МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана»

ОДОБРЕНА
Ученым советом
ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Протокол № 6
от «03» июля 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
_____ Р.Х. Равилов
«04» июля 2023 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки	**35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**
Направленность (профиль)	**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА, ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА**
Типы профессиональной деятельности	**НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ; ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ**
Квалификация выпускника	**БАКАЛАВР**
Форма обучения	**ОЧНАЯ / ЗАОЧНАЯ**
Нормативный срок обучения	**4 ГОДА / 5 ЛЕТ**

Казань – 2023

Программа бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства) согласована:

Заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан
_____ Г.С. Баязитов
«28» _____июня_____ 2023 г.

Проректор по учебно-воспитательной работе и молодежной политике
_____ Д.Н. Мингалеев
«28» _____июня_____ 2023 г.

Начальник отдела учебной работы и качества образования
_____ Ю.В. Красовская
«28» _____июня_____ 2023 г.

Декан факультета биотехнологии и стандартизации
_____ Р.Н. Файзрахманов
«28» _____июня_____ 2023 г.

Декан факультета дополнительного профессионального и заочного образования
_____ О.Т. Муллакаев
«28» _____июня_____ 2023 г.

Содержание

		стр.
1	Общие положения	4
1.1	Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2	Нормативные документы	4
1.3	Перечень сокращений	5
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции	6
2.1	Оющее описание профессиональной деятельности выпускника	6
2.2	Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускника	6
3	Общая характеристика образовательных программ, реализуемых в рамках направления подготовки 35.03.07 Технология ПиПСХП	9
3.1	Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки	9
3.2	Квалификация, присваиваемая выпускникам	9
3.3	Объем программы	9
3.4	Формы обучения	9
3.5	Срок получения образования	9
3.6	Язык реализации программы	9
4	Планируемые результаты освоения образовательной программы	10
4.1	Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы	10
5	Структура и содержание ОПОП	18
5.1	Объем образовательной программы	18
5.2	Типы практик	18
5.3	Календарный учебный график	19
5.4	Учебный план подготовки бакалавров	19
5.5	Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	32
5.6	Распределение компетенций по дисциплинам учебного плана	184
5.7	Программы учебной и производственной, в том числе преддипломной практик	190
6	Фактическое ресурсное обеспечени ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология ПиПСХП	229
6.1	Учебно-методическое обеспечение ОПОП	229
6.2	Кадровое обеспечение ОПОП	230
6.3	Материально-техническое обеспечение ОПОП	325
7	Рабочая программа воспитания, календарный план воспитательной работы	495
8	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП	505
8.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	502
8.2	Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП	503
9	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	504

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе ФГОС ВО.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы, программы учебной и производственной практики, рабочую программу воспитания, календарный план воспитательной работы, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Концепция программы

Сельское хозяйство в Республике Татарстан играет важную роль в развитии экономики Республики. Республика является одним из ведущих субъектом Российской Федерации по развитию сельского хозяйства. Она специализируется на выращивании зерновых культур, на производстве мяса, молока и яиц. Имеет развитую сеть переработки сельскохозяйственной продукции и производства пищевых продуктов, в связи с чем рынок труда Республики Татарстан нуждается в высококвалифицированных специалистах в области производства, хранения и переработки продукции животноводства.

1.2 Нормативные документы

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (Зарегистрировано в Минюсте России 13.08.2021 г. № 64644);

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 г № 669;

– Приказ Минобрнауки России от 26.03.2020 № 1456 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 27.05.2021 г. № 63650);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата,

программ специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Миноборнауки России от 29 июня 2015 г № 636;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» от 27.02.2023 г. № 208;

– Письмо Министерства науки и высшего образования РФ от 21 декабря 2022 г. № МН-5/35982 О направлении программы образовательного модуля «Основы военной подготовки» для обучающихся образовательных организаций высшего образования;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 19 июля 2022 г. № 662 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»;

– Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

– Инструктивное письмо Минобрнауки России от 13.05.2010 № 03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»;

– Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана».

1.3 Перечень сокращений

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

з.е. – зачетная единица;

УК – универсальная компетенция;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ОПОП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ (профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства)

2.1 Общее описание профессиональной деятельности выпускника

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции);

13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.2. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
01 образование и наука (в сфере научных исследований и разработки технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции)	Научно-исследовательский	Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов Решение задач в области развития	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения

		науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	сельскохозяйственной продукции
13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)	Производственно-технологический	Реализация технологий производства продукции растениеводства Реализация технологий производства продукции животноводства Реализация технологий производства плодовоовощной продукции Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции Разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и продовольствия Реализация технологий переработки продукции растениеводства Реализация технологий переработки продукции животноводства Реализация технологий	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

		переработки продукции плодоводства и овощеводства Контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	

3 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1 Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки

В рамках направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйстенной продукции в академии реализуется направленность (профиль): Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства.

3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

По результатам освоения образовательной программы выпускникам присваивается квалификация «бакалавр».

3.3 Объем программы

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану. Объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

3.4 Формы обучения

Образовательная программа реализуется в очной и заочной форме.

3.5. Срок получения образования

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;

в очно-заочной или заочной формах обучения увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

3.6 Язык реализации программы

Программа бакалавриата реализуется на государственном языке Российской Федерации – русском.

4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части

4.1.1 Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	**Код и наименование универсальной компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции**
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи ИД-3$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки ИД-4$_{УК-1}$ Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности ИД-5$_{УК-1}$ Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1$_{УК-2}$ Формулируется в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделения задач ИД-2$_{УК-2}$ Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИД-3$_{УК-2}$ Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время ИД-4$_{УК-2}$ Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль	ИД-1$_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде

	в команде	ИД-2$_{УК-3}$ Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категории групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.). ИД-3$_{УК-3}$ Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата ИД-4$_{УК-3}$ Эффективно взаимодействует ч другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)	ИД-1$_{УК-4}$ Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами ИД-2$_{УК-4}$ Использует информационно – коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках ИД-3$_{УК-4}$ Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках ИД-4$_{УК-4}$ Демонстрирует интегративные умения использовать диологическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идея других, даже если они противоречат собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувства других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия ИД-5$_{УК-4}$ Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных

		текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально – историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1$_{УК-5}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп ИД-2$_{УК-5}$ Демонстрирует уважительное Отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. ИД-3$_{УК-5}$ Умеет не дискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.
Самоорганизация и саморазвитие (в т.ч. здоровье-сбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1$_{УК-6}$ Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы. ИД-2$_{УК-6}$ Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-3$_{УК-6}$ Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда. ИД-4$_{УК-6}$ Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата. ИД-5$_{УК-6}$ Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.

	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-7}$ Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни. ИД-2$_{УК-7}$ Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровье сберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1$_{УК-8}$ Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. ИД-2$_{УК-8}$ Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте. ИД-3$_{УК-8}$ Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций в повседневной и в профессиональной деятельности. ИД-4$_{УК-8}$ Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-9}$ Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-10}$ Формирует нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

4.1.2 Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	**Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции**
ОПК-1. Способен решать типовые задачи	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы

профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1$_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
ОПК-5. Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-7}$ Реализует современные информационные технологии и использует их для решения задач в профессиональной деятельности

4.1.3 Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задачи профессиональной деятельности	**Код и наименование профессиональной компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции**	**Основание** (ПС, анализ опыта)
Типы задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский			
Участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, обобщение и	ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам,	ИД-1$_{ПК-1}$ Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на

статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов	составлять их описание и формулировать выводы	обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Агроном», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 5 1709) Профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. № 423н Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. №
Решение задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-1$_{ПК-2}$ Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	

			602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040)
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический			
Реализация технологий производства продукции растениеводства	ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства	На основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного, зарубежного опыта и с учетом Профессионального стандарта «Агроном», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 июля 2018 г. № 454н Профессионального стандарта «Специалист по зоотехнии», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. № 423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 5 1709)
Реализация технологий производства продукции животноводства	ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	
Обоснование режимов хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	
Реализация технологий переработки продукции животноводства	ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства	
Контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	

			Профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040)

5 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОПОП

В соответствии с п. 9 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 и ФГОС ВО содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилю «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводтсва» регламентируется: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов (программы практик, ГИА и др.), оценочных и методических материалов, рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации, включенными в состав образовательной программы по решению методического совета ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся.

5.1 Объем образовательной программы

Объем образовательной программы в з.е., в том числе по блокам

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата и ее блоков в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	197
Б1.О	Обязательная часть	154
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	43
Блок 2	Практики	34
Б2.О	Обязательная часть	10
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	24
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	9
Б3.О	Обязательная часть	9
Объем программы бакалавриата (без факультативов)		240
ФТД	Факультативные дисциплины	4

5.2 Типы практик

Вид Тип практики	Часть ОП	Объем в часах	Объем в з.е.
Учебная практика: - ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы); - технологическая практика	обязательная обязательная	180 180	5 5
Производственная практика: - технологическая практика	часть, формируемая участниками	432	12

- научно-исследовательская работа	образовательных отношений	108	3
Преддипломная практика	часть, формируемая участниками образовательных отношений	324	9
Итого		1224	34

5.3 Календарный учебный график

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

5.4 Учебный план подготовки бакалавров

Учебный план – документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и формы промежуточной аттестации обучающихся. Приводится ниже.

График учебного процесса (очная форма)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана»

План одобрен Ученым советом факультета
биотехнологии и стандартизации «19» 04 2023 г., протокол № 5

Утверждаю
Ректор **Р.Х. Равилов**
«20» апреля 2023 г.

Календарный учебный график

Срок обучения – 4 года
Форма обучения – очная
Квалификация – бакалавр

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Числа	1-2	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18	20-25	27-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29-3	5-10	12-17	19-24	26-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29-4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-3	5-10	12-17	19-24
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	К														* / * / * / Э / Э / Э															
II											*								*	* / * / Э / Э / Э	Э	К														* / * / * / Э / Э / Э															
III											*								*	* / * / Э / Э / Э	Э	К													Э / Э / Э / Э / Э / Э	Э / Э / Э / * / П / П	П	П	П	П	П / П / П / * / П / П / П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
IV											*		Э / Э / Э / Э / Э / Э	Э / Э / Э / Э / К / К	Пд	Пд	Пд	*	* / * / Пд / Пд / Пд / Пд	Пд	Пд	Н	Н											* / Э / Э	Э / Э / Э / * / Э / Э	Э	Г	Г	Д	Д / Д / Д / * / Д / Д / Д	Д	Д	Д / Д / К / К / К / К	К	К	К	К	К	К	К

Обозначения: ☐ – теоретическое обучение; Э – экзаменационная сессия; У – учебная практика; П – производственная практика; Пд – преддипломная практика;
Н – научно-исследовательская работа; Г – государственный экзамен; Д – защита ВКР; К – каникулы; * – нерабочие праздничные дни

График учебного процесса (заочная форма)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана"

План одобрен Ученым советом факультета
биотехнологии и стандартизации "19" апреля 2023 г., протокол № 5

УТВЕРЖДАЮ
Ректор академии
проф. Р.Х. Равилов
"19" 04 2023 г.

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль - Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства
Срок обучения - 5 лет. Форма обучения - заочная. Квалификация - бакалавр

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль			Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
Числа	1-2	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18	20-25	27-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29-3	5-10	12-17	19-24	26-2	4-9	11-16	18-23	25-30	1-6	8-13	15-20	22-27	29-4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-29	1-6	8-13	15-20	22-27	29-3	5-10	12-17	19-24
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									*	К				Э												*						*				У	У	К	К	К	К	К	К
									Э	Э										К			Э	Э													*															
									Э											К			Э			*		*																								
									Э											К			Э																													
II					Э						*									*										Э																						
					Э															*										Э																						
					Э														*			К								Э						*						*				У	У	У	К	К	К	К	К
				Э	Э																								Э	Э							*															
				Э																						*		*	Э																							
				Э																																																
III											*				Э					*													Э																				
															Э					*													Э																				
															Э				*			К											Э				*						*				К	К	К	К	К	К	К	К
														Э	Э																	Э	Э					*																
														Э												*		*					Э																				
														Э																			Э																				
IV											*				Э					*															Э																		
															Э					*															Э																		
															Э				*			К													Э	*						*								П	П	П	П
															Э																			Э	Э		*																
															Э											*		*							Э																		
															Э																			Э																			
V	П	П	П	П						Э	*					Н	Н		*	*	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд						Э									Г	Д			Д							
										Э										*						Пд						Э									Г	Д			Д							
										Э																Пд						Э				*			Г	Д	*	Д	Д	Д	У	К	К	К	К	К	К
									Э	Э																Пд				Э	Э					*		Г	Г	Д	Д			К							
									Э																	*		*		Э								Г		Д	Д			К							
									Э																	Пд				Э								Г		Д	Д			К							

Г — Гос. экзамен; Д — Дипломная работа; У — Учебная практика; К — Каникулы; П — Производственная практика; Н — Научно-исследовательская работа; Пд — Преддипломная практика; Э — Экзаменационная сессия; * — Учебная нагрузка

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
(очная форма)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственной бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана"

План одобрен Ученым советом факультета биотехнологии и стандартизации
Протокол № 5 от 19.04.2023

УТВЕРЖДАЮ
Ректор _____ *Р.Х. Равилов*
"20" апреля 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранененния и переработки продукции животноводства
Кафедра: Технологии животноводства и зоогигиены; Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет: Биотехнологии и стандартизации

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

Основной	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	научно-исследовательский
+	производственно-технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УВРиМП - первый проректор _____ */ Д.Н. Мингалеев/*

Начальник ОУРиКО _____ */ Ю.В. Красовская/*

Декан _____ */ Р.Н. Файзрахманов/*

Зав. кафедрой _____ */ Р.Н. Файзрахманов/*

Зав. кафедрой _____ */ М.К. Гайнуллина/*

-	-	-	Форма контроля				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1													
															Семестр 1							Семестр 2						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)							197	197		7420	7420	3904	2841	675	28	1008	164	36	346	408	54	27	1044	162	36	360	378	108
Обязательная часть							154	154		5544	5544	2844	2187	513	28	1008	164	36	346	408	54	27	972	162	36	288	378	108
+	Б1.О.01	История России	1				4	4	36	144	144	116	1	27	4	144	36		80	1	27							
+	Б1.О.02	Иностранный язык	2	1			4	4	36	144	144	72	45	27	2	72		36		36		2	72		36		9	27
+	Б1.О.03	Философия			2		3	3	36	108	108	54	54									3	108	18		36	54	
+	Б1.О.04	Экономическая теория			5		3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.05	Культура речи и делового общения		1			3	3	36	108	108	36	72		3	108			36	72								
+	Б1.О.06	Психология		5			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.07	Правоведение		5			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.08	Химия	2	1			8	8	36	288	288	126	135	27	3	108	18		36	54		5	180	18		54	81	27
+	**Б1.О.09**	**Математика и математическая статистика**		**1**	**6**		**4**	**4**		**144**	**144**	**90**	**54**		**2**	**72**	**18**		**36**	**18**								
+	Б1.О.09.01	Математика		1			2	2	36	72	72	54	18		2	72	18		36	18								
+	Б1.О.09.02	Математическая статистика			6		2	2	36	72	72	36	36															
+	Б1.О.10	Физика			2		3	3	36	108	108	54	54									3	108	18		36	54	
+	Б1.О.11	Информатика		1			3	3	36	108	108	54	54		3	108	18		36	54								
+	Б1.О.12	Микробиология	3				3	3	36	108	108	54	27	27														
+	Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология		3			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК		4			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	8				3	3	36	108	108	60	21	27														
+	Б1.О.16	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	36	36		2	72	18		18	36								
+	Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность		2			4	4	36	144	144	72	72									4	144	36		36	72	
+	Б1.О.18	Генетика растений и животных		2			3	3	36	108	108	54	54									3	108	18		36	54	
+	**Б1.О.19**	**Технология производства продукции растениеводства**	**2**	**13344**		**4**	**18**	**18**		**648**	**648**	**324**	**297**	**27**	**3**	**108**	**18**		**36**	**54**		**3**	**108**	**18**		**36**	**27**	**27**
+	Б1.О.19.01	Ботаника		1			3	3	36	108	108	54	54		3	108	18		36	54								
+	Б1.О.19.02	Физиология и биохимия растений	2				3	3	36	108	108	54	27	27								3	108	18		36	27	27
+	Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии		3			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.19.04	Растениеводства		4		4	3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.19.05	Кормопроизводство		3			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений		4			3	3	36	108	108	54	54															
+	**Б1.О.20**	**Технология производства продукции животноводства**	**124**	**34**		**4**	**17**	**17**		**612**	**612**	**306**	**225**	**81**	**4**	**144**	**18**		**36**	**63**	**27**	**4**	**144**	**36**		**54**	**27**	**27**
+	Б1.О.20.01	Зоология	1				4	4	36	144	144	54	63	27	4	144	18		36	63	27							
+	Б1.О.20.02	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	2				4	4	36	144	144	90	27	27								4	144	36		54	27	27
+	Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	4	3		4	6	6	36	216	216	108	81	27														
+	Б1.О.20.04	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов		4			3	3	36	108	108	54	54															
+	Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	4		3		7	7	36	252	252	144	81	27														
+	Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	4				3	3	36	108	108	54	27	27														
+	Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	3				4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	4				4	4	36	144	144	72	45	27														

Курс 2														Курс 3														Курс 4													
Семестр 3							Семестр 4							Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8						
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль
29	1116	162		450	396	108	27	1044	180		378	378	108	28	1072	144		432	415	81	20	768	122		296	296	54	19	684	120		216	267	81	19	684	120		180	303	81
29	1044	162		378	396	108	27	972	180		306	378	108	24	864	126		306	378	54	12	432	74		160	171	27								7	252	48		72	78	54
														3	108	18		36	54																						
														3	108	18		36	54																						
														3	108	18		36	54																						
																					2	**72**	**12**		**24**	**36**															
																					2	72	12		24	36															
3	108	18		36	27	27																																			
3	108	18		36	54																																				
							3	108	36		18	54																													
																																				3	108	24		36	21	27
6	**216**	**36**		**72**	**108**		6	**216**	**36**		**72**	**108**																													
3	108	18		36	54																																				
							3	108	18		36	54																													
3	108	18		36	54																																				
							3	108	18		36	54																													
3	**108**	**18**		**36**	**54**		6	**216**	**36**		**72**	**81**	**27**																												
3	108	18		36	54		3	108	18		36	27	27																												
							3	108	18		36	54																													
2	72	18		36	18		5	180	36		54	63	27																												
							3	108	18		36	27	27																												
4	144	18		54	45	27																																			
							4	144	18		54	45	27																												

+	Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	5			5	4	4	36	144	144	72	45	27													
+	Б1.О.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	6		5	6	8	8	36	288	288	144	117	27													
+	Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	8				4	4	36	144	144	60	57	27													
+	Б1.О.28	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	3				4	4	36	144	144	72	45	27													
+	Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции		5			3	3	36	108	108	54	54														
+	Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств		6			3	3	36	108	108	54	54														
+	Б1.О.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	3				4	4	36	144	144	72	45	27													
+	Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	5				4	4	36	144	144	72	45	27													
+	Б1.О.33	Основы военной подготовки		6			3	3	36	108	108	72	36														
+	Б1.О.34	Основы российской государственности		1			2	2	36	72	72	52	20		2	72	20		32	20			72			72		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							43	43		1876	1876	1060	654	162									72			72		
+	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		356						328	328	328											72			72		
+	Б1.В.02	Технология молока и молочных продуктов	6				4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	7				4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.В.04	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	7				4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.В.05	Основы научных исследований		6			4	4	36	144	144	72	72															
+	Б1.В.06	Технология меда и продуктов пчеловодства			7		4	4	36	144	144	60	84															
+	Б1.В.07	Технология рыбы и рыбопродуктов		8			4	4	36	144	144	60	84															
+	Б1.В.08	Технология переработки кожи и меха		8			4	4	36	144	144	60	84															
+	Б1.В.09	Технология продукции птицеводства	7				4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.В.10	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности	5				4	4	36	144	144	72	45	27														
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**	**8**				4	**4**		**144**	**144**	**60**	**57**	**27**														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	8				4	4	36	144	144	60	57	27														
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология переработки побочной продукции	8				4	4	36	144	144	60	57	27														
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**		**7**			3	**3**		**108**	**108**	**60**	**48**															
+	Б1.В.ДВ.02.01	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности		7			3	3	36	108	108	60	48															
-	Б1.В.ДВ.02.02	Биоконверсия продукции животноводства		7			3	3	36	108	108	60	48															
Блок 2.Практика							34	34		1224	1224	900	324									5	180			72	108	
Обязательная часть							10	10		360	360	144	216									5	180			72	108	
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2			5	5	36	180	180	72	108									5	180			72	108	
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика		4			5	5	36	180	180	72	108															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							24	24		864	864	756	108															
+	Б2.В.01(П)	Технологическая практика			6		12	12	36	432	432	396	36															
+	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа			7		3	3	36	108	108	72	36															
+	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			7		9	9	36	324	324	288	36															
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	90	234															
Обязательная часть							9	9		324	324	90	234															
+	Б3.О.01	**Государственная итоговая аттестация**					9	**9**		**324**	**324**	**90**	**234**															
+	Б3.О.01.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					3	3	36	108	108	54	54															
+	Б3.О.01.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					6	6	36	216	216	36	180															
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4		144	144	72	72									2	72			36	36	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							4	4		144	144	72	72									2	72			36	36	
+	ФТД.В.01	Методы анализа сырья и пищевых продуктов		5			2	2	36	72	72	36	36															
+	ФТД.В.02	Татарский язык в профессиональной сфере		2			2	2	36	72	72	36	36									2	72			36	36	

														4	144	18		54	45	27																							
														4	144	18		54	72		4	144	18		54	45	27																
																																				4	144	24		36	57	27
4	144	18		54	45	27																																					
														3	108	18		36	54																								
																					3	108	18		36	54																
4	144	18		54	45	27																																					
														4	144	18		54	45	27																							
																					3	108	26		46	36																
	72			72				72			72			4	208	18		126	37	27	8	336	48		136	125	27	19	684	120		216	267	81	12	432	72		108	225	27
	72			72				72			72				64			72	-8			48			40	8																
																					4	144	24		48	45	27															
																												4	144	24		48	45	27								
																												4	144	24		48	45	27								
																					4	144	24		48	72																
																												4	144	24		36	84									
																																			4	144	24		36	84	
																																			4	144	24		36	84	
																												4	144	24		48	45	27								
														4	144	18		54	45	27																							
																																			4	**144**	**24**		**36**	**57**	**27**
																																			4	144	24		36	57	27
																																			4	144	24		36	57	27
																												3	**108**	**24**		**36**	**48**									
																												3	108	24		36	48									
																												3	108	24		36	48									
							5	180			72	108									12	432			396	36		12	432			360	72									
							5	180			72	108																														
							5	180			72	108																														
																					12	432			396	36		12	432			360	72									
																					12	432			396	36																
																												3	108			72	36									
																												9	324			288	36									
																																			9	324			90	234	
																																			9	324			90	234	
																																			9	**324**			**90**	**234**	
																																			3	108			54	54	
																																			6	216			36	180	
														2	72	18		18	36																							
														2	72	18		18	36																							
														2	72	18		18	36																							

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
(заочная форма)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана"

План одобрен Ученым советом факультета биотехнологии и стандартизации
Протокол № 5 от 19.04.2023

УТВЕРЖДАЮ
Ректор *Р.Х. Равилов*
«20» апреля 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства, хранененения и переработки продукции животноводства
Кафедра: Технологии животноводства и зоогигиены; Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Факультет: дополнительного профессионального и заочного образования

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5 лет

Основной	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	научно-исследовательский
+	производственно-технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 669 от 17.07.2017

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УВРиМП - первый проректор _____ / Д.Н. Мингалеев/

Начальник УО _____ / Ю.В. Красовская/

Декан _____ / О.Т. Мулллакаев/

Зав. кафедрами _____ / Р.Н. Файзрахманов/

_____ / М.К. Гайнуллина/

Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
Блок 1.Дисциплины (модули)							197	197		7420	7420	1106	5949	365	42	1620	100		170	1274	76	
Обязательная часть							154	154		5544	5544	890	4367	287	42	1512	100		170	1166	76	
+	Б1.О.01	История России	1				4	4	36	144	144	58	77	9	4	144	18		40	77	9	э
+	Б1.О.02	Иностранный язык	1	1			4	4	36	144	144	22	109	13	4	144			22	109	13	эз
+	Б1.О.03	Философия			2		3	3	36	108	108	16	88	4								
+	Б1.О.04	Экономическая теория			3		3	3	36	108	108	16	88	4								
+	Б1.О.05	Культура речи и делового общения		1			3	3	36	108	108	14	90	4	3	108			14	90	4	з
+	Б1.О.06	Психология		3			3	3	36	108	108	16	88	4								
+	Б1.О.07	Правоведение		3			3	3	36	108	108	16	88	4								
+	Б1.О.08	Химия	1	1			8	8	36	288	288	40	235	13	8	288	16		24	235	13	эз
+	Б1.О.09	**Математика и математическая статистика**		**1**	**3**		4	**4**		**144**	**144**	**26**	**110**	**8**	2	72	**6**		**8**	**54**	**4**	**з**
+	Б1.О.09.01	Математика		1			2	2	36	72	72	14	54	4	2	72	6		8	54	4	з
+	Б1.О.09.02	Математическая статистика			3		2	2	36	72	72	12	56	4								
+	Б1.О.10	Физика			1		3	3	36	108	108	18	86	4	3	108	8		10	86	4	о
+	Б1.О.11	Информатика		1			3	3	36	108	108	18	86	4	3	108	8		10	86	4	з
+	Б1.О.12	Микробиология	2				3	3	36	108	108	18	81	9								
+	Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология		2			3	3	36	108	108	18	86	4								
+	Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК		4			3	3	36	108	108	18	86	4								
+	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	4				3	3	36	108	108	20	79	9								
+	Б1.О.16	Физическая культура и спорт		1			2	2	36	72	72	10	58	4	2	72	10			58	4	з
+	Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность		1			4	4	36	144	144	24	116	4	4	144	12		12	116	4	з
+	Б1.О.18	Генетика растений и животных		3			3	3	36	108	108	16	88	4								
+	Б1.О.19	**Технология производства продукции растениеводства**	**2**	**12223**		**2**	18	**18**		**648**	**648**	**108**	**511**	**29**	3	108	**8**		**10**	**86**	**4**	**з**
+	Б1.О.19.01	Ботаника		1			3	3	36	108	108	18	86	4	3	108	8		10	86	4	з
+	Б1.О.19.02	Физиология и биохимия растений	2				3	3	36	108	108	18	81	9								
+	Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии		2			3	3	36	108	108	18	86	4								
+	Б1.О.19.04	Растениеводства		2		2	3	3	36	108	108	18	86	4								
+	Б1.О.19.05	Кормопроизводство		3			3	3	36	108	108	18	86	4								
+	Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений		2			3	3	36	108	108	18	86	4								
+	Б1.О.20	**Технология производства продукции животноводства**	**122**	**22**		**2**	17	**17**		**612**	**612**	**94**	**483**	**35**	4	144	**10**		**12**	**113**	**9**	**э**
+	Б1.О.20.01	Зоология	1				4	4	36	144	144	22	113	9	4	144	10		12	113	9	э
+	Б1.О.20.02	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	2				4	4	36	144	144	22	113	9								
+	Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	2	2		2	6	6	36	216	216	34	169	13								
+	Б1.О.20.04	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов		2			3	3	36	108	108	16	88	4								
+	Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	2		2		7	7	36	252	252	42	197	13								
+	Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	3				3	3	36	108	108	16	83	9								
+	Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	3				4	4	36	144	144	20	115	9								
+	Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	4			4	4	4	36	144	144	20	115	9								
+	Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	4			4	4	4	36	144	144	20	115	9								
+	Б1.О.26	Технология переработки переработки и хранения продукции животноводства	4		4	4	8	8	36	288	288	40	235	13								
+	Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	5				4	4	36	144	144	20	115	9								

Страница 1

з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Формы контр.
45	1728	110		148	1384	86		32	1264	68		106	1031	59		43	1548	92		136	1237	83		35	1260	70		106	1023	61	
45	1620	110		148	1276	86		28	1008	60		94	803	51		35	1260	76		112	1007	65		4	144	8		12	115	9	
3	108	6		10	88	4	о																								
								3	108	6		10	88	4	о																
								3	108	6		10	88	4	з																
								3	108	6		10	88	4	з																
								2	72	**4**		**8**	**56**	**4**	**о**																
								2	72	4		8	56	4	о																
3	108	8		10	81	9	э																								
3	108	8		10	86	4	з																								
																3	108	8		10	86	4	з								
																3	108	8		12	79	9	э								
								3	108	6		10	88	4	з																
12	432	**32**		**40**	**339**	**21**	**э3зп**	3	108	**8**		**10**	**86**	**4**	**з**																
3	108	8		10	81	9	э																								
3	108	8		10	86	4	з																								
3	108	8		10	86	4	зп																								
								3	108	8		10	86	4	з																
3	108	8		10	86	4	з																								
13	468	**30**		**42**	**370**	**26**	**2э2зп**																								
4	144	10		12	113	9	э																								
6	216	14		20	169	13	эзп																								
3	108	6		10	88	4	з																								
7	252	18		24	197	13	эо																								
								3	108	6		10	83	9	э																
								4	144	8		12	115	9	э																
																4	144	8		12	115	9	эп								
																4	144	8		12	115	9	эп								
																8	288	16		24	235	13	эоп								
																								4	144	8		12	115	9	э

Страница 3

+	Б1.О.28	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4				4	4	36	144	144	20	115	9									
+	Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции		4			3	3	36	108	108	16	88	4									
+	Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств		4			3	3	36	108	108	16	88	4									
+	Б1.О.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	2				4	4	36	144	144	20	115	9									
+	Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	3				4	4	36	144	144	24	111	9									
+	Б1.О.33	Основы военной подготовки		4			3	3	36	108	108	18	86	4									
+	Б1.О.34	Основы российской государственности		1			2	2	36	72	72	12	56	4	2	72	4		8	56	4	з	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							43	43		1876	1876	216	1582	78		108				108			
+	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		3						328	328		324	4		108				108			
+	Б1.В.02	Технология молока и молочных продуктов	4				4	4	36	144	144	20	115	9									
+	Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	5				4	4	36	144	144	20	115	9									
+	Б1.В.04	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	5				4	4	36	144	144	20	115	9									
+	Б1.В.05	Основы научных исследований		3			4	4	36	144	144	20	120	4									
+	Б1.В.06	Технология меда и продукты пчеловодства			5		4	4	36	144	144	20	120	4									
+	Б1.В.07	Технология рыбы и рыбопродуктов		5			4	4	36	144	144	20	120	4									
+	Б1.В.08	Технология переработки кожи и меха		5			4	4	36	144	144	20	120	4									
+	Б1.В.09	Технология продукции птицеводства	5				4	4	36	144	144	20	115	9									
+	Б1.В.10	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности	4				4	4	36	144	144	20	115	9									
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**	**5**				**4**	**4**		**144**	**144**	**20**	**115**	**9**									
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	5				4	4	36	144	144	20	115	9									
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технология переработки побочной продукции	5				4	4	36	144	144	20	115	9									
+	**Б1.В.ДВ.02**	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**		**5**			3	**3**		**108**	**108**	**16**	**88**	**4**									
+	Б1.В.ДВ.02.01	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности		5			3	3	36	108	108	16	88	4									
-	Б1.В.ДВ.02.02	Биоконверсия продукции животноводства		5			3	3	36	108	108	16	88	4									
Блок 2.Практика							34	34		1224	1224	900	432		5	180			72	108			
Обязательная часть							10	10		360	360	144	216		5	180			72	108			
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		1			5	5	36	180	180	72	108		5	180			72	108		з	
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика		2			5	5	36	180	180	72	108										
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							24	24		864	864	756	216										
+	Б2.В.01(П)	Технологическая практика			4		12	12	36	432	432	396	36										
+	Б2.В.02(П)	Научно-исследовательская работа			5		3	3	36	108	108	72	144										
+	Б2.В.03(П)	Преддипломная практика			5		9	9	36	324	324	288	36										
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							9	9		324	324	90	234										
Обязательная часть							9	9		324	324	90	234										
+	Б3.О.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					3	3	36	108	108	54	54										
+	Б3.О.02(Д)	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы					6	6	36	216	216	36	180										
ФТД.Факультативные дисциплины							4	4		144	144	20	116	8									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							4	4		144	144	20	116	8									
+	ФТД.В.01	Методы анализа сырья и пищевых продуктов		5			2	2	36	72	72	10	58	4									
+	ФТД.В.02	Татарский язык в профессиональной сфере		1			2	2	36	72	72	10	58	4								з	

Страница 2

																4	144	8		12	115	9	э								
																3	108	6		10	88	4	з								
																3	108	6		10	88	4	з								
4	144	8		12	115	9	э																								
								4	144	10		14	111	9	э																
																3	108	8		10	86	4	з								
	108				108			4	256	8		12	228	8		8	288	16		24	230	18		31	1116	62		94	908	52	
	108				108				112				108	4	з																
																4	144	8		12	115	9	э								
																								4	144	8		12	115	9	э
																								4	144	8		12	115	9	э
								4	144	8		12	120	4	з																
																								4	144	8		12	120	4	о
																								4	144	8		12	120	4	з
																								4	144	8		12	120	4	з
																								4	144	8		12	115	9	э
																4	144	8		12	115	9	э								
																								4	144	**8**		**12**	**115**	**9**	**э**
																								4	144	8		12	115	9	э
																								4	144	8		12	115	9	э
																								3	108	**6**		**10**	**88**	**4**	**з**
																								3	108	6		10	88	4	з
																								3	108	6		10	88	4	з
5	180			72	108											12	432			396	36			12	540			360	180		
5	180			72	108																										
5	180			72	108		з																								
																12	432			396	36			12	540			360	180		
																12	432			396	36		о								
																								3	216			72	144		о
																								9	324			288	36		о
																								9	324			90	234		
																								9	324			90	234		
																								3	108			54	54		
																								6	216			36	180		
4	144	8		12	116	8																									
4	144	8		12	116	8																									
2	72	4		6	58	4																									з
2	72	4		6	58	4																									

Страница 4

5.5 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) представлены ниже.

Аннотации рабочих программ дисциплин

Б1.О Обязательная часть

История России

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – сформировать у студентов комплексное представление о культурно-историческом своеобразии России, ее месте в мировой и европейской цивилизации; сформировать систематизированные знания об основных закономерностях и особенностях всемирно исторического процесса, с акцентом на изучении истории России; введение в круг исторических проблем, связанных с областью будущей профессиональной деятельности, выработка навыков получения, анализа и обобщения исторической информации.

Задачи дисциплины заключаются в развитии следующих знаний, умений и навыков личности:

- знание движущих сил и закономерностей исторического процесса, места человека в историческом процессе, в политической организации общества;
- формирование гражданственности и патриотизма, стремление своими действиями служить интересам России, в т.ч. защите национальных интересов;
- воспитание чувства национальной гордости;
- понимание многообразия культур и цивилизаций в их взаимодействии, много вариантности исторического процесса, воспитание толерантности;
- понимание места и роли области деятельности выпускника в общественном развитии, взаимосвязи с другими социальными институтами;
- формирование у студентов навыков самостоятельной работы с источниками;
- формирование навыков исторической аналитики: способность на основе исторического анализа и проблемного подхода преобразовывать информацию в знание, осмысливать процессы, события и явления в России и мировом сообществе в их динамике и взаимосвязи, руководствуясь принципами научной объективности и историзма;
- развитие умения логически мыслить, вести научные дискуссии;
- развитие навыков конспектирования первоисточников;
- творческое мышление, самостоятельность суждений, интерес к отечественному и мировому культурному и научному наследию, его сохранению и преумножению.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.01, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 1 семестре в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой философии и истории.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетных единиц, всего 144 часа, из них 116 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (36 часов занятия лекционного типа, 80 часов практические занятия), 1 час самостоятельная работа, 27 часов составляет контроль обучающегося для очной формы обучения и 58 часов составляет контактная работа (18 часов занятия лекционного типа, 40 часов практические занятия), 77 часов самостоятельная работа, 9 часов контроль обучающегося для заочной формы обучения.

3. Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

«История России» имеет непосредственную связь с социально-гуманитарными дисциплинами школьного курса («История России», «Всеобщая история», «Обществознание»).

До освоения дисциплины «История России» у студентов 1 курса должны быть сформированы после школьного курса следующие навыки:

знать:

- основные проблемы, изучаемые отечественной и зарубежной исторической наукой;
- основные закономерности исторического процесса;
- основные этапы исторического развития России и зарубежных стран с древних времен до наших дней;
- место и роль России в истории человечества и современном мире;
- место в истории России и в истории зарубежных стран видных государственных и политических деятелей;

уметь:

- использовать знание истории для правильной оценки современных политических, социальных и экономических явлений, государственных и политических деятелей;
- объективно, с научных позиций оценивать исторические события, творчески осмысливать отечественную и мировую историю, делая самостоятельные выводы и обобщения;
- строить образовательный процесс, ориентированный на достижение целей конкретной ступени образования с использованием современных здоровье сберегающих, информационных технологий;

владеть:

- навыками аргументации и участия в дискуссиях на исторические темы;
- навыками работы с историческими источниками.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Б1.О.11 История России» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в

социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-3$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	ИД-3$_{УК-1}$ **Знать** - место истории в системе социально-гуманитарных наук, основы методологии исторической науки; - особенности становления государственности в России и мире; - основные закономерности мирового исторического процесса, оценивать их достоинства и недостатки; ИД-3$_{УК-1}$ **Уметь** - рассматривать возможные варианты решения исторических задач, оценивая их достоинства и недостатки; - выступать в дискуссии по историческим проблемам; - использовать знание истории (истории России, всеобщей истории) для правильной оценки современных политических, социальных и экономических явлений, государственных и политических деятелей; - объективно, с научных позиций оценивать исторические события, делая самостоятельные выводы и обобщения; ИД-3$_{УК-1}$ **Владеть** - навыками аргументации и участия в дискуссиях на исторические темы; - набором необходимой исторической терминологии и навыками её точного и эффективного использования в профессиональной деятельности.
	ИД-4$_{УК-1}$ Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	ИД-4$_{УК-1}$ **Знать** − исторические факты, события с осмысленным формированием собственных мировоззренческих суждений и оценок, с определением места и роли исторических знаний в культуре; − различные интерпретации современных проблем истории, подходы к их решению; − отличие фактов от мнений, оценок и интерпретаций и т.д. в рассуждениях других участников деятельности. ИД-4$_{УК-1}$ **Уметь** − самостоятельно анализировать и оценивать информацию, относящуюся к исторической проблематике, планировать и осуществлять свою деятельность, в том числе в профессиональной сфере, с учетом этого анализа; − выступить в дискуссии по историческим проблемам с аргументированной защитой

		отстаиваемой позиции; ИД-4$_{УК-1}$ **Владеть** − навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения, навыками публичной речи, аргументацией, ведения дискуссии и полемики по историческим проблемам, а также по проблемам профессиональной деятельности; − набором наиболее распространенной исторической терминологии и навыками точного и эффективного использования в устной и письменной речи; − исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1$_{УК-5}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	ИД-1$_{УК-5}$ **Знать** − информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; − социально-психологические основы социального взаимодействия различных социальных групп; − роль культурных особенностей различных социальных групп и народных традиций населения в социальном взаимодействии, их взаимосвязь с творческим потенциалом личности, ее саморазвития; ИД-1$_{УК-5}$ **Уметь** – грамотно, доступно излагать профессиональную информацию о процессах взаимодействия различных социальных групп, социальных общностей; – соблюдать этические нормы и права человека в процессах взаимодействия социальных групп; – анализировать особенности взаимодействия различных социальных групп с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения; ИД-1$_{УК-5}$ **Владеть** − организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной сфере с учетом национальных, этнических, культурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения; − преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессах социального, межкультурного взаимодействия; – выявлением разнообразия культурных особенностей и традиций взаимодействия различных социальных групп, рассмотрением жизнедеятельности национальной культуры как способность усваивать достижения культуры других народов, как фактор саморазвития.

	ИД-2$_{УК-5}$ Демонстрирует уважительное Отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.	ИД-2$_{УК-5}$ **Знать** - место и роль России в истории человечества и современном мире; - историческое наследие и социально-культурные традиции различных социальных групп (на примере Республики Татарстан и Российской Федерации); - роль межкультурных общений разных народов в общественном развитии; ИД-2$_{УК-5}$ **Уметь** − демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения; - использовать полученные знания и навыки по истории (истории России, всеобщей истории) в научной, профессиональной деятельности; - показать взаимосвязь естественных, технических, социальных и гуманитарных наук, в том числе истории, и их роль в развитии культуры; - использовать особое место патриотизма и гуманизма в реализации национальных интересов России в современном мире; ИД-2$_{УК-5}$ **Владеть** - навыками анализа достижений русской и мировой исторической науки; - набором наиболее распространенной терминологии по проблемам исторической науки, его точного и эффективного использования в устной и письменной речи; - методологией и методами работы с текстами по истории (истории России, всеобщей истории).

Иностранный язык

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Основной целью курса «Иностранный язык» в неязыковом вузе является фундаментальная подготовка студентов к творческой работе, возможность использования полученных знаний для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. А так же ставится цель обучить практическому владению языком специальности для активного применения в профессиональном общении и развитие языковой коммуникативной компетенции студентов.

Основными задачами учебной дисциплины «Иностранный язык» являются:

- привить навыки и умения организовывать речь, логически,

последовательно и убедительно ее выстраивать, ставить задачи и добиваться поставленной цели, а также владение различными приёмами получения и передачи информации, как в устном, так и в письменном общении;

- расширить кругозор и повысить общую культуру студентов;
- воспитать толерантность и уважение к духовным ценностям разных стран и народов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.02, трудоемкость дисциплины – 4 зачетных единиц, осваивается в 1 и 2 семестрах в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет и экзамен, реализуется кафедрой иностранных языков.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетных единиц, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (72 часа лабораторных занятий), 45 часов составляет самостоятельная работа и 27 часов контроля обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 24 часа обучающегося с преподавателем (24 часа лабораторных занятий), 116 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3. Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения, перевода (со словарем) и вербальной коммуникации иностранных текстов;

уметь:

- применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности;

владеть:

-начальными навыками выражения своих мыслей и мнения в межличностном общении на иностранном языке.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Иностранный язык» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции (УК):

- **УК-4** Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
УК-4 Способен осуществлять деловую	ИД-1$_{УК-4}$ Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках	ИД-1$_{УК-4}$ Знать: лексический (8000 лексических единиц) и грамматический минимум,

коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	необходимый для чтения, перевода (со словарем) и вербальной коммуникации иностранных текстов. ИД-1$_{УК-4}$ Уметь: использовать иностранный язык в межличностном общении и межкультурном взаимодействии; ИД-1$_{УК-4}$ Владеть: такими стилями делового общения как беседа, публичные выступления, переговоры на иностранном языках
	ИД-2$_{УК-4}$ Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	ИД-2$_{УК-4}$ Знать: основы информационной культуры, методы обмена знаниями, фактами, действиями на иностранном (-ых) языках; ИД-2$_{УК-4}$ Уметь: обрабатывать огромные объемы данных на иностранном языке при поиске информации; ИД-2$_{УК-4}$ Владеть: информационно-коммуникативными технологиями при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках.
	ИД-3$_{УК-4}$ Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.	ИД-3$_{УК-4}$ Знать: страноведческую информацию из аутентичных источников. Сведения о стране/ странах изучаемого языка, их науке и культуре, исторических и современных реалиях, общественных деятелях, месте в мировом сообществе и мировой культуре; ИД-3$_{УК-4}$ Уметь: писать личное письмо: сообщать сведения о себе в форме, на иностранном языках (автобиография резюме, анкета); ИД-3$_{УК-4}$ Владеть: письменной речью на иностранном языке в ходе проектно-исследовательской деятельности; способностью обобщать письменную речь, извлекая её из разных источников.
	ИД-4$_{УК-4}$ Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: • внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат	ИД-4$_{УК-4}$ Знать: о данных из различных источников для использования их в диалогическом общении на иностранном (-ых) языках; ИД-4$_{УК-4}$ Уметь: участвовать в разговоре, беседе в ситуациях повседневного общения на иностранном (-ых) языках; ИД-4$_{УК-4}$ Владеть: навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии на иностранном (-ых)

	собственным воззрениям; • уважая высказывания других как в плане содержания, так и в плане формы; • критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.	языках.
	ИД-5$_{УК-4}$ Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно	ИД-5$_{УК-4}$ Знать: значение изученных грамматических явлений в расширенном объёме (видовременные, неличные и неопределённо-личные формы глагола, формы условного наклонения, косвенная речь (косвенные вопросы), согласование времён и др.) на иностранном (-ых) языках; ИД-5$_{УК-4}$ Уметь: применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы гуманитарных и социальных наук в профессиональной деятельности на иностранном (-ых) языках; ИД-5$_{УК-4}$ Владеть: навыками перевода профессиональных текстов.

Философия

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели курса:

• изучение основ философии;

• формирование у студентов научно-философского мировоззрения, методологического мышления, гуманитарной культуры;

• подготовка студентов к зачету (с оценкой) по общему курсу философии.

Задачи:

Исходя из общей цели дисциплины, предполагается решение следующих задач:

• дать определение философии, выявить специфику предмета и особенности философского знания;

• дать представление об историко-философском процессе, познакомить с развитием философских идей в истории на примере различных философских концепций и имен;

• раскрыть содержание онтологии, теории познания и теории научного по-знания;

• познакомить с проблематикой философской антропологии;

• рассмотреть основные социально-философские проблемы .

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.03, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается во 2 семестре в очной форме обучения, на 2 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет с оценкой, реализуется кафедрой философии и истории.

2.1 Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 16 часов обучающегося с преподавателем (6 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 88 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

Обучающийся, приступающий к изучению учебной дисциплины «Философия» на базе знаний школьных учебных курсов дисциплин ОБЖ, Истории, Обществознания должен:

Знать:

− основы обществознания, содержание основных понятий его разделов – «Общество, Духовная жизнь общества, Человек, Познание, Политика, Экономика, Социальные отношения и Право»;

− взаимосвязи и взаимозависимости между разными сферами жизни общества;

– общее значение философии для познания, в жизни человека и общества.

Уметь:

– соотносить обществоведческие знания с социальными реалиями их отражающими;

– различать в социальной информации факты и мнения, аргументы и выводы;

− формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам.

Владеть:

– способностью анализировать и классифицировать социальную информацию, представленную в различных знаковых системах (схема, таблица, диаграмма);

− способностью раскрывать на примерах важнейшие теоретические положения и понятия социально-гуманитарных наук; приводить примеры определенных общественных явлений, действий, ситуаций;

− способностью применять социально-гуманитарные знания в процессе решения познавательных и практических задач отражающих актуальные проблемы жизни человека и общества.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Б1.О.03 Философия» формируются следующие компетенции или ее составляющие:

универсальные компетенции (УК):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

УК-5Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-4$_{УК-1}$ Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	ИД-4$_{УК-1}$ Знать − основы философии с осмысленным формированием собственных мировоззренческих суждений и оценок, с определением место и роли философии в культуре; − различные интерпретации современных проблем философии, подходы к их решению; − отличие фактов от мнений, оценок и интерпретаций и т.д. в рассуждениях других участников деятельности. ИД-4$_{УК-1}$ Уметь − самостоятельно анализировать и оценивать информацию, относящуюся к философской проблематике, планировать и осуществлять свою деятельность, в том числе в профессиональной сфере, с учетом этого анализа; − выступить в дискуссии по философским проблемам с аргументированной защитой отстаиваемой позиции; − выводить практические следствия из философских теорией для самостоятельного анализа современного состояния науки и общества, а также проблем стоящих перед человеком. ИД-4$_{УК-1}$ Владеть − навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения, навыками публичной речи, аргументацией, ведения дискуссии и полемики по философским проблемам, а также по проблемам профессиональной деятельности; − набором наиболее распространенной философской терминологии и навыками точного и эффективного использования в устной и письменной речи; − исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.
УК-5	ИД-1$_{УК-5}$ Находит и	ИД-1$_{УК-5}$ Знать

Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.	− информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; − социально-психологические основы социального взаимодействия различных социальных групп; − роль культурных особенностей различных социальных групп и народных традиций населения в социальном взаимодействии, их взаимосвязь с творческим потенциалом личности, ее саморазвития; ИД-1$_{УК-5}$ Уметь – грамотно, доступно излагать профессиональную информацию о процессах взаимодействия различных социальных групп, социальных общностей; – соблюдать этические нормы и права человека в процессах взаимодействия социальных групп; – анализировать особенности взаимодействия различных социальных групп с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения; ИД-1$_{УК-5}$ Владеть − организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной сфере с учетом национальных, этнических, культурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения; − преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессах социального, межкультурного взаимодействия; – выявлением разнообразия культурных особенностей и традиций взаимодействия различных социальных групп, рассмотрением жизнедеятельности национальной культуры как способность усваивать достижения культуры других народов, как фактор саморазвития.
	ИД-3$_{УК-5}$ Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	ИД-3$_{УК-5}$ Знать – сущность понятий «недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей»; – социально-психологические основы недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях усиления социальной интеграции; . – роль недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социальных особенностей в успешном выполнении профессиональных

		задач и в творческом и нравственном развитии личности . ИД-3$_{УК-5}$ Уметь – грамотно, доступно раскрыть сущность понятия «недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей»; – соблюдать этические нормы и права человека в процессах конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях усиления социальной интеграции; – самостоятельно анализировать и оценивать информацию, относящуюся к проблемам конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей, планировать и осуществлять свою деятельность, в том числе в профессиональной сфере, с учетом этого анализа. ИД-3$_{УК-5}$ Владеть - организацией продуктивного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; - преодоление коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессах конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции; - выявление социокультурных особенностей и традиций в целях успешного выполнения профессиональных задач.
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-10}$ Формирует нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД1$_{УК-10}$ Знать сущность понятий экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности; ИД1$_{УК-10}$ Уметь формировать нетерпимое отношение к проявлениям к экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности; ИД1$_{УК-10}$ Владеть навыками нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

Экономическая теория

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Экономическая теория» является формирование у слушателей современных фундаментальных знаний в области функционирования рыночной экономики на микроуровне – фирм, как основного субъекта, и на макроуровне – национальной экономики в целом.

Задачи:

- раскрыть сущности экономических явлений и процессов, привить будущим выпускникам соответствующий понятийный аппарат;
- сформировать экономическое мировоззрение студента, позволяющее ему объективно оценивать ту или иную экономическую систему и соответствующую ей концепцию управления экономической деятельностью;
- овладеть экономическими знаниями, необходимыми для осмысления процессов, происходяших в социально- экономической сфере общества;
- сформировать навыки анализа, толкования и описания экономических процессов;
- сформировать умения выносить аргументированные суждения по экономическим вопросам;
- сформировать навыки анализа альтернативных вариантов с целью принятия рациональных решений;
- иметь углубленные представления о принципах и законах функционирования рыночной экономики;
- содействовать формированию общепрофессиональных компетенций, связанных со способностью научного анализа экономических проблем и процессов профессиональной деятельности, умению использовать на практике базовые знания и методы экономической теории.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.04, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 5 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет с оценкой, реализуется кафедрой экономики, организации, менеджмента и информационных технологий.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятий лекционного типа, 36 часов практических занятий), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа обучающегося с преподавателем составляет 16 часов (6 часов занятий лекционного типа, 10 часов практических занятий), 88 часов составляет самостоятельная работа обучающегося, 4 часа на контроль.

3. Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы:

Обучающийся должен

знать:

- основные понятия и модели обществознания;

уметь:

- ориентироваться в мировом экономическом процессе, анализировать экономические процессы и явления, происходящие в обществе;

владеть:

- навыками целостного подхода к анализу экономических проблем общества.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины Б1.О.04 «Экономическая теория» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

- **УК – 6** Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;
- **УК – 9** Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

- **ОПК – 6** Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
УК- 6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-4 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	ИД-4$_{УК-6}$ Знать навыки критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата ИД-4$_{УК-6}$ Уметь критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата ИД-4$_{УК-6}$ Владеть навыками критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
УК – 9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1 Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-9}$ Знать основные экономические законы и закономерности ИД-1$_{УК-9}$ Уметь применять обоснованные экономические решения в области производства и переработки

		сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{УК-9}$ Владеть навыками применения обоснованных экономических решений в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК- 6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1 Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	**ИД-1$_{ОПК-6}$** Знать навыки определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции **ИД-1$_{ОПК-6}$** Уметь определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции **ИД-1$_{ОПК-6}$** Владеть навыками определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Культура речи и делового общения

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Культура речи и делового общения» является повышение культуры делового общения, а также знакомство студентов с речевыми стандартами и формирование умений в области устного и письменного делового общения.

Для достижения поставленных целей определены следующие задачи: развитие речевой компетенции студентов, выработка умения общаться, вести гармоничный диалог и добиваться успеха в процессе коммуникации;

- изучение орфоэпических, морфологических, лексических, синтаксических, норм современного русского литературного языка в научном, официально-деловом стилях;

- формирование основных коммуникативных умений вести деловой разговор с позиций его языковых, логических основ, характеризовать его с точки зрения коммуникативной эффективности, выявлять типичные недостатки общения и предлагать способы их преодоления в устной речи; овладение навыками устного делового общения;

- изучение принципов и правил создания текстов научного, официально-делового стилей, приобретение навыков создания текстов такого рода;

- изучение основ эффективной публичной речи, овладение навыками

создания текстов публичных выступлений и их грамотной презентации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.05, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 1 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой иностранных языков.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц, всего 108 часов, из которых 36 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (36 часов практических занятий), 72 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 14 часов обучающегося с преподавателем, 90 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3. Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины обучающийся должен:

знать: - важнейшие общелингвистические и стилистические понятия русского языка;

уметь: - общаться в простых типичных ситуациях, требующих непосредственного обмена информацией на русском языке в рамках знакомых тем и видов деятельности, выражать своё отношение к высказываемому и обсуждаемому ;

владеть: - навыками русского языка и культуры речи и применять их для повседневного общения;

- владеть базовой лексикой русского языка, представляющую нейтральный научный стиль, а также основную терминологию;

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Культура речи и делового общения» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций:

УК-3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-4 - Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в	ИД-1$_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения	ИД-1$_{УК-3}$ **Знать:** особенности предоставления результатов научной деятельности в устной и письменной форме при работе в российских и международных коллективах. ИД-1$_{УК-3}$ **Уметь:** следовать нормам,

команде	поставленной цели, определят свою роль в команде	принятым в научном общении при работе в российских и международных исследовательских коллективах с целью решения научных и научнообразовательных задач. ИД-1$_{УК-3}$ **Владеть:** навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, вт.ч. междисциплинарного характера, возникающих при работе по решению научных и научнообразовательных задач в российских или международных исследовательских коллективах.
	ИД-4$_{УК-3}$ Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.	ИД-4$_{УК-3}$ **Знать:** - данные из различных источников для использования их в диалогическом и монологическом общении. ИД-4$_{УК-3}$ **Уметь:** - осуществлять личностный выбор в процессе работы в российских и международных исследовательских коллективах, - участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом, - оценивать последствия принятого решения и нести за него ответственность перед собой, коллегами и обществом ИД-4$_{УК-3}$ **Владеть:** технологиями оценки результатов коллективной деятельности по решению научных и научнообразовательных задач; методами эффективного взаимодействия с другими членами команды
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1$_{УК-4}$ Выбирает на государственном языке коммуникативный, приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	ИД-1$_{УК-4}$ **Знать:** - принципы выделения и использования функциональных стилей и условия речевой коммуникации, а также логические основы построения речи. - факторы, влияющие на эффективность речевого общения. - основы выстраивания логически правильных рассуждений, правила подготовки и произнесения публичных речей, принципы ведения дискуссии и полемики. ИД-1$_{УК-4}$ **Уметь:** - следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном языке. ИД-1$_{УК-4}$ **Владеть:** - навыками анализа научных текстов на государственном языке, коммуникативными технологиями делового общения
	ИД-2$_{УК-4}$ Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в	ИД-2$_{УК-4}$ **Знать:** - методы и технологии научной коммуникации на государственном языке ИД-2$_{УК-4}$ **Уметь:** - использовать информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой

	процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках	информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном иностранном языке ИД-2УК-4 **Владеть:** различными методами, технологиями и типами коммуникаций при осуществлении профессиональной деятельности на государственном языке.
	ИД-3 УК -4 Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.	ИД-3 УК -4 **Знать:** - основы информационной культуры, методы обмена знаниями, фактами, действиями, методы ведения делового письма ИД-3 УК -4 **Уметь:** - писать личное письмо: сообщать сведения о себе в форме, принятой в стране изучаемого языка (автобиография резюме, анкета). ИД-3 УК -4 **Владеть:** - методами ведения деловой переписки на государственном языке
	ИД-4УК-4 Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения. - внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; - уважая высказывания других как в плане содержания , так и в плане формы; - критикуя аргументировано и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.	ИД-4УК-4 **Знать:** - принципы языкового оформления официально-деловых текстов; принципы составления распорядительных, инструктивных и методических документов; правила делового этикета; принципы языкового оформления нормативных правовых документов в сфере профессиональной деятельности. ИД-4УК-4 **Уметь:** - критиковать аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; - адаптировать речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИД-4УК-4 **Владеть:** - основными навыками аннотирования, реферирования, делового письма.
	ИД-5УК-4 Демонстрирует умение выполнять перевод	ИД-5УК-4 **Знать:** - принципы языкового оформления официально-деловых текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно

	профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно.	ИД-5$_{УК-4}$ **Уметь:** выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно. ИД-5$_{УК-4}$ **Владеть:** - навыками перевода профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно

Психология

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины «Психология» являются формирование у студентов психологии мышления, способности применять свои психологические знания для научного объяснения фактов и явлений психики, умения использовать эти знания как фактора развития психики личности, коллектива, группы и т.д..

Задачи:

– достижение научного понимания студентами психологической реальности, её проявления и влияния в жизни и деятельности людей;

– раскрытие роли и возможностей психологии в самореализации и самоут-верждении человека;

– психологическая подготовка студентов к предстоящей профессиональной деятельности;

– содействие развитию ценностных ориентаций студентов, их психологической составляющей, культуры отношения к людям, общения и поведения;

– формирование у студентов психологических знаний о социальном взаимодействии и умения реализовать себя в команде (группе, коллективе).

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.06, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 5 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой философии и истории.

2.1 Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 16 часов обучающегося с преподавателем (6 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 88 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы компетенции: УК-1, УК-5.

Обучающийся 3 курса, приступающий к изучению учебной дисциплины «Психология» на базе знаний курсов учебных дисциплин «Истории России», «Философии», «Экономической теории», «Правоведения» и «Информатики» должен:

Знать:

− основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции для формирования и развития способности социального взаимодействия и реализации своей роли в команде;

– основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования собственной активной позиции по проблемам психологии межличностных, групповых и межгрупповых отношений;

Уметь:

– решать типовые социологические и психологические задачи в профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;

– использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию по решению социологических и психологических проблем в профессиональной деятельности;

Владеть:

– навыками целостного подхода к анализу социально-психологических проблем общества с целью регуляции поведения и деятельности личности и социальных групп;

– навыками грамотного изложения собственной точки зрения по различным социологическим и психологическим проблемам.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Б1.О.06 Психология» формируются следующие компетенции или ее составляющие:

универсальные компетенции (УК):

УК-3 – способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-6 – способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течении всей жизни.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
УК - 3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1$_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	ИД-1$_{УК-3}$ Знать − природу социально-психологических феноменов для осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде; − условия интеграции человека в социальную структуру общества и способы организации социальных групп; ИД-1$_{УК-3}$ Уметь − эффективно использовать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде;

		− обосновывать свою мировоззренческую и гражданскую позицию, а также применять полученные социологические знания при решении конкретных профессиональных задач; ИД-1$_{УК-3}$ Владеть − методами управления конфликтами и командообразования; − навыками аргументации и участия в дискуссиях по проблемам развития общества.
	ИД-2$_{УК-3}$ Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п	ИД-2$_{УК-3}$ Знать − психологию межличностных отношений, психологию различных групп; − особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности; ИД-2$_{УК-3}$ Уметь − организовывать работу коллектива, нормальные взаимоотношения в команде; ИД-2$_{УК-3}$ Владеть − приёмами регуляции поведения и деятельности.
	ИД-3$_{УК-3}$ Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	ИД-3$_{УК-3}$ Знать − факторы, влияющие на формирование личности и ее профессиональных способностей; ИД-3$_{УК-3}$ Уметь − предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата; − анализировать ситуации межличностного общения для осуществления социального взаимодействия и реализации своей роли в команде; ИД-3$_{УК-3}$ Владеть − приёмами регуляции поведения и деятельности; − методами управления конфликтами и командообразования.
УК - 6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на	ИД-1$_{УК-6}$ Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения	ИД-1$_{УК-6}$ Знать − психологию личности; ИД-1$_{УК-6}$ Уметь – применять знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы;

основе принципов образования в течении всей жизни	порученной работы.	– дать краткую психологическую характеристику личности (темперамент, характер, способности); ИД-1$_{УК-6}$ Владеть − способностью саморефлексии в жизни и профессиональной деятельности.
	ИД-5$_{УК-6}$ Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	ИД-5$_{УК-6}$ Знать − основные категории и понятия социологической и психологической наук, их роль в саморазвитии личности; ИД-5$_{УК-6}$ Уметь − демонстрировать интерес к учебе и использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; − дать краткую психологическую характеристику личности (темперамент, характер, способности); ИД-5$_{УК-6}$ Владеть − приемами саморегуляции психического состояния. − базовыми принципами анализа социологической информации и методикой проведения конкретного социологического исследования.

Правоведение

1. Цели и задачи освоения дисциплины

1Цель дисциплины «Правоведение»

- изучение студентами - будущими специалистами сельского хозяйства - основ правовых знаний, прежде всего основ российского права, законодательства Российской Федерации;

- ознакомление с главными нормами основного закона Российской Федерации – Конституции;

- воспитание умения ориентироваться в законодательстве,в оформлении специальной документации в профессиональной деятельности;

- изучение возможности решать задачи в области науки, техники и технологии с учетом нормативного регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

Задачи:

- усвоение студентами общей части главных отраслей российского права - конституционного, административного, гражданского, трудового, экологического, уголовного;

- воспитание умения применять нормы основных отраслей права в общепрактической и профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.О7, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 5 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой экономики, организации, менеджмента и информационных технологий.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 16 часов обучающегося с преподавателем (6 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 88 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: УК-1, УК-4

Бакалавр должен:

знать: поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач, стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели, межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах, планирование перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей.

уметь: Анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, предвидеть результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, уметь недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции, реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.

владеть: грамотно, логично, аргументировано формировать собственные суждения и оценки, эффективно взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды, находить и использовать необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Правоведение» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции (УК):

УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

УК-10 – Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2 – Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

ПК-2 – Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
УК-2 – Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-2$_{УК-2}$ Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-2$_{УК-2}$ Знать: цели и задачи и оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ИД-2 $_{УК-2}$ Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; ИД-2 $_{УК-2}$ Владеть: определением круга задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-10}$ Формирует нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	ИД1$_{УК-10}$ Знать нормативные и правовые акты в области экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности; ИД1$_{УК-10}$ Уметь применять основные действующие правовые акты и формировать нетерпимое отношение к проявлениям к экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности; ИД1$_{УК-10}$ Владеть навыками формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
ОПК-2 – Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для	ИД-1 $_{ОПК-2}$ Знать: нормативно-правовые акты и специальную документацию в профессиональной деятельности; ИД-1 $_{ОПК-2}$ Уметь: использовать нормативно-правовые акты и специальную документацию в профессиональной деятельности; ИД-1 $_{ОПК-2}$ Владеть: навыками использования нормативно-правовых документов и специальной документации в профессиональной деятельности.

	осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	
ПК-2 – Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-1$_{ПК-2}$ Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	ИД-1 $_{ПК-2}$ Знать: основы нормативно-правового регулирования в профессиональной деятельности; ИД-1 $_{ПК-2}$ Уметь: решать задачи в области науки, техники, технологии и производства с учетом нормативно-правового регулирования в профессиональной деятельности; ИД-1 $_{ПК-2}$ Владеть: навыками решения задач в области науки, техники, технологии и производства с учетом нормативно-правового регулирования в профессиональной деятельности.

Химия

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины «Химия» в подготовке бакалавра состоит в том, чтобы дать студентам теоретические, методологические и практические знания, формирующие современную химическую основу для освоения профилирующих учебных дисциплин и для выполнения в будущем основных профессиональных задач в соответствии с квалификацией: проведение научных исследований; обработка результатов экспериментальных исследований, научно-производственная, педагогическая деятельность, осуществление мероприятий по контролю состояния и охране окружающей среды.

Задачи дисциплины «Химия»:

- показать связь химических наук с другими дисциплинами учебного плана подготовки бакалавра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- показать роль неорганической, аналитической, органической, физической и коллоидной химии в развитии современного естествознания, ее значение для профессиональной деятельности бакалавра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- обеспечить выполнение студентами лабораторного практикума, иллюстрирующего сущность дисциплины «Химия» и методы химического анализа;
- привить студентам практические навыки в подготовке, организации и выполнении химического лабораторного эксперимента, включая использование современных приборов и оборудования, в том числе привить практические навыки, значимые для будущей профессиональной деятельности;
- привить студентам навыки грамотного и рационального

оформления выполненных экспериментальных работ, обработки результатов эксперимента;

- привить студентам навыки работы с учебной, монографической, справочной химической литературой.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.08, трудоемкость дисциплины – 8 зачетных единиц, осваивается в 1 и 2 семестрах в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет и экзамен, реализуется кафедрой биологической химии, физики и математики.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 8 зачетных единиц, всего 288 часов, из которых 126 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (36 часов занятия лекционного типа, 90 часов практические занятия), 135 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов – контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 40 часов обучающегося с преподавателем (16 часов занятия лекционного типа, 24 часов практические занятия), 235 час составляет самостоятельная работа, 13 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: умения и компетенции по общей химии, физике, биологии и математике в объеме, предусмотренном государственным образовательным стандартом среднего (полного) общего образования (базовый уровень).

Обучающийся должен

знать:

- основные понятия и законы химии, закономерности протекания химических процессов;
- особенности химической связи в различных химических соединениях;
- свойства важнейших классов неорганических, органических соединений во взаимосвязи с их строением и функциями;
- краткие исторические сведения о развитии химии, роль российских ученых в развитии этих наук.

уметь:

- подготовить и провести химический эксперимент;
- использовать необходимые приборы и лабораторное оборудование при проведении исследований;

владеть:

современной химической терминологией, основными навыками обращения с лабораторным оборудованием.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Химия» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способность решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий (ОПК-1)

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-1 Способность решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 $_{ОПК-1}$ **Знать:** • основные законы химии, закономерности протекания химических процессов; • свойства важнейших классов неорганических, органических соединений во взаимосвязи с их строением и функциями; • химию биоорганических соединений, обмен веществ и энергии в организме; • свойства различных дисперсных систем и растворов биополимеров; ИД-1 $_{ОПК-1}$ **Уметь :** • подготовить и провести химический эксперимент по изучению свойств и идентификации различных классов химических веществ, ряда природных объектов; • осуществлять подбор химических методов и проводить исследования в соответствии с профессиональными компетенциями, проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в сравнении с литературными данными; ИД-1 $_{ОПК-1}$ **Владеть:** методами проведения химических исследований в соответствии с профессиональными компетенциями, проводить обработку результатов эксперимента и оценивать их в решении задач в области технологии производства и переработки сельскохозяйственных продуктов

Математика

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Математика» является формирование у студентов высокой математической культуры, в том числе:

– овладение основными знаниями по математике, необходимыми в практической экономической деятельности;

– развитие логического мышления и умения оперировать абстрактными объектами, привитие навыков корректного употребления математических понятий и символов для выражения различных количественных и качественных отношений;

– выработка представления о роли и месте математики в современной цивилизации и мировой культуре;

– ясное понимание математической составляющей в общей подготовке специалиста в области экономики и менеджмента.

Задачи

Для реализации поставленной цели в ходе изучения курса «Математика» решается задача обеспечения широкого, общего и достаточно фундаментального математического образования студентов. Фундаментальность подготовки включает в себя достаточную общность математических понятий и конструкций, обеспечивающую широкий спектр их применимости, разумную точность формулировок математических свойств исследуемых объектов, логическую строгость изложения предмета, опирающуюся на адекватный современный математический язык.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.09.01, трудоемкость дисциплины – 2 зачетные единицы, осваивается в 1 семестре в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой биологической химии, физики и математики.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 2 зачетных единиц, всего 72 часа, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 18 часов составляет самостоятельная работа обучающегося.

Для заочной формы обучения контактная работа составляет 14 часов обучающегося с преподавателем (6 часов занятия лекционного типа, 8 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должна быть сформирована: ОПК-1.

Обучающийся должен:

знать: школьный курс алгебры, элементы математического анализа, основы аналитической геометрии в соответствии с государственным образовательным стандартом общего образования;

уметь: применять методы алгебры для решения задач; использовать методы дифференцирования и интегрирования в решении поставленных математических задач; анализировать числовые данные, представленные в виде диаграмм, графиков, анализировать информацию статистического характера; работать с научной литературой, с информационно – справочным материалом;

владеть: основными методами решения математических задач.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Математика» формируется следующая компетенция или ее составляющая:

общепрофессиональная компетенция (ОПК):

ОПК-1 способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-1 Способность решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 $_{ОПК-1}$ **Знать** – основные понятия математического анализа, векторной и матричной алгебры, аналитической геометрии, теории систем линейных алгебраических уравнений; – основные понятия, задачи и методы теории вероятностей и математической статистики. ИД-1 $_{ОПК-1}$ **Уметь** – формализовать прикладную задачу в терминах дисциплины; – решить задачу, оценить и интерпретировать полученные результаты решения с точки зрения исходной постановки задачи. ИД-1 $_{ОПК-1}$ **Владеть** – методами количественного анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; – навыками математической формализации прикладных задач; – навыками анализа и интерпретации решений, полученных в рамках соответствующих математических моделей

Математическая статистика

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Математическая статистика» является получение основополагающих теоретических знаний и практических навыков в области математической статистики.

Задачи дисциплины: обучение навыкам формирование представления о месте и роли теории вероятностей и математической статистики в современном мире; формирование системы основных понятий, используемых для описания важнейших статистических моделей и методов, формирование способности к самостоятельному решению сложных математических задач.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.09.02, трудоемкость дисциплины – 2 зачетные единицы, осваивается в 6 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет с оценкой, реализуется кафедрой экономики, организации, менеджмента и информационных технологий.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 72 часа, из которых 36 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (12 часов занятия лекционного типа, 24 часа практические занятия), 36 часов составляет самостоятельная работа обучающегося для студентов очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа обучающегося с преподавателем составляет 12 часов (4 часа занятия лекционного типа, 8 часов практические занятия), 56 часов составляет самостоятельная работа обучающегося, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: ОПК-1,УК-1.

Обучающийся должен

знать:

- основы математической статистики для решения экономических задач;
- принципы и методы статистического оценивания числовых характеристик и параметров распределений наблюдаемых случайных величин в экономических задачах;
- принципы и методы проверки статистических гипотез о параметрах модели.

уметь:

- строить статистические модели явлений и применять экспериментальные исследования для решения экономических задач на практике;
- работать с выборкой и строить статистические оценки неизвестных распределений наблюдаемых случайных величин в экономике;
- строить доверительные интервалы для неизвестных параметров экономических моделей;
- делать статистические выводы и рассчитывать необходимый объем выборки;
- работать с таблицами математической статистики.

владеть:

- методами статистического оценивания неизвестных законов распределений и навыками применения современных методов математической статистики для решения экономических задач;
- методикой построения, анализа и применения математических моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических явлений и процессов;
- навыками построения вероятностно-статистических моделей явлений при различных уровнях априорной неопределенности;
- разнообразными статистическими критериями проверки гипотез о параметрах экономических моделей.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Математическая статистика» формируются следующие компетенции или их составляющие: ОПК-1; ПКС-1; УК-1

универсальные компетенции (УК):

- **УК-1** Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- **ОПК-1** Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;

профессиональные компетенции (ПК):

- **ПК-1** Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	**ИД-2** $_{УК-1}$ Находит и критический анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	**ИД-2** $_{УК-1}$ Знать как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. **ИД-2** $_{УК-1}$ Уметь осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. **ИД-2** $_{УК-1}$ Владеть навыками поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	**ИД-1**$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	**ИД-1**$_{ОПК-1}$ Знать как решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; **ИД-1**$_{ОПК-1}$ Уметь решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий; **ИД-1**$_{ОПК-1}$ Владеть навыками использования основных законов

		естественнонаучных дисциплин для решения задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	**ИД-1 пк-1** Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	**ИД-1 пк-1** Знать участие в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы **ИД-1 пк-1** Уметь участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы **ИД-1 пк-1** Владеть навыками участия в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы

Физика

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Физика» является создание у студентов основ достаточно широкой теоретической подготовки в области физики, позволяющей ориентироваться в потоке научной и технической информации и обеспечивающей им возможность использования новых физических принципов в профессиональной деятельности.

Задачи дисциплины:

– изучение основных физических явлений; овладение фундаментальными понятиями, законами и теориями физики, формирование у студентов представления о природе физических явлений;

–формирование навыков экспериментальной и исследовательской работы, овладение различными методами анализа;

– овладение приемами и методами решения конкретных задач из различных областей физики;

– формирование умения выделить конкретное физическое содержание в прикладных задачах будущей деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.10, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается во 2 семестре в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет с оценкой, реализуется кафедрой биологической химии, физики и математики.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часа, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54

часасоставляет самостоятельная работа обучающегося для студентов очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа обучающегося с преподавателем составляет 18 часов (8 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 86 часов составляет самостоятельная работа обучающегося, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

Дисциплина базируется на знаниях и умениях, приобретенных студентами в средних и средних профессиональных образовательных учреждениях:

Обучающийся должен

знать: основные физические законы в области механики, термодинамики, электричества и магнетизма, атомной физики;

уметь: применять математические методы для решения физических задач;

владеть: основными методами выполнения лабораторных работ.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Физика» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1Способность решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	**ИД-1$_{ОПК-1}$** Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ИД1$_{ОПК-1}$ Знать: основные явления природы и фундаментальные физические законы в области механики, термодинамики, электричества и магнетизма, оптики, атомной и ядерной физики, физики элементарных частиц (З).
		ИД1$_{ОПК-1}$ Уметь: решать конкретные задачи из различных областей физики, проводить теоретические и экспериментальные исследования при выполнении лабораторных работ (У)
		ИД1$_{ОПК-1}$ Владеть: физическими законами, математическими методами, информационно-коммуникационными технологиями для решения типовых задач прикладного характера в профессиональной деятельности (В)

Информатика

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью является приобретение студентами – будущими технологами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции – основных сведений по информатике и вычислительной технике, навыков использования современных пакетов прикладных программ на уровне квалифицированного пользователя и основ знаний по статистической обработке сельскохозяйственной и биологической информации.

Задачи:

- получение студентом базовых знаний по основам информационных технологий;
- приобретение навыков самостоятельно решать практические задачи с помощью распространённых прикладных программ (Microsoft Word, Excel,).

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.11, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 1 семестре в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой экономики, организации, менеджмента и информационных технологий.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятий лекционного типа, 36 часов практических занятий), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа обучающегося с преподавателем составляет 18 часов (8 часов занятий лекционного типа, 10 часов практических занятий), 86 часов составляет самостоятельная работа обучающегося, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы базовые знания школьного курса информатики и математики, включающие основные понятия и методы теории информатики, элементы математического анализа в соответствии с государственным стандартом общего образования.

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

знать:

- основные понятия и методы теории информатики;
- технические средства реализации информационных процессов;
- программные средства информационных процессов;

уметь:

- осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

владеть:

- навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете;

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Б1.О.11 Информатика» формируются следующие компетенции или их составляющие:
универсальных компетенций (УК):
УК–1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.
общепрофессиональных компетенций (ОПК):
ОПК – 1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
УК - 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-5$_{УК-1}$ Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	ИД-5 $_{УК-1}$ **Знать:** способы определения последствий различных схем решения задачи и их объективной оценки с применением информационно-коммуникационных технологий. ИД-5 $_{УК-1}$ **Уметь:** определять и давать оценку последствиям возможных решений задачи с применением информационно-коммуникационных технологий. ИД-5 $_{УК-1}$ **Владеть:** методами определения последствий различных решений поставленной задачи с применением информационно-коммуникационных технологий.
ОПК – 1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-1}$ **Знать**: основные законы естественно-научных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-1}$ **Уметь:** применять базовые принципы, заложенные в естественнонаучных дисциплинах с применением информационно-коммуникационных технологий для реализации целей в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. ИД-1 $_{ОПК-1}$ **Владеть:** методами,

		описанными в естественнонаучных дисциплинах с применением информационно-коммуникационных технологий, необходимыми для производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-7}$ Реализует современные информационные технологии и использует их для решения задач в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-7}$ **Знать**: основные современные информационные технологии ИД-1$_{ОПК-7}$ **Уметь:** использовать современные информационные технологии ИД-1$_{ОПК-7}$ **Владеть:** навыками использования современных информационных технологии для решения профессиональных задач

Микробиология

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование у будущего специалиста научного мировоззрения о многообразии мира микроорганизмов, об их роли в экологии и общебиологических процессах, значении их в жизни человека; вооружение студентов определенной суммой знаний, которые потребуются в дальнейшем при подготовке бакалавра по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Задачи:

- Овладеть микробиологическими методами исследования продуктов сельскохозяйственного производства животного и растительного происхождения.
- Овладеть навыками работы с нормативными документами.
- Сформировать у студентов профессиональное мышление технолога производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.12, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 3 семестре в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой микробиологии, вирусологии и иммунологии.

2.1. Структура дисциплины «Микробиология»

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 27 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов – контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 18 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 81 час составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: УК-6, ОПК-1,

ПК-3

Обучающийся должен

знать: знание основных учений в области гуманитарных и социально-экономических наук.

иметь целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в неживой и живой природе.

уметь: поставить цель и сформулировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций, уметь использовать для их решения методы изученных им наук.

владеть: системой научных знаний о профессиональной деятельности, методами анализа своей профессиональной деятельности, владеть культурой мышления, знать его общие законы.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Микробиология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций:

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 $_{ОПК-1}$ Знать: основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ИД-1 $_{ОПК-1}$ Уметь: использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции - интерпретировать результаты, оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом микробиологических, микологических, серологических и генотипических исследований; - решать профессиональные задачи технолога производства и переработки с.-х. продукции ИД-1 $_{ОПК-1}$ Владеть: основными законами естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; методами санитарно-гигиенического и

		микробиологического исследования качества сельскохозяйственной продукции

Сельскохозяйственная экология

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Сельскохозяйственная экология»: ознакомить студентов с основными экологическими законами, определяющими формирование, структуру, функционирование и взаимодействие биологических систем разных уровней (организмов, популяций, биоценозов и экосистем) между собой и со средой обитания.

Задачи:

Изучить основные понятия и законы экологии, основные свойства живых систем.

Сформировать представления о пределах устойчивости экосистем и биосферы в целом, о взаимодействии человека с природной средой, о причинах экологических кризисных ситуаций и о возможностях их преодоления.

Овладеть практическими навыками решения некоторых экологических проблем, навыками решения расчетных экологических задач.

Воспитать экологическое мировоззрение и экологическую культуру.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.13, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 3 семестре в очной форме обучения, на 2 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой биологии, генетики и разведения животных.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часов составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 18 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 81 час составляет самостоятельная работа, 4 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: ОПК-1

Обучающийся должен

знать:

– факторы, определяющие устойчивость биосферы;
– принципы рационального природопользования;

уметь:

– использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии;

владеть:

– современными методами исследования, навыками обработки и анализа получаемых экспериментальных данных, приемами поиска новых сведений по экологии.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Сельскохозяйственная экология» формируются следующие компетенции или их составляющие:
общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	ИД-1$_{ОПК-1}$ Знать – законы, определяющие устойчивость биосферы; ИД-1$_{ОПК-1}$ Уметь –использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии; ИД-1$_{ОПК-1}$ Владеть – современными методами исследования, навыками обработки и анализа получаемых экспериментальных данных, приемами поиска новых сведений по экологии
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1$_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	ИД-1$_{ОПК-3}$ Знать основые принципы экологической безопасности ИД-1$_{ОПК-3}$ Уметь применять достижения научно-технического прогресса, внедряя безотходные технологии для безопасных условий труда; ИД-1$_{ОПК-3}$ Владеть навыками аналитической работы по определению экологических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств сельскохозяйственной продукции, проведения профилактических мероприятий по предупреждению профессиональных заболеваний

Цифровые технологии в АПК

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью является приобретение студентами – будущими технологами по производству и переработке сельскохозяйственной продукции – основных сведений о цифровых ресурсах и сервисах для АПК.

Задачи:

- получение студентом базовых знаний по основам информационных технологий;
- приобретение навыков самостоятельно решать практические задачи с помощью распространённых прикладных программ (Microsoft Access).

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.14, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 4 семестре в очной форме обучения, на 2 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой экономики, организации, менеджмента и информационных технологий.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 18 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 81 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы УК-1, ОПК-1

Обучающийся должен

знать:

– технические средства реализации информационных процессов;
– программные средства информационных процессов;

уметь:

– применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности;

владеть:

– навыками работы с операционной системой, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Цифровые технологии в АПК» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК – 4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в профессиональной

деятельности.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК – 4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-4}$ Уметь: обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции. ИД-1 $_{ОПК-4}$ Владеть: методами реализаций современных технологии в производстве сельскохозяйственной продукции.
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-7}$ Реализует современные информационные технологии и использует их для решения задач в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-7}$ Знать: современные информационные технологии в профессиональной деятельности ИД-1$_{ОПК-7}$ Уметь: использовать современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности ИД-1$_{ОПК-7}$ Владеть: методами применения современных информационных технологии для решения задач профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: формирование профессиональной культуры безопасности (ноксологической культуры), под которой понимается готовность и способность личности использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений и навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности, характера мышления и ценностных ориентаций, при которых вопросы безопасности рассматриваются в качестве приоритета.

Задачи дисциплины:

- приобретение понимания проблем устойчивого развития, обеспечения безопасности жизнедеятельности и снижения рисков, связанных с деятельностью человека;

формирование:

- культуры безопасности, экологического сознания и риск-ориентированного мышления, при котором вопросы безопасности и сохранения окружающей среды рассматриваются в качестве важнейших приоритетов жизнедеятельности человека;

- знаний и умений по идентификации опасностей, вредных и опас-ных производственных факторов естественного и антропогенного проис-хождения,

их оценки и контроля;

- готовности применения профессиональных знаний для минимиза-ции негативных экологических последствий, обеспечения безопасности и улучшения условий труда в сфере своей профессиональной деятельности;

- умений и навыков по защите производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применения современных средств поражения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.15, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 8 семестре в очной форме обучения, на 4 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой механизации СХП.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 60 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 21 час составляет самостоятельная работа, 27 часов на контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 79 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ПК-3.

Обучающийся должен:

знать: основы безопасности жизнедеятельности, в том числе безопасность и защита человека в опасных и чрезвычайных ситуациях, основы оказания первой медицинской помощи, основы здорового образа жизни.

уметь: соблюдать правила безопасности на дороге, в городской и природной среде; идентифицировать основные виды опасности окружающей среды.

владеть: основными навыками само- и взаимопомощи при оказания первой помощи.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

УК-8 – Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-3 – Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижения**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-1$_{УК-8}$ Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч с помощью средств защиты	ИД-1$_{УК-8}$ *Знать*: классификацию условий труда и опасностей, порядок обучения охране труда, взаимодействие опасностей на человека и техносферу, обеспечение безопасности и комфортности на рабочих местах, нормативную базу охраны труда, средства индивидуальной защиты. ИД-1$_{УК-8}$ *Уметь*: классифицировать опасности, пользоваться нормативными документами для оценки условий труда, оценивать условия труда, подбирать средства индивидуальной защиты. ИД-1$_{УК-8}$ *Владеть*: методиками оценки условий труда, в том числе с помощью измерений специальными приборами.
	ИД-2 $_{УК-8}$ Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	ИД-2 $_{УК-8}$ *Знать*: правила безопасности в животноводстве, электробезопасность, пожарную безопасность, правила безопасности при эксплуатации объектов повышенной опасности, правила безопасности при производстве, переработке и хранении продукции животноводства, порядок разработки инструкций по технике безопасности ИД-2 $_{УК-8}$ *Уметь*: определять потенциально опасные участки на рабочих местах, идентифицировать опасности на рабочих местах ИД-2 $_{УК-8}$ *Владеть*: методами оценки безопасности (рисков) на рабочих местах

	ИД-3$_{УК-8}$ Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций в повседневной и в профессиональной деятельности	ИД-3$_{УК-8}$ *Знать*: условия возникновения чрезвычайных ситуаций, в том числе военного характера, и возможные варианты поведения при их возникновении, единую государственную систему предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций. ИД-3$_{УК-8}$ *Уметь*: выполнять необходимые действия для предотвращения возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, минимизировать негативные последствия ЧС на человека и окружающую среду. ИД-3$_{УК-8}$ *Владеть*: порядком (алгоритмом) действий при угрозе возникновения и возникновении чрезвычайных ситуаций, в том числе военного характера.
	ИД-4 $_{УК-8}$ Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновений чрезвычайных ситуаций	ИД-4 $_{УК-8}$ *Знать*: способы и мероприятия по защите персонала и населения в чрезвычайных ситуациях, способы защиты населения от последствий катастроф, стихийных бедствий и аварий ИД-4 $_{УК-8}$ *Уметь*: оценивать степень поражения и последствия чрезвычайных ситуаций, участвовать в мероприятиях по защите населения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций ИД-4 $_{УК-8}$ *Владеть*: навыками оказания первой помощи пострадавшим при несчастных случаях
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1 $_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	ИД-1 $_{ОПК-3}$ *Знать*: деятельность службы охраны труда, порядок проведения специальной оценки условий труда, порядок обучения охране труда в форме инструктажей, порядок расследования несчастных случаев на производстве, перечень профессиональных заболеваний и причины, их вызывающие ИД-1 $_{ОПК-3}$ *Уметь*: планировать мероприятия по охране труда на производстве, составлять примерные программы инструктажей ИД-1 $_{ОПК-3}$ *Владеть*: методами планирования мероприятия по охране труда на производстве, методикой проведения инструктажей, методикой расследования несчастных случаев на производстве и профзаболеваний.

Физическая культура и спорт

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) физическая культура является содействие формированию всесторонне развитой личности в процессе физического совершенствования, пропаганде здорового образа жизни, способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачами освоения дисциплины являются:

- понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;
- знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;
- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность обучающегося к будущей профессии;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.
- овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха.
- подготовка к выполнению нормативных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ГТО.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.16, трудоемкость дисциплины – 2 зачетные единицы, осваивается в 1 семестре в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой физического воспитания.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 2 зачетные единицы, всего 72 часа, из которых 36 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 18 часов практические занятия), 36 часов составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 10 часов обучающегося с преподавателем (10 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 58 часов составляет

самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: школьный курс физической культуры.

Обучающийся должен

знать: Знать индивидуальные особенности своего организма. Средства и методы развития основных физических качеств.

уметь: Правильно выполнять физические упражнения.

владеть: Техникой выполнения упражнений на группы мышц.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Б1.О.16 Физическая культура и спорт» формируются следующие компетенции или их составляющие:
универсальных компетенций (УК):

УК-7 - Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижений**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-7}$ Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	ИД-1$_{УК-7}$ Знать - методы сохранения и укрепления физического здоровья в условиях полноценной социальной и профессиональной деятельности; - социально-гуманитарную роль физической культуры и спорта в развитии личности; ИД-1$_{УК-7}$ Уметь - организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа; ИД-1$_{УК-7}$ Владеть - опытом спортивной деятельности и физического самосовершенствования и самовоспитания; способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни;
	ИД-2$_{УК-7}$ Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих	ИД-2$_{УК-7}$ Знать - роль физической культуры и принципы здорового образа жизни; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья,

	технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; - способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности; ИД-2$_{УК-7}$ Уметь - выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной (лечебной) физической культуры, ритмической и аэробной гимнастики, упражнения атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; ИД-2$_{УК-7}$ Владеть - методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма; методикой организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях.

Введение в профессиональную деятельность

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – сформировать у студентов первоначальные представления о профессии технолога по производству, хранению и переработке продукции животноводства

Задачи: ознакомить студентов с историей развития науки о производстве, хранении и переработке животноводческой продукции; составить представление о значении продукции животноводства в жизни людей, мировой и отечественной экономике.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.17, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается во 2 семестре в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой технологии животноводства и зоогигиены.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (36 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 72 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 24 часа обучающегося с преподавателем (12 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 116 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы:

УК-1, УК-4, ОПК-1

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

знать: историю развития человеческого общества, основные законы естествознания; виды сельскохозяйственных животных, условия их разведения, количество и качество продукции, получаемой от них; основные источники и базы данных для поиска необходимой научной информации;

уметь: обрабатывать и анализировать информацию из различных источников и баз данных и предоставлять ее в требуемом формате; визуально определять качество животноводческой продукции;

владеть: методами самостоятельного поиска, хранения и анализа информации из различных источников и баз данных

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Введение в профессиональную деятельность» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

- УК-2 - способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
- УК-6 – способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

- ОПК-1 – способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1$_{УК-2}$ Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач	ИД-1$_{УК-2}$ *Знать:* общую характеристику и основные виды профессиональной деятельности технолога по производству, хранению и переработки животноводческой продукции ИД-1$_{УК-2}$ *Уметь:* выбирать оптимальные способы решения технологических задач в рамках своей будущей профессиональной деятельности ИД-1$_{УК-2}$ *Владеть:* методами прогнозирования ожидаемых результатов

		при решении технологических задач в рамках будущей профессиональной деятельности
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-2$_{УК-6}$ Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	ИД-2$_{УК-6}$ *Знать:* основные виды профессиональной деятельности бакалавра-технолога с целью определения перспектив собственной деятельности и карьерного роста, основываясь на личностных возможностях ИД-2$_{УК-6}$ *Уметь:* спланировать вид будущей профессиональной деятельности с учетом личностных возможностей, карьерного роста, временной перспективы развития и требований рынка труда ИД-2$_{УК-6}$ *Владеть:* информацией о видах профессиональной деятельности технолога-бакалавра, их квалификационные характеристики и требования, предъявляемые к ним
	ИД-3$_{УК-6}$ Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	ИД-3$_{УК-6}$ Знать: основные способы реализации выбранного направления профессиональной деятельности ИД-3$_{УК-6}$ *Уметь:* реализовать выбранный вид профессиональной деятельности технолога-бакалавра ИД-3$_{УК-6}$ *Владеть:* методами и способами реализации выбранного вида профессиональной деятельности
	ИД-5$_{УК-6}$ Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	ИД-5$_{УК-6}$ *Знать:* основные предоставляемые учебным заведением возможности расширения знаний и приобретения навыков в рамках освоения основной образовательной программы ИД-5$_{УК-6}$ *Уметь:* при демонстрации интереса к учебе использовать предоставляемые учебным заведением возможности расширения знаний и приобретения навыков в рамках освоения основной образовательной программы ИД-5$_{УК-6}$ *Владеть:* методами демонстрации интереса к учебе, основываясь на предоставляемых учебным заведением возможностях расширения знаний и приобретения навыков в рамках освоения основной образовательной программы
ОПК-1 Способен решать типовые задачи	ИД-1 $_{ОПК-1}$ Использует основные законы	ИД-1 $_{ОПК-1}$ *Знать:* основные этапы развития отраслей животноводства,

профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	молочной и мясоперерабатывающей промышленности; - роль ученых в развитии отдельных отраслей животноводства, технологии переработки животноводческой продукции; - основные виды продукции сельскохозяйственных животных, значение их в жизни людей и экономике ИД-1 ОПК-1 *Уметь*: использовать знания об истории развития науки зоотехнии, молочной и мясоперерабатывающей промышленности для решения стандартных профессиональных задач; ИД-1 ОПК-1 *Владеть:* методами информационно-коммуникационных технологий для решения стандартных задач по производству, хранению и переработке продукции животноводства

Генетика растений и животных

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – формирование представлений, знаний и умений по основным закономерностям наследственности, изменчивости и их реализации.

Задачи:

- цитологические основы наследственности;
- основных закономерностей наследования хозяйственно-полезных признаков у сельскохозяйственных растений и животных;
- молекулярных механизмов реализации генетической информации;
- генетические основы создания новых пород, сортов, линий, генетически модифицированных организмов;
- генетические процессы в популяциях.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.18, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается во 2 семестре в очной форме обучения, на 2 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой биологии, генетики и разведения животных.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 16 часов обучающегося с преподавателем (6 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 88 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины «Генетика растений и животных» должны быть сформированы: УК-1, ОПК-1, ПК-4

Обучающийся должен:

Знать: сущность физиологических процессов, протекающих в растительном организме, закономерности роста и развития; строение, биологию, экологию, значение, филогении животных основных видов, принципы и формы охраны животных;

Уметь: определять физиологическое состояние растений по морфологическим признакам; распознавать принадлежность животных к основным направлениям продуктивности и оценивать их роль в с.х. производстве;

Владеть: практическими навыками изучения морфологии растений и животных, меж- и внутривидовых различий, физиологических процессов роста и развития, размножения и воспроизводства особей.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Генетика растений и животных» формируются следующие компетенции или их составляющие:
общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественно-научных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	ИД-1$_{ОПК-1}$ Знать цитологические, молекулярные, цитоплазматические основы наследственности, хромосомную теорию наследственности, гибридизацию, инбридинг, гетерозис, клеточную и генную инженерию, генетически модифицированные сорта сельскохозяйственных культур; применение статистических методов анализа результатов опыта, основные законы наследственности и закономерности наследования признаков; основы генетического, цитологического, популяционного и биометрического анализов и их использование в области производства сельскохозяйственной продукции; ИД-1 $_{ОПК-1}$ Уметь применять основные методы исследования и проводить статистическую обработку результатов экспериментов; интерпретировать полученные результаты применительно к конкретной ситуации и использовать их в области производства сельскохозяйственной продукции ИД-1 $_{ОПК-1}$ Владеть практическими навыками

		постановки и решения общих и частных задач генетики сельскохозяйственных видов животных и растений, а также обоснованного прогнозирования эффективности использования генетических подходов; методами самостоятельного изучения новейших достижений науки и техники в области общей и частной генетики; способами оценок эффективности использования разных молекулярно-генетических методов для решения конкретных задач, возникающих в селекционной работе и производства, сельскохозяйственной продукции.

Ботаника

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - формирование знаний и умений по анатомии, морфологии семенных растений, систематике, географии и экологии растений, а также способности распознавать по морфологическим признакам наиболее распространённые дикорастущие растения и сельскохозяйственные культуры.

Задачами дисциплины являются изучение:

- растительной клетки и растительных тканей;
- анатомического и морфологического строения вегетативных органов покрытосеменных растений, а также их метаморфозов;
- строения генеративных органов покрытосеменных растений и процессов образования семян и плодов;
- систематики, классификации, номенклатуры и филогенетики растений;
- признаков важнейших семейств покрытосеменных растений;
- экологии, географии растений и фитоценологии; -
- значения растений, их рационального использования и охраны.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.19.01, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 1 семестре в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. 22 часа контактная работа обучающегося с преподавателем (10 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 82 часа самостоятельная работа, 4 часа контроль обучающегося для заочной формы обучения.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

Данная дисциплина изучается на первом курсе студентами направления подготовки – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», поэтому знаниями для успешного освоения материалов дисциплины служат курсы школьной программы по биологии.

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

знать:

- отличие растительного организма от других представителей живой природы на клеточном, тканевом, организменном уровне.

- взаимосвязи между растениями и факторами окружающей среды,

уметь:

-различать основные органы растений, и их видоизменения;

владеть:

- методами приготовления временных препаратов растительных объектов.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Ботаника» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

- ОПК-1 способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

профессиональных компетенций (ПК):

- ПК-3 способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД1 $_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ИД1 $_{ОПК-1}$ *Знать:* - основные законы общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий для решения типовых задач в области ботаники; - методики проведения научных исследований, правила обработки и анализа результатов исследований с применением информационно-коммуникационных технологий. ИД1 $_{ОПК-1}$ *Уметь:* -использовать основные законы ботаники для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции - решать типовые задачи в профессиональной деятельности на основе полученных знаний. ИД1 $_{ОПК-1}$ *Владеть:* - знаниями, полученными в ходе

		изучения дисциплины, для решения стандартных задач в профессиональной деятельности
ПК – 3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ *Знать:* - особенности анатомического и морфологического строения органов растений для производства продукции растениеводства; - физиологическое состояние, адаптационный потенциал и определение факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; - классификацию продукции растениеводства; ИД-1$_{ПК-3}$ *Уметь:* - определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; -классифицировать продукцию растениеводства; ИД-1$_{ПК-3}$ *Владеть:* - знаниями, полученными в ходе изучения дисциплины для освоения последующих знаний в области производства продукции растениеводства

Физиология и биохимия растений

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование знаний о сущности физиологических процессов в растениях на всех структурных уровнях их организации; расширение навыков использования полученных знаний в разработке технологических приѐмов хранения и переработки растениеводческой продукции; углубление знаний об используемых в физиологии растений экспериментальных методах исследования и возможности управления ходом физиологических процессов в пространстве и во времени.

Задачами дисциплины являются:

- изучение процессов жизнедеятельности растений;
- изучение физиологии и биохимии формирования качества урожая;
- освоение методов исследования физиологических процессов;
- освоение анализа результатов физиологических исследований;
- применение на практике результаты физиологических исследований.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.19.02, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается во 2 семестре в очной форме обучения, на 2 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 27 часов составляет самостоятельная работа , 27 часов на контроль обучающегося для очной формы обучения и 18 часов контактная работа обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 81 часов самостоятельная работа, 9 часов контроль обучающегося для заочной формы обучения.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: ПК-3, и составляющие части компетенции ОПК-1

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен:

знать:

- сущность физиологических процессов, протекающих в растительном организме, закономерности роста и развития;
- воздействие на растения факторов антропогенного происхождения;
- изменения химического элементного и биохимического состава урожая в процессе хранения и последующей переработки;

уметь:

- определять жизнеспособность растительных тканей, исходя из возможности осуществления в них хода физиолого-биохимических процессов, степени насыщенности водой продуктивной части растений;

владеть навыками:

- научной терминологией в области ботаники.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Физиология и биохимия растений» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

- ОПК-1 - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;
- ОПК-5 - Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

- ПК-5 – Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-1}$ *Знать:* - основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; - основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий. ИД-1$_{ОПК-1}$ *Уметь:* -использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; - решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий. ИД-1$_{ОПК-1}$ *Владеть:* - знаниями, полученными в ходе изучения дисциплины для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, с применением информационно-коммуникационных технологий
ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-5}$ *Знать:* - методики для проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ОПК-5}$ *Уметь:* - проводить экспериментальные исследования в профессиональной деятельности ИД-1$_{ОПК-5}$ *Владеть:* -методиками для проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ *Знать:* - режимы хранения сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-1$_{ПК-5}$ *Уметь:* - обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ПК-5}$ *Владеть:* - режимы хранения сельскохозяйственного сырья и

		продуктов его переработки

Земледелие с основами почвоведения и агрохимии

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель

- усвоении теоретических знаний, формировании представлений и умений по научным и технологическим основам почвоведения, агрохимии и земледелия, на которых базируются технологии производства продукции растениеводства.

Задачи:

- изучение состава и свойств основных типов почв как основного средства сельскохозяйственного производства и условий сохранения и повышения их плодородия;
- изучение законов научного земледелия, приемов, способов и технологий обработки почвы, методологических принципов проектирования севооборотов и реализации экологически обоснованных современных систем земледелия и путей повышения их продуктивности;
- изучение свойств, способов и технологий хранения, подготовки и внесения органических и минеральных удобрений, а также химических мелиорантов при соблюдении высокого уровня экологической безопасности современных систем земледелия.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.19.03, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 3 семестре в очной форме обучения, на 2 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения и 18 часов контактная работа обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 86 часов самостоятельная работа, 4 часа контроль обучающегося для заочной формы обучения.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы составляющие части компетенции ОПК-1, ПК-3.

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен:

знать:

- о плодородии почвы;
- характерных представителей агробиологических групп сорных растений;
- севообороты как организационно-технологическая основы земледелия.

уметь:

- классифицировать и определять основные группы сорных растений;
- составлять схемы севооборотов;

владеть:

- навыками оценки продуктивности севооборота.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Земледелие с основами почвоведения и агрохимии» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

- ОПК-4 - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

- ПК-3 – Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ *Знать:* - современные технологии в земледелии, почвоведении и агрохимии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; - современные технологии производства сельскохозяйственной продукции, опираясь на знания по земледелию, почвоведению и агрохимии. ИД-1$_{ОПК-4}$ *Уметь:* - реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности - обосновать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-4}$ *Владеть:* - знаниями и современными технологиями в ходе изучения дисциплины и применять их в профессиональной деятельности
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ *Знать:* - основные технологии производства продукции растениеводства ИД-1$_{ПК-3}$ *Уметь:* - реализовать полученные технологии производства продукции растениеводства после изучения

		дисциплины в профессиональной деятельности ИД-1$_{ПК-3}$ *Владеть:* -знаниями по технологии производства продукции растениеводства после изучения дисциплины

Растениеводство

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - формирование теоретических знаний, практических навыков и умений при производстве высококачественной продукции растениеводства.

Задачи:

- дать студентам теоретические знания по морфологии, биологии, экологии и технологии производства полевых культур в различных агроэкологических условиях;
- актуализировать у студентов полученные теоретические знания в области растениеводства;
- сформировать у студентов умения и навыки в рамках заявленных общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.19.04, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 4 семестре в очной форме обучения, на 2 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – курсовая работа, экзамен, реализуется кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. 18 часов контактная работа обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 86 часов самостоятельная работа, 4 часа контроль обучающегося для заочной формы обучения.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы:

ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-5.

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен:

знать:

сущность физиологических процессов, протекающих в растительном организме;

закономерности роста и развития растений;

уметь: определять физиологическое состояние растений по морфологическим признакам;

владеть: навыками определения физиологического состояния растений по морфологическим признакам.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины Б1.О.19.04 «Растениеводство» формируются следующие компетенции или их составляющие:
общепрофессиональные компетенции (ОПК):
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
профессиональные компетенции (ПК):
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ знать: состояние и перспективы развития растениеводства; сущность физиологических процессов, протекающих в растительном организме, закономерности роста и развития растений; -современные технологии производства продукции растениеводства; ИД-1$_{ОПК-4}$ уметь: определять физиологическое состояние растений по морфологическим признакам; оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной производства продукции растениеводства с учетом биохимических показателей; адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства; оценивать качество проводимых полевых работ. ИД-1$_{ОПК-4}$ владеть: методами анализа физиологического состояния растений; методикой составления технологических схем производства продукции растениеводства; методами контроля и оценки качества продукции растениеводства; методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка.
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства	ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$*Знать:* - основные виды, морфологические и биологические особенности хозяйственно – значимых полевых культур;

продукции растениеводства		-современные технологии возделывания полевых культур. ИД-1$_{ПК-3}$*Уметь:* -визуально распознавать возделываемые растения различных хозяйственно-ботанических групп; -расчитывать нормы высева семян; -реализовать организационно-технологические мероприятия по производству продукции растениеводства. ИД-1$_{ПК-3}$*Владеть:* - специальной терминологией; - методикой расчета норм посадки семенного материала; - методами оценки урожайности полевых культур; - методикой расчета норм внесения удобрений; - современными методами оценки качества и безопасности растениеводческой продукции по требованиям ГОСТ.

Кормопроизводство

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - обеспечить студентов теоретическими знаниями, практическими навыками и умениями в области лугового и полевого кормопроизводства, заготовки и нормативно-правового обеспечения контроля качества кормов.

кормов.

Задачи:

- дать студентам теоретические знания по современному состоянию и перспективным направлениям развития кормопроизводства, производству кормов в системе полевого и лугового кормопроизводства, технологиям заготовки и нормативно-правового обеспечения контроля качества кормов;
- актуализировать полученные теоретические знания студентов в области кормопроизводства;
- привить студентам практические навыки в области кормопроизводства и сформировать заявленные общепрофессиональные и профессиональные компетенции по дисциплине.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к базовой части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.19.05, трудоемкость дисциплины – 3 зачетных единиц, осваивается в 3 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. 18 часов контактная работа обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 86 часов самостоятельная

работа, 4 часа контроль обучающегося для заочной формы обучения.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы составляющие части компетенций УК-2, УК-6, ОПК-1, ПК-3, ПК-5.

знать:

- сущность физиологических процессов, протекающих в растительном организме, закономерности роста и развития;
- воздействие на растения факторов антропогенного происхождения;
- изменения химического элементного и биохимического состава урожая в процессе хранения и последующей переработки;

уметь:

- определять жизнеспособность растительных тканей, исходя из возможности осуществления в них хода физиолого-биохимических процессов, степени насыщенности водой продуктивной части растений;

владеть навыками:

- научной терминологией в области ботаники.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины Б1.О.19.05 «Кормопроизводство» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ *Знать:* - актуальные задачи и современные технологии производства с.-х. продукции ИД-1$_{ОПК-4}$ *Уметь:* - обосновать и реализовывать современные технологии производства с.-х. продукции в профессиональной деятельности ИД-1$_{ОПК-4}$ *Владеть:* - современными технологиями производства с.-х. продукции
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ *Знать:* - современные технологии производства кормов в системе лугового кормопроизводства; - современные технологии производства продукции растениеводства; - современные технологии заготовки и хранения кормов, методы оценки качества и

		нормативно-правовое обеспечение контроля качества кормов. ИД-1$_{ПК-3}$ *Уметь:* - реализовать технологии производства продукции растениеводства; -реализовать современные технологии заготовки и хранения кормов; - оценивать качество кормов с учетом НТД. ИД-1$_{ПК-3}$ *Владеть:* - специальной агрономической, зоотехнической и технической терминологией; - современными технологиями производства продукции растениеводства; заготовки и хранения кормов; - современными методами оценки качества и безопасности кормов по требованиям ГОСТ.

Фитопатология, энтомология и защита растений

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - формирование теоретических знаний, практических навыков и умений применения современных средств и методов защиты растений в технологиях производства продукции растениеводства.

Задачи:

-дать студентам теоретические знания по морфологии, биологии, экологии основных вредителей и болезней сельскохозяйственных культур средней полосы Европейской части России;

-ознакомить с приемами агротехнической, химической и биологической защиты растений;

-актуализировать у студентов полученные теоретические знания в области фитопатология, энтомология и защита растений ;

- сформировать у студентов умения и навыки в рамках заявленных общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.19.06, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 4 семестре в очной форме обучения, на 2 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. 18 часов контактная работа обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 86 часов самостоятельная работа, 4 часа контроль обучающегося для заочной формы обучения.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы:

ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-5.

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен:

знать: современные технологии производства продукции растениеводства;

уметь:

адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства;

владеть: современными технологиями производства продукции растениеводства.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины Б1.О.19.06 «Фитопатология, энтомология и защита растений» формируются следующие компетенции или их составляющие:

профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ Знать современные технологии производства продукции растениеводства; морфологию, биологию, экологию основных вредителей и болезней сельскохозяйственных культур ; ИД-1$_{ПК-3}$ Уметь определять и распознавать основных вредителей и болезни сельскохозяйственных культур; организовать мероприятия по защите растений и продукции растениеводства от вредителей и болезней. ИД-1$_{ПК-3}$ Владеть современными методами защиты при производстве продукции растениеводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка. методами оценки хозяйственной и экологической ситуации на полях сельскохозяйственных культур.
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Знать требования, предъявляемые к контролю качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; ИД-1$_{ПК-7}$ Уметь:____реализовывать контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

		ИД-1$_{ПК-7}$ Владеть:_методами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Зоология

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: ознакомить студентов с биологическим многообразием животных с учётом практического значения для будущих бакалавров по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Задачи:

- ознакомить студентов с происхождением животных и их систематикой;
- дать необходимые знания об особенностях строения, функциях систем органов, образом жизни, географическом распространении и ролью в биосфере различных животных организмов;
- ознакомить обучающихся с разнообразием паразитических животных – возбудителей и переносчиков заболеваний животных и человека;
- обратить особое внимание на непосредственные или потенциальные объекты животноводства и указать их значение в природе и хозяйстве человека, как источников ценных пищевых продуктов, кормов и технического сырья;
- ознакомить с методами прижизненного наблюдения, описания, культивирования, таксономических исследований.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.20.01, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 1 семестре в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой биологии, генетики и разведения животных.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 63 часа составляет самостоятельная работа, 27 часов на контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 22 часа обучающегося с преподавателем (10 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 113 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы :Предшествующими дисциплинами, на которых она непосредственно базируется, являются в пределах школьной программы «Зоология» и «Общая биология». Поступающие на первый курс предварительно сдают их в составе дисциплины «Биология» в форме единого государственного экзамена.

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

знать:

- что изучает наука биология;
- характерные особенности животных в отличие от других форм живого;

уметь:

- использовать специальную научную литературу и сайты Интернет;
- работать с микроскопом;
- осваивать самостоятельно новые разделы фундаментальных наук, используя достигнутый уровень знаний;

владеть:

- физическими способами воздействия на биологические объекты;
- оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Зоология» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-1}$ Знать - основные принципы современной систематики; систематические категории и их соподчинённость; систематику животных; - основные методы исследования в зоологии; ИД-1$_{ОПК-1}$ Уметь - использовать специальную научную литературу и сайты Интернет; - работать с микроскопом; - правильно отбирать и фиксировать зоологический материал; - изготавливать простейшие зоологические препараты; ИД-1$_{ОПК-1}$ Владеть

		- зоологическими методами анализа; - приёмами мониторинга животных; - способами оценки и контроля морфологических особенностей животного организма для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции .
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Знать - особенности паразитических простейших, вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных и человека, нарушающих технологии производства продукции животноводства; - общее представление о гельминтозах сельскохозяйственных животных, вызывающих нарушение технологии производства продукции животноводства; - роль членистоногих в распространении гельминтов домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; - роль членистоногих в технологии производства продукции животноводства; - основные методы борьбы с насекомыми, наносящими ущерб животноводству – важное звено технологии производства продукции животноводства; - значение моллюсков в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных и человека, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; - использование моллюсков в технологии производства продукции животноводства; - значение иглокожих в технологии производства продукции животноводства; - роль рыб в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; - значение рыб в технологии производства продукции животноводства; - роль птиц в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; - значение птиц в технологии производства продукции

		животноводства; - роль млекопитающих в распространении болезней домашних и диких животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; - значение млекопитающих в технологии производства продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-4}$ Уметь - оценивать роль простейших вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных, нарушающих технологии производства продукции животноводства; - оценивать роль беспозвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; - оценивать роль позвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают; ИД-1$_{ПК-4}$ Владеть - способами оценки и контроля биологических особенностей паразитических простейших, оказывающих влияние на технологии производства продукции животноводства; - способами оценки и контроля биологических особенностей беспозвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; - способами оценки и контроля биологических особенностей позвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства;

Морфология и физиология сельскохозяйственных животных

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование целостного представления о строении организма животных, а также целостного представления о закономерностях осуществления физиологических процессов и функций, механизмов их

регуляции у сельскохозяйственных животных и умение использовать знания в практической работе при решении вопросов, связанных с организацией оптимальных условий производства и переработки продукции животноводства.

Задачи:

- изучение основных принципов строения органов, систем организма;
- познание основных закономерностей осуществления и регуляции физиологических процессов и функцийу продуктивных животных;
- приобретение навыков по исследованию физиологических констант и умений использования знаний физиологии в практике животноводства и при переработке продуктов животноводства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.20.02, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 2 семестре в очной форме обучения, на 2 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрами анатомии, патологической анатомии и гистологии и физиологии и патологической физиологии.

2.1 Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 90 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (36 часов занятия лекционного типа, 54 часа практические занятия), 27 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 22 часа обучающегося с преподавателем (10 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 113 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль

3. Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: общепрофессиональных компетенций (ОПК-1).

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

<u>знать:</u>

общие представление о деятельности клеток, тканей, органов, систем органов и целостного организма, механизмов нейрогуморальной регуляции физиологических процессов и функций животных;

<u>уметь:</u>

использовать биологические методы как инструмент в профессиональной деятельности;

<u>владеть</u>

навыками по исследованию основных физиологических понятий и умений использования знаний физиологии в практике животноводства.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.

ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-1}$ Знать закономерности и особенности строения организма млекопитающих и птиц; основные физиологические процессы и функции для решения типовых задач профессиональной деятельности, связанных с проявлением жизнедеятельности организма на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий. ИД-1$_{ОПК-1}$ Уметь определять видовую принадлежность животных по анатомическим признакам; решать типовые физиологические задачи на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, с целью улучшения продуктивных качеств у сельскохозяйственных животных с применением информационно- коммуникационных технологий. ИД-1$_{ОПК-1}$ Владеть данными о биологическом статусе и общеклинических показателях для ветеринарно-санитарного благополучия и безопасности продукции, необходимыми данными в области морфологии млекопитающих, птиц; способами решения типовых задач, связанных с жизнедеятельностью организма сельскохозяйственных животных в профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных

		и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-5}$ Знать современные проблемы, основные направления морфологии и физиологии; основные методы и способы физиологических исследований, в том числе экспериментальные и правила оформления протоколов физиологических исследований. ИД-1$_{ОПК-5}$ Уметь проводить стандартные экспериментальные исследования в целях определения анатомических особенностей строения органов и систем организма, физиологических показателей при измененных условиях и оформлять протоколы физиологических исследований. ИД-1$_{ОПК-5}$ Владеть биологической терминологией; навыками экспериментальной работы для повышения своего профессионального уровня в исследовательской или практической деятельности; основными методами проведения физиологических экспериментов и оформлением протоколов физиологических исследований.

Производство продукции животноводства

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины – формирование теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственных животных разных видов, их внутрипородных различиях, закономерностях формирования у них продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии приготовления кормов, технологиях производства продукции, получаемой от животных разных видов.

Задачи:

- изучение биологии сельскохозяйственных животных и птицы, и их разведение;
- освоение технологий производства молока и говядины;
- изучение технологий производства продукции свиноводства, овцеводства и козоводства;
- освоение технологий производства яиц и мяса птицы;
- ознакомление с технологией производства продукции коневодства

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.20.03, трудоемкость дисциплины – 6 зачетных единиц, осваивается в 3 и 4 семестрах в очной форме обучения, на 2 курсе – в заочной,

промежуточная аттестация – курсовая работа, зачет и экзамен, реализуется кафедрой технологии животноводства и зоогигиены.

2.1. Структура дисциплины

Объем дисциплины составляет 6 зачетных единиц, всего 216 часов, из которых 108 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (36 часов занятия лекционного типа, 72 часа практические занятия), 81 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 34 часа обучающегося с преподавателем (14 часов занятия лекционного типа, 20 часов практические занятия), 169 часов составляет самостоятельная работа, 13 часов на контроль

3 Входные требования для освоения дисциплины, предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции: ОПК-1, ОПК-5.

Обучающийся при изучении дисциплины «Производство продукции животноводства» должен:

знать:

- общие сведения о производстве продукции животноводства в рамках изучения общепрофессиональных дисциплин;
- принципы устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при производстве продукции животноводства;
- химический состав, пищевую ценность продукции животноводства;

уметь:

- определять химический состав, пищевую ценность продукции животноводства;
- применять технические устройства применяемых при производстве продукции животноводства.

владеть:

- специальной зоотехнической, ветеринарной, технической и технологической терминологией;
- технологией приготовления и методами оценки качества кормов.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Производство продукции животноводства» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК -4 - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие

		этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать современные технологии производства с.-х. продукции. ИД-1$_{ОПК-4}$ Уметь обосновывать и реализовывать навыки использования современных технологий в производстве с.-х. продукции ИД-1$_{ОПК-4}$ Владеть современными технологиями производства сельскохозяйственной продукции
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Знать о способах реализации технологии производства продукции животноводства ИД-1$_{ПК-4}$ Уметь реализовывать технологии производства продукции животноводства ИД-1$_{ПК-4}$ Владеть технологиями для реализации производства продукции животноводства

Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель учебной дисциплины «Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов» является формирование у бакалавров теоретических и практических знаний о кормлении в системе мероприятий по развитию животноводства, как важнейшего фактора воздействия на состояние здоровья, продуктивность и качество продукции животноводства, научно обоснованных методов повышения эффективности и рационального использования концентрированных кормов и комбикормовой продукции.

Задачи:

- овладеть знаниями и освоить методы оценки химического состава, биологической и питательности ценности кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных животных и птицы с учетом требований ГОСТа и ТУ; освоить способы эффективного применения их при организации полноценного кормления животных;

- овладеть методами определения физиологической потребности сельскохозяйственных животных в питательных и биологически активных веществах, обеспечивающими реализацию генетического потенциала продуктивного долголетия животных и повышения качества животноводческой продукции; приобрести практические навыки работы с компьютерными программами по анализу и составлению сбалансированных рационов для животных;

- освоить основы организации технологических процессов производства комбикормовой продукции, ведения технологических процессов производства

комбикормов, в специализированных цехах комбикормовых заводов, технологию переработки зернового сырья при производстве комбикормов.

- освоить способы рационального, физиологически обоснованного и экономически эффективного использования комбикормовой продукции в рационах сельскохозяйственных животных и птицы.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.20.04, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 4 семестре в очной форме обучения, на 2 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой кормления.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 16 часов обучающегося с преподавателем (6 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 88 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины «Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов» должны быть сформированы: ОПК-1, ОПК-4, ПК-3

Обучающийся должен

знать о закономерности роста и развития растений и животных, сущности физиологических процессов, протекающих в растительном и животном организме, их взаимосвязь и зависимость от условий окружающей среды, сортах сельскохозяйственных растений и породы животных;

уметь распознавать культурные и дикорастущие растения, определять их физиологическое состояние, распознавать вид и породы животных, определять физиологическое состояние продуктивных животных по морфологическим признакам и физиологическим константам гомеостаза;

владеть навыками обработки и анализа экспериментальных данных, систематизации результатов и разработки физиологических подходов для повышения эффективности животноводства.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции

животноводства.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен реализовывать современ-ные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать как реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; ИД-1$_{ОПК-4}$ Уметь реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; ИД-1$_{ОПК-4}$ Владеть навыками реализации современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.
ОПК-5 Готов к учас-тию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-5}$ Знать как проводить экспериментальные исследова-ния в профессиональной деятельности; ИД-1$_{ОПК-5}$ Уметь проводить экспериментальные исследова-ния в профессиональной деятельности; ИД-1$_{ОПК-5}$ Владеть навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.
ПК-4 Способен реализовывать техноло-гии производства про-дукции животно-водства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Знать как реализовывать технологии производства продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-4}$ Уметь реализовывать технологии производства продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-4}$ Владеть навыками реализации технологии производства продукции животноводства.

Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является получение студентами прочных знаний по комплексной механизации и автоматизации основных производственных процессов, системам машин и оборудования, используемых в растениеводстве и животноводстве, особенностям применения механизированных и автоматизированных технологий в хозяйствах, самостоятельного освоения новых машин и предвидение перспектив их развития.

Задачи изучения дисциплины:

- освоение технологии производства сельскохозяйственной продукции;

- знание современных технологий и новейших машин для возделыва-ния сельскохозяйственных культур ;

- изучение механизации основных производственных процессов на животноводческих комплексах, фермах и фермерских хозяйствах;

- осуществление технологических регулировок сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования, используемых в растениеводстве и животноводстве.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.21, трудоемкость дисциплины – 7 зачетных единиц, осваивается в 3 и 4 семестрах в очной форме обучения, на 2 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет с оценкой и экзамен, реализуется кафедрой механизации

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 7 зачетных единиц, всего 252 часа, из которых 144 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (54 часа занятия лекционного типа, 90 часов практические занятия), 81 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов на контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 42 часа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 24 часа практические занятия), 197 часов составляет самостоятельная работа, 13 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: ОПК-1, ОПК-4

Обучающийся должен

знать: технологию производства продукции растениеводства и животноводства.

уметь: анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ.

владеть: навыками анализирования технологических процессов и оценивать результаты выполнения работ.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-4 - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-3 - Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства;

ПК-4 - Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.

Формируемые компетенции (код и формулировка	Индикатор достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие

компетенции)		этапы формирования компетенций
ОПК-4 - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 $_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.	ИД-1 $_{ОПК-4}$ *Знать:* современные машины для механизированных и автоматизированных технологий производства высококачественной и конкурентоспособной сельскохозяйственной продукции; технические средства автоматизации и компьютерные системы управления технологическими процессами. ИД-1$_{ОПК-4}$ *Уметь:* обосновывать технологические требования к системам машин, пользоваться компьютерными программами управления технологическими системами, проводить подготовку к работе рабочих машин и оборудования по производству сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-4}$ *Владеть:* навыками комплектования техническими средствами и прогрессивными технологиями производства и первичной обработки сельскохозяйственной продукции.
ПК-3 - Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1 $_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства.	ИД-1$_{ПК-3}$ *Знать:* устройство, рабочий процесс и классификацию машин для обработки почвы, посева и посадки, уборки зерновых и крупяных культур, внесения удобрений и зашиты растений при производстве продукции растениеводства; ИД-1$_{ПК-3}$ *Уметь:* осуществлять технологические регулировки сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования, используемых в растениеводстве. ИД-1$_{ПК-3}$ *Владеть:* способностью применять современные машины для механизированных и автоматизированных технологий производства высококачественной и конкурентоспособной продукции растениеводства.
ПК-4 - Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства.	ИД-1$_{ПК-4}$ *Знать*: прогрессивные системы машин и оборудования для механизации и автоматизации технологических процессов в животноводстве ИД-1$_{ПК-4}$ *Уметь:* осуществлять технологические регулировки сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования, используемых в животноводстве. ИД-1$_{ПК-4}$ *Владеть:* способностью применять современные машины для механизированных и автоматизированных технологий

		производства высококачественной и конкурентоспособной продукции животноводства.

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины - подготовить специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи:

- изучение основных понятий и правовых аспектов обеспечения контроля и надзора за качеством и безопасностью мясной продукции;
- изучение правил использования условно годного сырья, и сырья подлежащего утилизации;
- приобретение навыков решать основные вопросы, связанные с контролем за качеством и безопасностью продукции животного происхождения;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.22, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 4 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 27 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов – контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 16 часов обучающегося с преподавателем (6 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 83 часа составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля),

предварительные условия

До освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями ОПК-1, ОПК-5.

Обучающийся должен

знать:

общие представление о деятельности клеток, тканей, органов, систем органов и целостного организма, механизмов нейрогуморальной регуляции физиологических процессов и функций сельскохозяйственных животных;

уметь:

использовать основы физиологических процессов, механизмов нейрогуморальных регуляции в производстве продукции животноводства;

владеть

навыками по исследованию основных физиологических понятий и умений использования знаний физиологии в практике животноводства.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и	ИД-1$_{ОПК-2}$ Знать Нормативно-техническую документацию производства и переработки продуктов животноводства. Нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продукции растительного и животного происхождения; ИД-1$_{ОПК-2}$ Уметь осуществлять технологический контроль качества и безопасности сырья и продукции растительного и животного происхождения; Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продукции животноводства, растениеводства, пчеловодства и водного промысла. Организовать

	животноводства	контроль технологических процессов по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции растениеводства и животноводства в соответствии с системой ХАСПП; ИД-1$_{ОПК-2}$ Владеть Методиками проведения исследований ветеринарно-санитарной экспертизы, анализа контроля качества сырья и продуктов животноводства: навыками составления производственной документации установленной отчетности.
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственн ого сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Знать наиболее важные и распространенные незаразные, инфекционные и паразитарные болезни, причины их возникновения и меры предупреждения; виды безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; принципы обеспечения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; способы утилизации и уничтожения биологических отходов; средства и методы дезинфекции, дезинсекции и дезодорации; ИД-1$_{ПК-7}$ Уметь распознавать основные признаки болезни животного и пользоваться методам личной профилактики и техники безопасности; осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного и растительного происхождения: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности; ИД-1$_{ПК-7}$ Владеть методологией разработки и поддержания конкретного ветеринарно-санитарного режима на животноводческом предприятии для обеспечения безопасного производства сельскохозяйственного сырья и продуктов; методиками определения показателей качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения на

		поднадзорных Россельхознадзору объектах; основными законодательными и нормативными документами в области обеспечения биологической безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; - современными методами контроля безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Биохимия сельскохозяйственной продукции

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Биохимия сельскохозяйственной продукции» является формирование современных представлений, знаний и умений о превращениях энергии и веществ в живых организмах, химическом составе сельскохозяйственного сырья и биохимических процессах, происходящих в нем при его обработке; подготовить бакалавра к решению типовых задач профессиональной деятельности в области реализации технологии получения, хранения и переработки сельскохозяйственного сырья, а также к участию в проведении экспериментальных исследований.

Задачи:

- изучение строения, состава, структуры и функций белков, аминокислот, нуклеиновых кислот, углеводов, жиров, витаминов и иных биологических молекул;
- изучение процессов обмена веществ и энергии, основные стадии метаболизма и центральные, универсальные пути катаболизма и анаболизма;
- ознакомление студентов современными методами анализа химического состава и процессов производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.23, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 3 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой биологической химии, физики и математики.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 54 часов практические занятия), 27 часов на контроль и 45 часов составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 18 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3. Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: ОПК -1

Обучающийся должен:

- знать основы математики, физики, неорганической, аналитической, органической и физколлоидной химии;
- уметь использовать химические реактивы, оборудования и приборы;
- владеть навыками приготовления растворов химических веществ и техникой безопасности при работе в химических лабораториях.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Биохимия сельскохозяйственных продукции» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий:

ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности:

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественно-научных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	ИД-1$_{ОПК-1}$ знать как использовать основные законы естественно-научных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; ИД-1$_{ОПК-1}$ уметь использовать основные законы естественно-научных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; ИД-1 $_{ОПК-1}$ владеть навыками использования основных законов естественно-научных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.
ОПК-5 Готов к участию в проведении	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области	ИД-1$_{ОПК-5}$ знать как проводить экспериментальные

экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	биохимические исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; ИД-1$_{ОПК-5}$ уметь проводить экспериментальные биохимические исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ОПК-5}$ владеть навыками проведения экспериментальных биохимических исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология хранения продукции растениеводства

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - формирование теоретических знаний, практических навыков и умений по технологии хранения и организации контроля над качеством хранения продукции растениеводства.

Задачи:

- дать студентам теоретические знания по технологии хранения сельскохозяйственной продукции;
- актуализировать у студентов полученные теоретические знания в области хранения и организации контроля над качеством хранения продукции растениеводства;
- сформировать у студентов умения и навыки в рамках заявленных общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.24, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 4 семестре в очной форме обучения, на 4 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 54 часов практические занятия), 27 часов на контроль и 45 часов составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные

условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы:
ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-5.

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

знать: нормативные правовые акты и специальную документацию в профессиональной деятельности;
-современные технологии производства продукции растениеводства;
уметь:
разрабатывать и реализовывать современные технологии производства продукции растениеводства .
владеть: навыками технологии производства продукции растениеводства.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины Б1.О.24 «**Технология хранения продукции растениеводства»**
формируются следующие компетенции или их составляющие:
общепрофессиональные компетенции (ОПК):
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
профессиональные компетенции (ПК):
ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-1$_{ОПК-2}$ знать: нормативные правовые акты и специальную документацию в профессиональной деятельности; ИД-1$_{ОПК-2}$ уметь: использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию при хранении и организации контроля над качеством хранения продукции растениеводства; ИД-1$_{ОПК-2}$ владеть: методикой использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации при хранении и организации контроля над качеством хранения продукции растениеводства
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии	ИД-1$_{ОПК-4}$ знать: -современные технологии производства и хранения продукции растениеводства; ИД-1$_{ОПК-4}$ уметь: реализовывать современные технологии

обосновывать их применение в профессиональной деятельности	производства сельскохозяйственной продукции	хранения продукции растениеводства; обосновывать применение современных технологий хранения продукции растениеводства в профессиональной деятельности. ИД-1$_{ОПК-4}$ владеть: современными технологиями хранения; методами организации контроля над качеством хранения продукции растениеводства.
ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ знать: -режимы хранения продукции растениеводства. ИД-1$_{ПК-5}$ уметь: обосновывать режимы хранения продукции растениеводства. ИД-1$_{ПК-5}$ владеть: - специальной терминологией; -современными методами хранения продукции растениеводства.

Технология переработки продукции растениеводства

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - формирование теоретических знаний, практических навыков и умений по технологии переработки продукции растениеводства.

Задачи:

- дать студентам теоретические знания основных технологических процессов переработки растительного сырья, критериев и методик оценки отдельных технологических операций;
- определить назначения и характеристики основного технологического оборудования, используемого в технологиях переработки растительного сырья;
- актуализировать у студентов полученные теоретические знания в области переработки продукции растениеводства;
- сформировать у студентов умения и навыки в рамках заявленных общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.25, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 5 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – курсовая работа, экзамен, реализуется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 54 часа практические занятия), 27 часов на контроль и 45 часов составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы:
ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-5.

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

знать: нормативные правовые акты и специальную документацию в профессиональной деятельности;
-современные технологии производства, хранения продукции растениеводства;
режимы хранения продукции растениеводства .
уметь:
разрабатывать и реализовывать современные технологии производства и хранения продукции растениеводства.
владеть: технологиями производства и хранения продукции растениеводства.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины Б1.О.25 «Технология переработки продукции растениеводства»
формируются следующие компетенции или их составляющие:
общепрофессиональные компетенции (ОПК):
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства с.-х. продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать: -современные технологии производства и переработки продукции растениеводства; характеристики основных видов растительного сырья и готовой продукции; ИД-1$_{ОПК-4}$ уметь: реализовывать современные технологии переработки продукции растениеводства; обосновывать применение современных технологий переработки продукции растениеводства в профессиональной деятельности. ИД-1$_{ОПК-4}$ владеть: специальной терминологией; современными методами переработки продукции растениеводства; методиками оценки качества готовой продукции; методами управления технологическими процессами переработки продукции растениеводства.

Технология переработки и хранения продукции животноводста

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Технология переработки и хранения продукции животноводства» является формирование у будущих бакалавров теоретических и практических знаний о переработки и хранении продукции животноводства для наиболее рационального использования сырья с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, совершенствования технологии производства и расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачи дисциплины:

– изучить характеристики и свойства животного сырья и готовой продукции;

– освоить основные режимы и способы хранения животного сырья и готовой продукции;

– овладеть основными технологическими процессами переработки животного сырья, выработки готовых изделий и полуфабрикатов, критериями и методиками оценки отдельных технологических операций;

– освоить характеристикии назначения основного технологического оборудования, используемого в технологиях хранения и переработки животного сырья.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.26, трудоемкость дисциплины – 8 зачетных единиц, осваивается в 5 и 6 семестрах в очной форме обучения, на 4 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – курсовая работа, зачет с оценкой и экзамен, реализуется кафедрой технологии животноводства и зоогигиены

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 8 зачетных единиц, всего 288 часов, из которых 144 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (36 часов занятия лекционного типа, 108 часов практические занятия), 117 часов составляет самостоятельная работа , 27 часов контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 40 часов обучающегося с преподавателем (16 часов занятия лекционного типа, 24 часа практические занятия), 235 часов составляет самостоятельная работа, 13 часов на контроль

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), «Технология переработки и хранения продукции животноводства», предварительные условия

До освоения дисциплины «Технология переработки и хранения продукции животноводства» должны быть сформированы: ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-4.

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

- знать об анатомическом строении сельскохозяйственных животных и птиц, о закономерности их роста и развития, о взаимосвязи вида, породы, пола и откорма животного на качество продукции животноводства;

- уметь распознавать вид и породы животных, определять физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и птиц, определять виды продукции животноводства;

- владеть навыками обработки и анализа экспериментальных данных, систематизации результатов и разработки физиологических подходов для повышения эффективности животноводства.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) «Технология переработки и хранения продукции животноводства», соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Технология переработки и хранения продукции животноводства» формируются следующие компетенции или их составляющие:

Общепрофессиональные (ОПК)

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

Профессиональные (ПК)

ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ОПК-2}$ Знать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства, правила оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства ИД-1$_{ОПК-2}$ Уметь применять существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства ИД-1$_{ОПК-2}$ Владеть навыками применения существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства, применения норм и регламентов проведения работ в области

		животноводства, оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать как реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; ИД-1$_{ОПК-4}$ Уметь реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; ИД-1$_{ОПК-4}$ Владеть навыками реализации современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.
ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ Знать режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ПК-5}$ Уметь Обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ПК-5}$ Владеть навыками обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции

Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» - формирование представлений, знаний, умений в области стандартизации, метрологии, оценки соответствия качества и безопасности продукции требованиям технических регламентов и нормативной документации, потребительских свойств сельскохозяйственной продукции, нормирования качества.

В результате преподавания дисциплины могут быть решены сле-дующие задачи, как изучение:

- основ стандартизации, метрологии, оценки соответствия, сертификации;
- показателей безопасности и номенклатуры потребительских свойств сельскохозяйственной продукции;
- требований технических регламентов и нормативной документации к качеству и безопасности продукции растениеводства и животноводства;
- основ управления качеством сельскохозяйственной продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.27, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 8 семестре в очной форме обучения, на 5 курсе – в заочной, промежуточная

аттестация – экзамен, реализуется кафедрой биологической химии, физики и математики.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетных единиц, всего 144 часа, из которых 60 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 57 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов на контроль обучающегося очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

Требования к «входным» знаниям, умениям и готовностям обучающегося, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения следующих компетенции: ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6

Обучающийся должен:

Знать: теоретические основы производства продукции растениеводства;

- требования, предъявляемые к качеству продукции растениеводства и пути его повышения;

-технологии производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти;

Уметь: применять технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

Владеть: технологиями производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

- **ОПК-2** Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

- **ПК-7** Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-2 Способен использовать нормативные	ИД-1 ОПК-2 Использует существующие	ИД-1 ОПК-2 знать: основные нормативные правовые акты, используемые в

правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	профессиональной деятельности ИД-1 ОПК-2 уметь: пользоваться техническими регламентами, стандартами и другими нормативными документами, систематизировать и обобщать информацию по вопросам качества продукции на основе требований нормативной документации ИД-1 ОПК-2 владеть: навыками разработки технических документов (технических условий и технологических инструкций); навыками оформления результатов подтверждения соответствия
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1ПК-7 Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 ПК-7 знать: санитарно-гигиенические требования безопасности продукции, потребительские требования и качественные характеристики сельскохозяйственной продукции, правила оценки соответствия продовольственного сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, классификацию и сущность методов исследований. ИД-1 ПК-7 уметь: применять основные методы исследований и проводить статистическую обработку результатов экспериментов, оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей, определять ее пригодность к реализации, хранению и переработке ИД-1 ПК-7 владеть: современными методами оценки и управления качеством сельскохозяйственной продукции

Процессы и аппараты перерабатывающих производств

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» является формирование у обучающихся системы теоретических и практических знаний о закономерностях технической реализации и оптимизации процессов на перерабатывающих производствах, умений по выбору аппаратов, для обеспечения процесса переработки.

Задачи:

- изучить назначение, физическую сущность, основные закономерности и аппараты для реализации процессов переработки сельскохозяйственной продукции;
- овладеть методологией системного подхода к раскрытию понятий процессов и аппаратов как средств осуществления технологических операций;
- изучить общие принципы устройства аппаратов;
- сформировать навыки самостоятельной творческой работы в области исследования (анализа) и создания процессов и аппаратов в пищевых производствах.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.28, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 3 семестре в очной форме обучения, на 4 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой механизации.

2.1. Структура дисциплины

Объем дисциплины составляет 4 зачетных единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 54 часа практические занятия), 45 часов составляет самостоятельная работа обучающегося и 27 часов на контроль при очной форме обучения. Для заочной формы обучения контактная работа обучающегося с преподавателем составляет 20 часов (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть частично сформированы: УК-1, ОПК-1 .

Обучающийся должен:

Знать:

основные законы естественнонаучных дисциплин, технологии производства продукции растениеводства и животноводства, основные виды оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья, их конструктивные особенности и эксплуатационные характеристики

Уметь:

применять методы математического анализа, осуществлять технологические регулировки сельскохозяйственных машин, механизмов, оборудования используемых в растениеводстве, животноводстве при переработке продукции.

Владеть:

навыками осуществления математических расчетов, решения алгебраических и дифференциальных уравнений.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	**Индикатор достижения**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций**
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.	**ИД-1$_{ОПК-4}$** Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	**ИД-1$_{ОПК-4}$ знать:** - назначение, физическую сущность, основные закономерности гидромеханических, механических, тепловых, массообменных и микробиологически процессов переработки сельскохозяйственной продукции; - назначение и принцип действия аппаратов для реализации процессов переработки сельскохозяйственной продукции; **ИД-1$_{ОПК-4}$ уметь:** - проводить исследования, находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов и аппаратов пищевых производств, выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса; - выполнять расчеты и обосновывать применение аппаратов в технологических процессах; - проводить сравнительный технико-экономический анализ решений для конкретных технологических процессов; **ИД-1$_{ОПК-4}$ владеть:** - методиками расчета аппаратуры для проведения технологические процессов - проводить сравнительный технико-экономический анализ решений для конкретных технологических процессов;

Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – 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:

- 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. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.29, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 5 семестре в очной форме обучения, на 4 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой техноогии животнводства и зоогигиены.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося при очной форме обучения. Для заочной формы обучения контактная работа обучающегося с преподавателем составляет 16 часов (6 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 88 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

Обучающийся должен

знать:

- технологии производства сельскохозяйственной продукции;

- назначение, область применения, классификацию, устройство и принцип действия современного технологического оборудования, применяемого в растениеводстве и животноводстве;

- основы технологии переработки сельскохозяйственной продукции;

- нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

уметь:

- выполнять необходимые расчеты технологического оборудования, используемого для производства продукции сельского хозяйства;

- применять технологии производства сельскохозяйственной продукции

владеть:

- методами контроля технологических режимов работы сельскохозяйственного оборудования

- технологиями производства сельскохозяйственной продукции.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и

обосновывать их применение в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать: -современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ОПК-4}$ Уметь: обосновывать и осуществлять на практике основные технологии производства продукции растениеводства и животноводства ИД-1$_{ОПК-4}$ Владеть методами современных технологий при производстве сельскохозяйственной продукции
ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ Знать: режимы хранения сельскохозяйствен-ной продукции. ИД-1$_{ПК-5}$ Уметь: обосновывать, применяемые режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ПК-5}$ Владеть: способами подбора и регулирования режимов хранения продукции растениеводства и животноводства.

Оборудование перерабатывающих производств

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – формирование знаний и умений в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации технологического оборудования перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины:

- изучение устройств технологического оборудования
- освоение методов расчета оборудования;
- изучение оптимальных и рациональных технологических режимов оборудования;
- овладение прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования;
- изучение классификационных принципов и принципиальных схем основных типов технологического оборудования и поточных производственных линий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности, учетом современных отечественных и зарубежных технологических и технических разработок;
- изучение методов расчетов основных параметров на основе

теоретического описания процессов, происходящих в рабочих органах машин и аппаратов зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности;

- изучение особенностей эксплуатации технологического оборудования, допустимых нагрузок, техники безопасности и требований охраны окружающей среды;
- изучение перспективных направлений и путей развития и совершенство-вания основного технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.30, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 6 семестре в очной форме обучения, на 4 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой механизации.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетных единицы, всего 108 часов, из которых 54 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 54 часа составляет самостоятельная работа обучающегося при очной форме обучения. Для заочной формы обучения контактная работа обучающегося с преподавателем составляет 16 часов (6 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 88 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: ОПК-1, ОПК-4, ПК-3, ПК-4.

Обучающийся должен:

знать: технологию и механизацию основных производственных процессов растениеводства и животноводства.

уметь: выполнять основные инженерные расчеты, и составлять техническую документацию.

владеть: навыками анализирования технологических процессов и оценивать результаты выполнения работ.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Оборудование перерабатывающих производств» формируются следующие компетенции или их составляющие:
общепрофессиональных компетенций (ОПК):
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.
профессиональных компетенций (ПК):
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ *Знать*: устройство и принцип действия технологического оборудования, технические характеристики и экономические показатели ИД-1$_{ОПК-4}$ *Уметь*: решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта технологического оборудования предприятий ИД-1$_{ОПК-4}$ *Владеть*: методами оценки технического состояния технологического оборудования
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства.	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ *Знать*: оборудование и технологию производственных процессов молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности, системы и методы расчетов машин и аппаратов ИД-1$_{ПК-6}$ *Уметь*: выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства ИД-1$_{ПК-6}$ *Владеть*: методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли

Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия» является формирование у студентов системы теоретических и практических знаний по основам безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия (основные виды и пути загрязнения сырья и пищевых продуктов чужеродными соединениями из окружающей среды, токсинами природного происхождения; токсико-гигиенических свойства компонентов и способы снижения их отрицательного воздействия на организм человека и животных).

Задачи:

- изучение теоретических и практических основ безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия, классификации основных групп пищевых токсикантов, ксенобиотиков;

- формировать у студентов знания об основных путях загрязнения сельскохозяйственного сырья и продовольствия чужеродными соединениями природного и антропогенного происхождения; а также мерам по снижению их

токсичности;

- ознакомиться с основными нормативными правовыми актами и уметь оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

- научить умению пользоваться соответствующими НТД, регулирующим качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.31, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 3 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой биологической химии, физики и математики.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 54 часов практические занятия), 27 часов на контроль и 45 часов составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: ОПК-1.

Обучающийся должен:

- знать основные понятия математики, физики, неорганической, аналитической, органической и физколлоидной химии;
- уметь применять химические реактивы, оборудования и приборы при химических исследованиях;
- владеть навыками приготовления растворов химических веществ и техникой безопасности при работе в лабораториях.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины Б1.О.31 «Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки:

Формируемые компетенции	Индикатор достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю),

(код и формулировка компетенции)		характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-1$_{ОПК-2}$ Знать как использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. ИД-1$_{ОПК-2}$ Уметь использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. ИД-1$_{ОПК-2}$ Владеть навыками использования существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства, норм и регламентов проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1опк-з Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	ИД-1$_{ОПК-3}$ Знать как создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний; ИД-1$_{ОПК-3}$ Уметь создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний; ИД-1$_{ОПК-3}$ Владеть способностями создания безопасных условий труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Знать как осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. ИД-1$_{ПК-7}$ Уметь осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; ИД-1$_{ПК-7}$ Владеть навыками осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» является формирование представлений, теоретических знаний, практических умений и навыков по совершенствованию развития пищевых предприятий и хозяйств всех форм собственности, о ресурсном обеспечении сельскохозяйственных и пищевых предприятий, о себестоимости продукции и ценовой политике предприятия, об организации и планировании на сельскохозяйственных и пищевых предприятиях с целью получения высококачественной конкурентоспособной сельскохозяйственной продукции, о режимах налогообложения и эффективности хозяйственной деятельности организации.

Задачи:

- изучить основные экономические концепции функционирования предприятия;
- изучить хозяйственную среду предприятия и ее влияние на экономику предприятия;
- ознакомиться с формами организации общественного производства;
- изучить ресурсное обеспечение предприятия;
- ознакомиться с ценовой политикой предприятия и методами ее реализации;
- овладеть методами планирования на сельскохозяйственных и пищевых предприятиях;
- овладеть методами определения эффективности хозяйственной деятельности сельскохозяйственных и пищевых предприятий;
- изучить методику анализа, планирования и прогнозирования деятельности предприятий в сфере производства, переработки и реализации качественной продукции;
- получить практические навыки и умения по бизнес-планированию и составлению программ, проектов инновационной деятельности различных организационно-правовых форм предприятий;
- ознакомиться с опытом реализации инновационно-инвестиционных программ в системе агробизнеса и предпринимательства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.32, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 5 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой экономики, организации, менеджмента и информационных технологии.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 54 часа практические занятия), 45 часов составляет самостоятельная работа обучающегося, 27 часов на контроль. Для заочной формы обучения контактная работа обучающегося с преподавателем составляет 24 часа (10 часов занятия лекционного типа, 14 часов практические занятия), 111 часов составляет самостоятельная работа обучающегося, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции: УК-1, ОПК-1.

Обучающийся должен

знать:

– основные экономические концепции функционирования предприятия;
- базовые понятия экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

уметь:

– определять денежную выручку, прибыль и экономическую эффективность производства

владеть:

- методами оценки экономической эффективности производства

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Б1.О.32 Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции (УК):

- **УК-2** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

- УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности;

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности:

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю),

		характеризующие этапы формирования компетенций
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-3$_{УК-2}$ Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время	ИД-3$_{УК-2}$ Знать как решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время; ИД-3$_{УК-2}$ Уметь решать конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время; ИД-3$_{УК-2}$ Владеть навыками решения конкретных задач проекта заявленного качества и за установленное время.
	ИД-4$_{УК-2}$ Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	ИД-4$_{УК-2}$ Знать как публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта; ИД-4$_{УК-2}$ Уметь публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта; ИД-4$_{УК-2}$ Владеть навыками публичного представления результатов решения конкретной задачи проекта.
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-9}$ Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-9}$ Знать как применять обоснованные экономические решения в профессиональной деятельности ИД-1$_{УК-9}$ Уметь применять обоснованные экономические решения в профессиональной деятельности ИД-1$_{УК-9}$ Владеть навыками применения обоснованных экономических решений в профессиональной деятельности
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-6}$ Знать как определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ОПК-6}$ Уметь определять экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ОПК-6}$ Владеть навыками

		определения экономической эффективности применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Основы военной подготовки

1. Цели и задачи дисциплины

В современных условиях подготовка граждан Российской Федерации к военной службе является приоритетным направлением государственной политики. Важнейшими вопросами образования на всех уровнях является воспитание любви к Родине, чувства патриотизма, готовности к защите Отечества.

Образовательный модуль «Основы военной подготовки» (далее – модуль) реализуется исходя из базовых принципов и направлений военной подготовки, модуль состоит из основных разделов военной подготовки, тем военно-политической и правовой подготовки.

Задача модуля – обеспечение формирования компетенции в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования «УК. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов» категории «Безопасность жизнедеятельности».

Основной целью освоения модуля является получение знаний, умений и навыков, необходимых для становления обучающихся образовательных организаций высшего образования (далее – вуз) в качестве граждан способных и готовых к выполнению воинского долга и обязанности по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Нормативную правовую основу настоящей программы модуля «Основы военной подготовки» составляют следующие документы:

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 28 марта 1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

Задачами модуля «Основы военной подготовки» являются:

- формирование у обучающихся понимания главных положений военной доктрины Российской Федерации, а также основ военного строительства и структуры Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ);
- формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга;
- воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина-патриота;
- освоение базовых знаний и формирование ключевых навыков военного дела;
- раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ;

- ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;

- формирование строевой подтянутости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;

- изучение и принятие правил воинской вежливости;

- овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.33, трудоемкость дисциплины – 3 з.е., осваивается в 6 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой механизации им. Н.А. Сафиуллина.

2.1 Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 3 зачетные единицы, всего 108 часов, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (26 часов занятия лекционного типа, 46 часов практические занятия,36 часов составляет самостоятельная работа обучающегося) и 18 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 86 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа – контроль обучающегося для заочной формы обучения.

3. Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: УК-7, УК-8.

Обучающийся должен:

знать: основы безопасности жизнедеятельности, в том числе безопасность и защита человека в опасных ситуациях, основы оказания первой помощи, основы здорового образа жизни; место и роль России в истории человечества и современном мире.

уметь: соблюдать правила безопасности в окружающей среде; осмысливать историю развития страны в контексте защиты ее интересов и суверенитета.

владеть: основными навыками само- и взаимопомощи при оказания первой помощи; навыками работы с источниками информации.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Основы военной подготовки» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции (УК):

УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.

Формируемые компетенции (код и	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций

формулировка компетенции)		
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД-5$_{УК-8}$ Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие. Ведет общевойсковой бой в составе подразделения.	ИД-5 $_{УК-8}$ *Знать*: - основные положения общевоинских уставов ВС РФ; - организацию внутреннего порядка в подразделении; - основные положения Курса стрельб из стрелкового оружия; - устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; - предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; - основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя. ИД-5 $_{УК-8}$ *Уметь*: - правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов ВС РФ; - осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; - оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия. ИД-5 $_{УК-8}$ *Владеть*: - строевыми приемами на месте и в движении; - навыками управления строями взвода; - навыками стрельбы из стрелкового оружия; - навыками подготовки к ведению общевойскового боя.
	ИД-6$_{УК-8}$ Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения. Пользуется топографическими картами.	ИД-6 $_{УК-8}$ *Знать*: - общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; - правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; - тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; - назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт. ИД-6 $_{УК-8}$ *Уметь*: - выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; - читать топографические карты различной номенклатуры. ИД-6 $_{УК-8}$ *Владеть*: - навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты; - навыками ориентирования на местности по карте и без карты.
	ИД-7$_{УК-8}$ Оказывает первую помощь при	ИД-7 $_{УК-8}$ *Знать*: - основные способы и средства оказания первой помощи при ранениях и травмах.

	ранениях и травмах.	ИД-7 УК-8 *Уметь*: - оказывать первую помощь при воздействии различных поражающих факторов. ИД-7 УК-8 *Владеть*: - алгоритмом, навыками и приемами оказания первой помощи.
	ИД-8УК-8 Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью.	ИД-8 УК-8 *Знать*: - тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военнотехнического развития страны; - основные положения Военной доктрины РФ; - правовое положение и порядок прохождения военной службы. ИД-8 УК-8 *Уметь*: - давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; - применять положения нормативно-правовых актов. ИД-8 УК-8 *Владеть*: - навыками работы с нормативно-правовыми документами.

Основы Российской государственности

1. Цели и задачи дисциплины

Основной целью преподавания дисциплины «Основы Российской государственности» является формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации и сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Реализация курса предполагает последовательное освоение студентами знаний, представлений, научных концепций, а также исторических, культурологических, социологических и иных данных, связанных с проблематикой развития российской цивилизации и её государственности в исторической ретроспективе и в условиях актуальных вызовов политической, экономической, техногенной и иной природы. Исходя из поставленной цели, для её достижения в рамках дисциплины можно выделить следующие *задачи:*

- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении, отразить её наиболее значимые особенности, принципы и актуальные ориентиры;

- раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма, неотделимого от развитого критического

мышления, свободного развития личности и способности независимого суждения об актуальном политико-культурном контексте;

- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;
- представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации и отражающие её многонациональный, многоконфессиональный и солидарный (общинный) характер;
- рассмотреть особенности современной политической организации российского общества, каузальную природу и специфику его актуальной трансформации, ценностное обеспечение традиционных институциональных решений и особую поливариантность взаимоотношений российского государства и общества в федеративном измерении;
- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент, обозначить ключевые сценарии её перспективного развития;
- обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации (единство многообразия, суверенитет (сила и доверие), согласие и сотрудничество, любовь и ответственность, созидание и развитие), а также связанные между собой ценностные ориентиры российского цивилизационного развития (такие как стабильность, миссия, ответственность и справедливость).

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.34, трудоемкость дисциплины – 2 з.е., осваивается в 1 семестре в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой философии и истории.

2.1 Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины по очной форме обучения (заочное) составляет 2 зачетные единиц, всего 72 часа, из которых 52 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (20 часов занятия лекционного типа, 32 часа практические занятия), 20 часов составляет самостоятельная работа обучающегося очной формы обучения и 12 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (4 часов занятия лекционного типа, 8 часов практические занятия), 56 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа – контроль обучающегося для заочной формы обучения.

3. Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

«Основы Российской государственности» имеет непосредственную связь с социально-гуманитарными дисциплинами школьного курса («История России», «Всеобщая история», «Обществознание»).

До освоения дисциплины «Основы Российской государственности» у студентов 1 курса должны быть сформированы после школьного курса следующие навыки:

знать:

- основные проблемы, изучаемые отечественной исторической наукой;
- основные закономерности исторического процесса;
- основные этапы исторического развития России с древних времен до наших дней;
- место и роль России в истории человечества и современном мире;
- место в истории России видных государственных и политических деятелей;

уметь:

- использовать знание истории для правильной оценки современных политических, социальных и экономических явлений, государственных и политических деятелей;
- объективно, с научных позиций оценивать исторические события, творчески осмысливать отечественную и мировую историю, делая самостоятельные выводы и обобщения;
- строить образовательный процесс, ориентированный на достижение целей конкретной ступени образования с использованием современных здоровье сберегающих, информационных технологий;
-

владеть:

- навыками аргументации и участия в дискуссиях на исторические темы;
- навыками работы с историческими источниками.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Основы Российской государственности» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальная компетенция:

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД-1$_{УК-5}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	ИД-1$_{УК-5}$ Знать – информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; – социально-психологические основы социального взаимодействия различных социальных групп; – роль культурных особенностей различных социальных групп и народных традиций населения в социальном взаимодействии, их взаимосвязь с творческим потенциалом личности, ее саморазвития; – необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных

		социальных групп; ИД-1$_{УК-5}$ Уметь – грамотно, доступно излагать профессиональную информацию о процессах взаимодействия различных социальных групп, социальных общностей; – соблюдать этические нормы и права человека в процессах взаимодействия социальных групп; – анализировать особенности взаимодействия различных социальных групп с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения; – выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера; ИД-1$_{УК-5}$ Владеть − организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной сфере с учетом национальных, этнических, культурных, конфессиональных особенностей и народных традиций населения; − преодолением коммуникативных, образовательных, этнических, конфессиональных и других барьеров в процессах социального, межкультурного взаимодействия; – выявлением разнообразия культурных особенностей и традиций взаимодействия различных социальных групп, рассмотрением жизнедеятельности национальной культуры как способность усваивать достижения культуры других народов, как фактор саморазвития; – способностью толерантного восприятия социальных и культурных различий, уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурному развитию.
	ИД-2$_{УК-5}$ Демонстрирует уважительное Отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических	ИД-2$_{УК-5}$ Знать - место и роль России в истории человечества и современном мире; - историческое наследие и социально-культурные традиции различных социальных групп (на примере Республики Татарстан и Российской Федерации); - роль межкультурных общений разных народов в общественном развитии; – необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; ИД-2$_{УК-5}$ Уметь − демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп,

	деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения.	опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения; - использовать полученные знания и навыки по истории (истории России, всеобщей истории) в научной, профессиональной деятельности; - показать взаимосвязь естественных, технических, социальных и гуманитарных наук, в том числе истории, и их роль в развитии культуры; - использовать особое место патриотизма и гуманизма в реализации национальных интересов России в современном мире; выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера; ИД-2$_{УК-5}$ Владеть - навыками анализа достижений русской и мировой исторической науки; - набором наиболее распространенной терминологии по проблемам исторической науки, его точного и эффективного использования в устной и письменной речи; - методологией и методами работы с текстами по истории (истории России, всеобщей истории).

Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Элективные курсы по физической культуре и спорту

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью элективных курсов по физической культуре и спорту является содействие формированию всесторонне развитой личности в процессе физического совершенствования, пропаганде здорового образа жизни, способности направленного использования разнообразных средств и методов физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности.

Задачами освоения дисциплины являются:

- понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности;

- знание научно-практических основ физической культуры и здорового образа жизни;

- формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных

занятиях физическими упражнениями и спортом;

- овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;

- обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность обучающегося к будущей профессии;

- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

- овладение методикой формирования и выполнения комплекса упражнений оздоровительной направленности для самостоятельных занятий, способами самоконтроля при выполнении физических нагрузок различного характера, правилами личной гигиены, рационального режима труда и отдыха.

- подготовка к выполнению нормативных требований Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса ГТО.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.01, трудоемкость дисциплины – 328 часов, осваивается в 2-6 семестрах в очной форме обучения, на 2-3 курсах – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой физического воспитания.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет всего 328 часов, из которых 328 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (328 часов практические занятия), 0 часов составляет самостоятельная работа обучающегося очной формы обучения. Для обучающегося заочной формы обучения объем дисциплины составляет всего 328 часов, из которых 316 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (316 часов практические занятия), 12 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы следующие элементы компетенции УК-7

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

знать: Теорию и методику самостоятельных занятий по физической культуре. Знать индивидуальные особенности своего организма. Средства и методы развития основных физических качеств.

уметь: Правильно выполнять физические упражнения, уметь составлять комплексы упражнений для развития различных физических качеств.

владеть: Техникой выполнения упражнений на любые группы мышц. Владеть навыками самоконтроля физического состояния, теоретическими знаниями для физического совершенствования.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП

(компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК 7) Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД-1$_{УК-7}$ Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.	ИД-1$_{УК-7}$ Знать методы сохранения и укрепления физического здоровья в условиях полноценной социальной и профессиональной деятельности; социально-гуманитарную роль физической культуры и спорта в развитии личности; ИД-1$_{УК-7}$ Уметь организовывать режим времени, приводящий к здоровому образу жизни; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа; ИД-1$_{УК-7}$ Владеть опытом спортивной деятельности и физического самосовершенствования и самовоспитания; способностью к организации своей жизни в соответствии с социально-значимыми представлениями о здоровом образе жизни;
	ИД-2$_{УК-7}$ Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.	ИД-2$_{УК-7}$ Знать роль физической культуры и принципы здорового образа жизни; влияние оздоровительных систем физического воспитания на укрепление здоровья, профилактику профессиональных заболеваний и вредных привычек; способы контроля и оценки физического развития и физической подготовленности; правила и способы планирования индивидуальных занятий различной целевой направленности; ИД-2$_{УК-7}$ Уметь выполнять индивидуально подобранные комплексы оздоровительной и адаптивной

		(лечебной) физической культуры, ритмической и аэробной гимнастики, упражнения атлетической гимнастики; выполнять простейшие приемы самомассажа и релаксации; выполнять приемы защиты и самообороны, страховки и самостраховки; ИД-2$_{УК-7}$ Владеть Методикой самостоятельных занятий и самоконтроля за состоянием своего организма; методикой организации и проведения индивидуального, коллективного и семейного отдыха и при участии в массовых спортивных соревнованиях.

Технология молока и молочных продуктов

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество молочной продукции.

Задачи:

- изучение технологий производства молочной продукции;
- овладение технологией переработки молока;
- оценка качества молочного сырья и готовых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.02, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 6 семестре в очной форме обучения, на 4 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой биологии, генетики и разведения животных

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 48 часов практические занятия), 45 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов на контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» на основе изучения предшествующих дисциплин «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства», «Производство продукции животноводства», «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства» и компетенции ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-4.

Обучающийся должен:

Знать: биохимию молока, технологию производства молока **в крестьянских (фермерских) хозяйствах и семейных фермах,** механизацию и автоматизацию технологических процессов на молокоперерабатывающих предприятиях, основы переработки молока;

Уметь: использовать методы физико-химического анализа молока в практической деятельности; **основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению.**

Владеть: практическими навыками **механической и тепловой обработки молока;** оценки молочного сырья по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Технология молока и молочных продуктов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства;

ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и	ИД-1$_{ОПК-2}$ Знать: требования нормативно-правовых актов, составляемые при производстве молока и молочных продуктов; ИД-1$_{ОПК-2}$ Уметь: пользоваться нормативной документацией, оформлять специальную документацию при производстве и переработке молока и молочных продуктов, определять соответствие молочного продукта требованиям стандартов; ИД-1$_{ОПК-2}$ Владеть: терминологией производства в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом, практическими навыками использования нормативных правовых актов и оформления специальной документации при производстве молока и молочных

	животноводства	продуктов.
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать: современные технологии производства молока и молочных продуктов; ИД-1$_{ОПК-4}$ Уметь: реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в молочной промышленности; ИД-1$_{ОПК-4}$ Владеть: практическими навыками реализации современных технологий и обоснования их применения в молочной промышленности.
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Знать: технологию производства молока; ИД-1$_{ПК-4}$ Уметь: вести работу по улучшению состава и повышению качества заготовляемого молока, организовать первичную обработку молока на ферме; ИД-1$_{ПК-4}$ Владеть: требованиями к заготовляемому молоку, методами оценки заготовляемого молока по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, технологиями производства молока.
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Знать: технологические процессы, технологическое оборудование, критерии и методику оценки отдельных технологических операций при переработке молока; ИД-1$_{ПК-6}$ Уметь: применять полученные знания в конкретных производственных условиях, определять вид молочного продукта и его соответствие с требованиями стандартов, производить материальные расчёты, определять основные характеристики состава и свойств молочного сырья, пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии молочных продуктов; ИД-1$_{ПК-6}$ Владеть: современными методами контроля технологических операций, качества сырья и готовых продуктов, методами материального баланса.

Технология мяса и мясных продуктов

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью учебной дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» является формирование у бакалавров теоретических и практических знаний о переработки и хранении продукции животноводства для наиболее

рационального использования сырья с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, совершенствования технологии производства и расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачи дисциплины:

– изучить характеристики и свойства животного сырья и готовой продукции;

– освоить основные режимы и способы хранения животного сырья и готовой продукции;

– овладеть основными технологическими процессами переработки животного сырья, выработки готовых изделий и полуфабрикатов, критериями и методиками оценки отдельных технологических операций;

– освоить характеристикии назначения основного технологического оборудования, используемого в технологиях хранения и переработки животного сырья;

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.03, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 7 семестре в очной форме обучения, на 5 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой технологии животноводства и зоогигиены

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 48 часов практические занятия), 45 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов на контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), «Технология мяса и мясных продуктов», предварительные условия

До освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» должны быть сформированы: ОПК-4, ПК-4, ПК-5

Обучающийся должен

- знать об анатомическом строении сельскохозяйственных животных и птиц, о закономерности их роста и развития, о взаимосвязи вида, породы, пола и откорма животного на качество продукции животноводства;

- уметь распознавать вид и породы животных, определять физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и птиц, определять виды продукции животноводства;

- владеть навыки обработки и анализа экспериментальных данных, систематизации результатов и разработки физиологических подходов для повышения эффективности животноводства.

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся при изучении дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» должен:

<u>знать:</u>

- тканевый и химический состав мяса, механизмы биосинтеза и прижизненных функций;

- биохимическую характеристику мяса, роль ферментов в посмертных и технологических превращениях тканей;

- факторы, определяющие качество и свойства мяса (мясных систем);

- автолитические изменения, происходящие в мясе и их влияние на свойства мясного сырья и продуктов;

- механизмы биохимических и микробиологических процессов и их влияние на свойства мясного сырья и продуктов;

- методологии проектирования биологически полноценных продуктов питания на основе мясного сырья;

- основные технологические процессы получения продуктов заданного качества и свойств;

- основы расчетов основных технологических процессов производства мясопродуктов.

Уметь:

-дать комплексную оценку сырью и продуктам в производственно-технологической деятельности;

-эффективно использовать материальные ресурсы при производстве и переработке мясного сырья;

- определять автолитические изменения мяса;

- определять технологические свойства мяса;

- определять свежесть мяса сельскохозяйственных животных;

- классифицировать мясо по полу, возрасту и упитанности.

Владеть:

- современными способами и методами контроля и анализа качества продукции;

- знаниями об основных физических, химических и биологических законах и их использовании в ветеринарии.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) «Технология мяса и мясных продуктов», соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Технология мяса и мясных продуктов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие

		этапы формирования компетенций
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-1$_{ОПК-2}$ Знать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства, правила оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства ИД-1$_{ОПК-2}$ Уметь применять существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства ИД-1$_{ОПК-2}$ Владеть навыками применения существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства, применения норм и регламентов проведения работ в области животноводства, оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует сов-ременные технологии производства сельско-хозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать как реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; ИД-1$_{ОПК-4}$ Уметь реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; ИД-1$_{ОПК-4}$ Владеть навыками реализации современных технологий и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Знать как реализовывать технологии производства продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-4}$ Уметь реализовывать технологии производства продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-4}$ Владеть навыками реализации технологии производства продукции животноводства.
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1 $_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Знать как реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-6}$ Уметь реализовывать технологии переработки и хранения

		продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-6}$ Владеть навыками реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства.

Технохимичский контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – сформировать у обучающихся знания, практические умения и навыки по развитию у студентов естественнонаучного мировоззрения и приобретения ими современных представлений о технохимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателях сырья, полупродуктов и готовой продукции, а также применения этих знаний при решении задач, возникающих в их последующей профессиональной деятельности в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачиди сциплины:

- изучение основ теории организации и ведения технохимического контроля на перерабатывающих предприятиях;

– ознакомление с основными точками технологического контроля, правилами и периодичностью отбора проб;

– изучение структуры и оборудования производственной лаборатории;

– знакомство с методами контроля качества сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.04, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 7 семестре в очной форме обучения, на 5 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 48 часов практические занятия), 45 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов на контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: ОПК-2, ОПК-3

Обучающийся должен:

Знать факторы, влияющие на пищевую, энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства; типы перерабатывающих предприятий; основы технологии переработки продуктов животноводства; качественные и технологические показатели, пищевую,

биологическую ценность мяса, субпродуктов, яиц и продуктов переработки; технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

Уметь определять энергетическую, биологическую и технологическую ценность продуктов животноводства; типы перерабатывающих предприятий; основы технологии переработки продуктов животноводства; качественные и технологические показатели, пищевую, биологическую ценность мяса, субпродуктов, яиц и продуктов переработки;

Владеть навыками определения качественных и технологических показателей пищевой, биологической ценности мяса, субпродуктов, яиц и продуктов переработки.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» формируются следующие профессиональные компетенций (ПК):

- ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства.
- ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Знать: основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции основных параметров технологического процесса; ИД-1$_{ПК-6}$ Уметь: квалифицированно осуществлять все виды технологического процесса качества; ИД-1$_{ПК-6}$ Владеть: действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность	ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества	ИД-1$_{ПК-7}$ Знать: сущность современных способов и методов контроля и анализа

сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	качества продукции; ИД-1$_{ПК-7}$ Уметь: использовать современные приборного обеспечения для ведения технохимического контроля и анализа качества; ИД-1$_{ПК-7}$ Владеть: действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технохимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.

Основы научных исследований

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: формирование знаний и умений по проведению научных исследований в области производства и переработке сельскохозяйственной продукции, статистической обработке и оценке результатов опытов

Задачи:

- изучить основные понятия, методологию научных исследований;
- овладеть знаниями и навыками осуществления поиска, критического анализа и синтеза научной информации, планирования экспериментов, наблюдений и учета результатов;
- овладеть общепринятыми методиками проведения научных экспериментов, отбора образцов; анализа экспериментальных данных, оформления научной документации;
- изучить статистические методы анализа результатов экспериментальных данных;
- изучить нормативно правовое регулирование в сфере интеллектуальной собственности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.05, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 6 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 48 часов практические занятия), 72 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 120 часов составляет самостоятельная работа, 4 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля),

предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы составляющие части компетенций УК-1, УК-2, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7.

Обучающийся должен:

знать:

- основы математической статистики для решения профессиональных задач;
- принципы и методы оценивания числовых характеристик и параметров распределений наблюдаемых случайных величин в экономических задачах;
- принципы и методы проверки статистических гипотез о параметрах модели.

уметь:

- применять экспериментальные исследования для решения задач на практике;
- работать с выборкой и строить статистические оценки неизвестных распределений наблюдаемых случайных величин в экономике;
- делать статистические выводы и рассчитывать необходимый объем выборки;
- работать с таблицами математической статистики.

владеть:

- методами статистического оценивания неизвестных законов распределений и навыками применения современных методов математической статистики для решения поставленных задач;
- методикой построения, анализа и применения математических моделей для оценки состояния и прогноза;
- разнообразными статистическими критериями проверки гипотез о параметрах экономических моделей.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины Б1.В.05 «Основы научных исследований» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	ИД-1$_{УК-1}$ Знать актуальные задачи в области развития науки, техники и технологий; методологию научных исследований и информационного поиска; ИД-1$_{УК-1}$ Уметь использовать полученные знания для решения поставленных задач ИД-1$_{УК-1}$ Владеть методами поиска, критического анализа и синтеза информации
	ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	ИД-2$_{УК-1}$ Знать основы системного подхода к поиску и анализу информационных источников для решения поставленной задачи; ИД-2$_{УК-1}$ Уметь находить и критически анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи ИД-2$_{УК-1}$ Владеть методиками поиска, критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленной задачи
ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-5}$ Знать основные понятия, методологию проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ОПК-5}$ Уметь реализовать полученные знания при проведении экспериментальных исследо-ваний в профессиональной деятельности ИД-1$_{ОПК-5}$ Владеть основными понятиями, методологией проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ИД-1$_{ПК-1}$ Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую	ИД-1$_{ПК-1}$ Знать общепринятые методики научных исследований в области профессиональной деятельности, составлять их описание и формулировать выводы ИД-1$_{ПК-1}$ Уметь реализовать общепринятые методики научных

	обработку результатов опытов, формулирует выводы	исследований в области профессиональной деятельности, составлять их описание и формулировать выводы ИД-1$_{ПК-1}$ Владеть общепринятыми методиками научных исследований в области профессиональной деятельности, составлять их описание и формулировать выводы
ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-1$_{ПК-2}$ Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	ИД-1$_{ПК-2}$ Знать нормативное правовое регулирование в сфере интеллектуальной собственности в области развития науки, техники и технологии ИД-1$_{ПК-2}$ Уметь решать задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществлять распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот ИД-1$_{ПК-2}$ Владеть способностью решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

Технология меда и продуктов пчеловодства

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Технология меда и продуктов пчеловодства» – изучить научно обоснованные технологии производства и переработки продуктов пчеловодства:

Задачи:

- с учетом новейших данных науки и практики дать студенту знания, необходимые для организации и осуществления работ по производству и переработки продуктов пчеловодства, для чего специалист должен иметь представление:

- о технологиях производства и переработки продуктов пчеловодства;

- о выборе прогрессивных, экономически выгодных технологий производства продукции пчеловодства;

- о планировании производства продукции пчеловодства, оценке количества и качестве производимой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология меда и продуктов пчеловодства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.06, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 7 семестре в очной форме обучения, на 5 курсе – в заочной,

промежуточная аттестация –зачет с оценкой, реализуется кафедрой биологии, генетики и разведения животных.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 60 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 84 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 120 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины «Технология меда и продуктов пчеловодства» должны быть сформированы знания, умения и навыки при изучении дисциплин «Ботаника», «Зоология», «Сельскохозяйственная экология», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Производство продукции животноводства», «Оборудование перерабатывающего производства» и следующих компетенции: ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ПК-4

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

знать:

- характерные особенности класса насекомых в отличие от других форм живого;

уметь:

- работать с микроскопом;
- осваивать самостоятельно новые разделы фундаментальных наук, используя достигнутый уровень знаний;

владеть:

- физическими способами воздействия на биологические объекты;
- оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Технология меда и продуктов пчеловодства» формируются следующие компетенции или их составляющие:
общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

Формируемые компетенции	Индикатор достижений	Планируемые результаты

(код и формулировка компетенции)		обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать современные технологии производства меда, воска и биологически активных продуктов пчеловодства ИД-1$_{ОПК-4}$ Уметь производить мед, воск и биологически активные продукты пчеловодства при использовании современных технологий ИД-1$_{ОПК-4}$ Владеть современными методами производства меда, воска и биологически активных продуктов пчеловодства
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства.	ИД-1$_{ПК-4}$ Знать возможность реализации технологии производства меда, воска и биологически активных продуктов пчеловодства ИД-1$_{ПК-4}$ Уметь реализовывать технологии производства меда, воска и биологически активных продуктов пчеловодства ИД-1$_{ПК-4}$ Владеть методами реализации технологии производства меда, воска и биологически активных продуктов пчеловодства

ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства.	ИД-1$_{ПК-6}$ Знать возможность реализации технологии переработки меда, воска и биологически активных продуктов пчеловодства ИД-1$_{ПК-6}$ Уметь реализовывать технологии переработки меда, воска и биологически активных продуктов пчеловодства ИД-1$_{ПК-6}$ Владеть методами реализации технологии переработки меда, воска и биологически активных продуктов пчеловодства

Технология рыбы и рыбопродуктов

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: обеспечить будущих специалистов-технологов теоретическими знаниями и привить практические навыки по организации и технологии выращивания товарной столовой рыбы в водоемах разных типов и форм собственности и технологии переработки рыбы на основе современных достижений науки и практики.

Задачи:

- в объеме учебной программы с учетом новейших данных науки и практики дать студентам теоретические знания технологии получения рыбы и технологии ее переработки;
- обеспечить будущих специалистов знаниями по систематике и биологии рыб;
- изучить структуру и устройство рыбоводных хозяйств;
- изучить организацию и технологию выращивания рыб при экстенсивной и интенсивной формах на примере ведения прудового рыбного хозяйства;
- изучить процессы заготовки, транспортировки и хранения живой рыбы;
- ознакомить с принципиальными технологическими схемами переработки рыбы;
- научить составлению структурно-логических схем технологических процессов: охлаждение и замораживание, посол и маринование, вяление, сушка и копчение.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.07, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 8 семестре в

очной форме обучения, на 5 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой биологии, генетики и разведения животных.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 60 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 84 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 120 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины «Технология меда и продуктов пчеловодства» должны быть сформированы знания, умения и навыки при изучении дисциплин «Ботаника», «Зоология», «Сельскохозяйственная экология», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Производство продукции животноводства», «Оборудование перерабатывающего производства» и следующих компетенции: ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ПК-4

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

знать:

- характерные особенности рыб в отличие от других форм живого;

уметь:

- осваивать самостоятельно новые разделы фундаментальных наук, используя достигнутый уровень знаний;

владеть:

- физическими способами воздействия на биологические объекты;
- оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Технология рыбы и рыбопродуктов» формируются следующие компетенции или их составляющие:
общепрофессиональных компетенций (ОПК):
профессиональных компетенций (ПК):

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

Формируемые компетенции (код и формулировка	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по

компетенции)		дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать современные технологии производства рыбы и рыбопродуктов ИД-1$_{ОПК-4}$ Уметь производить рыбу и рыбопродукты при использовании современных технологий ИД-1$_{ОПК-4}$ Владеть современными методами производства рыбы и рыбопродуктов
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Знать возможность реализации технологии производства рыбы и рыбопродуктов ИД-1$_{ПК-4}$ Уметь реализовывать технологии производства рыбы и рыбопродуктов ИД-1$_{ПК-4}$ Владеть методами реализации технологии производства рыбы и рыбопродуктов
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Знать возможность реализации технологии переработки рыбы и рыбопродуктов ИД-1$_{ПК-6}$ Уметь реализовывать технологии переработки рыбы и рыбопродуктов ИД-1$_{ПК-6}$ Владеть методами реализации технологии переработки рыбы и рыбопродуктов

Технология переработки кожи и меха

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - дать студентам глубокие теоретические положения и практические навыки, необходимые в работе технолога по производству и переработке продуктов с.-х. продукции.

Задачи:

- обучить студентов современным технологиям переработки кожевенного, шубно – меховогои пушного сырья на промышленной основе;

- создать студентам условия для изучения достижений науки и передовой практики отечественного и зарубежного производства пушно – меховых полуфабрикатов и для изготовления кож различного назначения.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.08, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 8 семестре в очной форме обучения, на 5 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой технологии животноводства и зоогигиены

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 60 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 84 часа составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 24 часа обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 120 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы:

ОПК-4, ПК-4, ПК-6.

Требования к структуре основных образовательных программ подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

знать:

- основные технологические элементы и технологию производства продукции животноводства, целей их разведения;

уметь:

- описывать и оценивать экстерьер сельскохозяйственных животных;
- проводить бонитировку сельскохозяйственных животных;

владеть:

- способами производства продукции животноводства;

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Технология переработки кожи и меха» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

профессиональных компетенций (ПК):

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю),

		характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ знать: - основные современные технологические элементы и технологию производства продукции звероводства, целей их разведения; ИД-1$_{ОПК-4}$ уметь: - производить продукции звероводства с использованием современных технологии ИД-1$_{ОПК-4}$ владеть: - основными современными технологическими элементами и технологиями производства продукции звероводства.
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Знать: -биологические особенности пушных зверей и сельскохозяйственных животных, являющихся источником получения кожевенного, овчинно – шубного и пушно - мехового сырья. ИД-1$_{ПК-4}$ Уметь: - описывать и оценивать экстерьер пушных зверей; -проводить бонитировку пушных зверей; -управлять производством высококачественной продукции. ИД-1$_{ПК-4}$ Владеть: - способами производства продукции звероводства
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Знать: технологии переработки продукции звероводства; ИД-1$_{ПК-6}$ Уметь: проводить первичную обработку и сортировку шкур, выделку и отделку кожевенного сырья ИД-1$_{ПК-6}$ Владеть: - способами первичной обработки и сортировки шкур; - приемами консервирования сырья; - технологией выделки пушно мехового сырья; - технологией выделки овчинно-шубного сырья; - технологией выделки и отделки кожевенного сырья; -технологией крашения пушно-мехового и овчинно-шубного сырья и полуфабриката; - технологией отделки сырья.

Технология продукции птицеводства

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины – формирование теоретических и практических знаний о биологических и хозяйственных особенностях сельскохозяйственной птицы разных видов, их внутрипородных различиях, закономерностях формирования у них продуктивности, зависимости продуктивности и качества продукции животных от различных факторов, технологии приготовления кормов, технологиях производства продукции, получаемой от птицы разных видов.

Задачи:

-овладеть теоретическими знаниями и практическими навыками оценки птиц по экстерьеру, продуктивности,

- овладеть навыками организации племенной работы с птицей на племзаводах и в племенных хозяйствах-репродукторах;

- овладеть навыками составления и анализа рационов,

- овладеть навыками заполнения и анализа данных зоотехнического и племенного учета,

- знать основные принципы технологических процессов производства яиц и мяса на птицеводческих предприятиях промышленного типа.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.09, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 7 семестре в очной форме обучения, на 5 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой технологии животноводства и зоогигиены.

2.1. Структура дисциплины

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 48 часов практические занятия), 45 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов на контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины «Технология продукции птицеводства», предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформирована связь с предшествующими дисциплинами: морфология и физиология сельскохозяйственных животных, микробиология, производство продукции животноводства, генетика растений и животных и следующих компетенции ОПК-4, ПК-4, ПК-6

Обучающийся должен:

знать:

- основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции животноводства;

уметь:

- применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных

систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции;

владеть:

- специальной зоотехнической, ветеринарной, технической и технологической терминологией;
- методами оценки экстерьера, конституции и воспроизводительных с.-х. животных;
- проведением необходимых зооветеринарных мероприятий для создания оптимальных условий кормления, содержания и воспроизводства.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине «Технология продукции птицеводства», соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Технология продукции птицеводства» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК – 2 - способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

ОПК - 4 - способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 - способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК-6 - способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-1$_{ОПК-2}$ Знать нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства и оформлять документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства. ИД-1$_{ОПК-2}$ Уметь использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области животноводства, оформлять документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства ИД-1$_{ОПК-2}$ Владеть навыками применения существующих нормативных документов в области сельского хозяйства и

		оформлять документы
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать современные технологии производства продукции птицеводства ИД-1$_{ОПК-4}$ Уметь обосновывать и реализовывать навыки использования современных технологий в производстве продукции птицеводства ИД-1$_{ОПК-4}$ Владеть навыками использования современных технологий при производстве продукции птицеводства
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Знать о способах реализации технологии производства продукции птицеводства ИД-1$_{ПК-4}$ Уметь реализовывать технологии производства продукции птицеводства ИД-1$_{ПК-4}$ Владеть технологиями для реализации производства продукции птицеводства
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Знать о способах реализации технологии переработки и хранения продукции птицеводства ИД-1$_{ПК-6}$ Уметь реализовывать технологии переработки продукции птицеводства ИД-1$_{ПК-6}$ Владеть технологиями для переработки производства продукции птицеводства

Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование профессиональной культуры при соблюдении требований санитарии и гигиены на перерабатывающих предприятиях, создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции, по анализу пищевых отравлений.

Для реализации поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

- научить студентов работать с санитарными нормами и правилами на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности;
- ознакомить студентов с основными методами исследований качества молочных и мясных продуктов;
- овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;

- освоение санитарно-гигиенических требований при проектировании предприятий молочной и мясоперерабатывающей промышленности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.10, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 5 семестре в очной форме обучения, на 4 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой технологии животноводства и зоогигиены.

2.1. Структура дисциплины

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 72 часа составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 54 часа практические занятия), 45 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов на контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы компетенции: УК-2, ОПК-4, ПК-4 .

Обучающийся должен

знать:

- как формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач;
- как проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ её решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;
- как решать конкретные задачи проекта заявленного качества;
- как публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта;
- как обосновывать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции;
- как реализовать технологии производства продукции животноводства.

уметь:

- формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач;
- проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ её решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;
- решать конкретные задачи проекта заявленного качества;
- публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта;
- обосновывать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции;
- реализовать технологии производства продукции животноводства.

владеть:

- способом формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупностью взаимосвязанных задач, обеспечивающих её достижение, определять ожидаемые результаты решения выделенных задач;

- методами проектирования решения конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ её решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений;

- способами решения конкретных задач проекта заявленного качества;

- умением публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта;

- знаниями как обосновывать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции;

- методами реализации технологии производства продукции животноводства.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «**Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности**» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

-ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;

профессиональные компетенции (ПК):

-ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

-ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции	ИД-1 $_{ОПК-2}$ Знать как использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ, как оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства; ИД-1$_{ОПК-2}$ Уметь использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства;

	растениеводства и животноводства	ИД-1$_{ОПК-2}$ Владеть навыками использования существующих нормативных документов по вопросам сельского хозяйства, нормами и регламентами проведения работ, оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции животноводства;
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Знать как реализовывать технологии переработки продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-6}$ Уметь реализовывать технологии переработки продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-6}$ Владеть навыками реализации технологии переработки продукции животноводства.
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Знать как осуществлять контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; ИД-1$_{ПК-7}$ Уметь контролировать качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; ИД-1$_{ПК-7}$ Владеть методами контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Б1.В.ДВ Дисциплины по выбору

Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель заключается в формировании у обучающихся необходимых теоретических знаний об основных принципах биотехнологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции, умений и навыков реализации технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства с применением объектов и методов биотехнологии.

Задачи:

- дать студентам теоретические знания представление о науке – биотехнология, её основных объектах и методах;
- ознакомить студентов с основными способами и методами биотехнологии при производстве, хранении и переработке продукции животноводства и растениеводства;
- формировать у студентов практические навыки по применению

биотехнологических способов и методов при реализации технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.ДВ.01.01, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 8 семестре в очной форме обучения, на 5 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 60 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 57 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов на контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы составляющие части компетенций ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-3, ПК-5.

Обучающийся должен

знать: нормативные правовые акты и специальную документацию в профессиональной деятельности;

-современные технологии производства, хранения продукции растениеводства;

режимы хранения продукции растениеводства .

уметь:

разрабатывать и реализовывать современные технологии производства и хранения продукции растениеводства.

владеть: технологиями производства и хранения продукции растениеводства.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины Б1.ДВ.01.01 «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» формируются следующие компетенции или их составляющие:

профессиональных компетенций (ПК):

- ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие

		этапы формирования компетенций
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Знать биотехнологические аспекты технологии переработки и хранения продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-6}$ Уметь обосновать и применить полученные знания при реализации технологии производства продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-6}$ Владеть навыками по применению биотехнологичес-ких методов при реализации продукции животноводства

Технология переработки побочной продукции

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - формирование теоретических знаний, практических навыков и умений по технологии переработки побочной продукции.

Задачи:

- дать студентам теоретические знания основных технологических процессов переработки побочной продукции, критериев и методик оценки отдельных технологических операций;
- актуализировать у студентов полученные теоретические знания в области переработки побочной продукции;
- сформировать у студентов умения и навыки в рамках заявленных общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.ДВ.01.02, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 8 семестре в очной форме обучения, на 5 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – экзамен, реализуется кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы, всего 144 часа, из которых 60 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 57 часов составляет самостоятельная работа, 27 часов на контроль обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 20 часов обучающегося с преподавателем (8 часов занятия лекционного типа, 12 часов практические занятия), 115 часов составляет самостоятельная работа, 9 часов на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы:

ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-5.

Требования к структуре основных образовательных программ

подготовки бакалавриата:

Обучающийся должен

знать: нормативные правовые акты и специальную документацию в профессиональной деятельности;

-современные технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

уметь:

разрабатывать и реализовывать современные технологии переработки продукции растениеводства и животноводства .

адаптировать базовые технологии переработки побочной продукции растениеводства и животноводства;

оценивать качество проводимых при переработке продукции растениеводства и животноводства работ.

владеть: методиками оценки качества готовой продукции;

методами управления технологическими процессами переработки продукции растениеводства и животноводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины Б1.ДВ.01.02 «Технология переработки побочной продукции»

формируются следующие профессиональные компетенции или их составляющие (ПК):

ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Знать: -современные технологии переработки и хранения побочной продукции животноводства ; характеристики основных видов животного сырья и готовой продукции; ИД-1$_{ПК-6}$ уметь: реализовывать современные технологии переработки и хранения побочной продукции животноводства; обосновывать применение современных технологий переработки побочной продукции животноводства в профессиональной деятельности. ИД-1$_{ПК-6}$ владеть: специальной терминологией; современными методами переработки побочной продукции животноводства; методиками оценки качества готовой продукции; методами управления технологическими

		процессами переработки продукции животноводства.

Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель - изучение вопросов использования основных ингредиентов и наиболее важных функциональных классов пищевых добавок в пищевой промышленности;изучениесанитарных требований к технологии производства, транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности;оценке качества пищевых добавок иингредиентов пищевых продуктов; организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой пищевой продукции.

Задачи:

- выработать у студентов логическое мышление;
- выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований к технологии производства, транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктовна предприятиях пищевой промышленности;
- овладение методами анализа и оценки качества пищевых добавок и ингредиентов пищевых продуктов;
- организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой пищевой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.ДВ.02.01, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 7 семестре в очной форме обучения, на 5 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой технологии животноводства и зоогигиены

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины «Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности» составляет 3 зачетных единиц, всего 108 часов, из которых 60 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 48 часов составляет самостоятельная работа обучающегося. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 16 часов обучающегося с преподавателем (6 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 88 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: ОПК-4, ПК-4, ПК-6

Обучающийся должен:

знать:

- требования к личной гигиене и состоянию здоровья персонала на предприятиях пищевой промышленности;
- санитарные требования к технологии производства, транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности.

уметь:

- пользоваться нормативными документами;
- брать среднюю пробу сырья, для исследований их качества, а при необходимости направлять средние пробы для анализа в лаборатории;
- квалифицированно исследовать состояние и уметь разрабатывать мероприятия по оптимизации технологии переработки и хранения продукции животноводства.

владеть:

- контроль технологического процесса производства пищевой продукции.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-4 - способность реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 - Способность реализовывать технологии производства продукции животноводства;

ПК-6 - Способность реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способность реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать: – классификацию пищевых добавок в соответствии с Европейской кодификацией с использованием Е-индексов; – основные технологические требования к пищевым добавкам и ингредиентам пищевых продуктов; – характеристику основных пищевых добавок и ингредиентов пищевых продуктов. ИД-1$_{ОПК-4}$ Уметь: - пользоваться нормативными документами; - проводить экспертизу основных пищевых добавок и ингредиентов пищевых продуктов в и составлять соответствующие документы; - брать среднюю пробу основных пищевых добавок, ингредиентов и готовых пищевых продуктов для исследований их качества, а при необходимости

		направлять средние пробы для анализа в лаборатории; - определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдение установленных режимов технологических процессов; ИД-1$_{ОПК-4}$ Владеть: - методами идентификации основных пищевых добавок и ингредиентов пищевых продуктов.
ПК-4 Способность реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животно-водства	ИД-1$_{ПК-4}$ Знать: - требования к экспертизе основных пищевых добавок, ингредиентов и готовых пищевых продуктов. ИД-1$_{ПК-4}$ Уметь: - определять по прямым и косвенным признакам соответствие рецептуре, соблюдения установленных режимов технологических процессов; - проводить идентификацию основных пищевых добавок, ингредиентов пищевых продуктов и готовой пищевой продукции; - применять методы оценки качества основных пищевых добавок и ингредиентов пищевых продуктов. ИД-1$_{ПК-4}$ Владеть: - методами оценки качества основных пищевых добавок и ингредиентов пищевых продуктов; - методами контроля оптимальных условий для производства и хранения качественной и безопасной пищевой продукции.
ПК-6 Способность реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Знать: - требования к экспертизе сырья пищевых добавок и ингредиентов пищевых продуктов; - технологические требования к производству и хранению пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности. ИД-1$_{ПК-6}$ Уметь: - проводить идентификацию основных пищевых добавок и ингредиентов пищевых продуктов; - выявлять фальсификацию сырья продукции животноводства; - выявлять неудовлетворительные условия производства и хранения пищевой продукции.

		ИД-1$_{ПК-6}$ Владеть: - методами контроля оптимальных условий для производства и хранения готовой пищевой продукции.

Биоконверсия продукции животноводства

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель – изучение вопросов биоконверсии продукции животноводствапод действием ферментных систем различного происхождения и в процессе технологии производства, переработки и хранения продукции животноводства.

Задачи:

- выработать у студентов логическое мышление;
- раскрыть сущность процесса биоконверсии животного сырья и пищевых животноводческих продуктов;
- формирование знаний о методах моделирования процессов биоконверсии животного сырья и пищевых животноводческих продуктов;
- обучение правилам оформления нормативных правовых актов и специальной документации в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – Б1.В.ДВ.02.02, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 7 семестре в очной форме обучения, на 5 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой технологии животноводства и зоогигиены

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины «Биоконверсия продукции животноводства» составляет 3 зачетных единиц, всего 108 часов, из которых 60 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (24 часа занятия лекционного типа, 36 часов практические занятия), 48 часов составляет самостоятельная работа обучающегося. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 16 часов обучающегося с преподавателем (6 часов занятия лекционного типа, 10 часов практические занятия), 88 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: ОПК-4, ПК-4, ПК-6

Обучающийся должен:

знать:

- требования к личной гигиене и состоянию здоровья персонала на предприятиях пищевой промышленности;
- санитарные требования к технологии производства, транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности.

уметь:

- пользоваться нормативными документами;

- брать среднюю пробу сырья, для исследований их качества, а при необходимости направлять средние пробы для анализа в лаборатории;
- квалифицированно исследовать состояние и уметь разрабатывать мероприятия по оптимизации технологии переработки и хранения продукции животноводства.

владеть:

- контроль технологического процесса производства пищевой продукции.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Биоконверсия продукции животноводства» формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 - способность реализовывать технологии производства продукции животноводства;

ПК-6 - способность реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ Знать: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ОПК-4}$ Уметь: Обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ОПК-4}$ Владеть: современными технологиями производства сельскохозяйственной продукции
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4-}$ Знать: – общие принципы и отдельные стадии биоконверсии сырья животного происхождения; – разделы технологии биоконверсии животного сырья для понимания основных закономерностей биотехнологических процессов, происходящих при биоконверсии животного сырья и пищевых продуктов в процессе производства, переработки, приемки и хранения.

		ИД-1$_{ПК-4}$ Уметь: - обеспечивать соответствующие технологические условия производства, переработки, приемки и хранения пищевых продуктов животного происхождения на предприятиях пищевой промышленности; - определять по прямым и косвенным признакам соответствие химическому составу продукта, а также соблюдение установленных режимов технологических процессов. ИД-1$_{ПК-4}$ Владеть: - методами контроля оптимальных условий для производства качественной и безопасной пищевой продукции животного происхождения
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Знать: – разделы технологии биоконверсии животного сырья для понимания основных закономерностей биотехнологических процессов, происходящих при биоконверсии животного сырья и пищевых продуктов в процессе производства, переработки, приемки и хранения; - требования к технологии производства, переработке, приемке и хранению пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности. ИД-1$_{ПК-6}$ Уметь: - проводить идентификацию основных составных частей пищевых продуктов животного происхождения, выявлять фальсификацию сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции; - квалифицированно исследовать состояние и уметь разрабатывать мероприятия по оптимизации технологии переработки и хранения продукции животноводства. ИД-1$_{ПК-6}$ Владеть: - методами контроля оптимальных условий для производства качественной и безопасной пищевой продукции животного происхождения

ФТД. Факультативные дисципины

Методы анализа сырья и пищевых продуктов

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Методы анализа сырья и пищевых продуктов» являются получение знаний в области состава пищевых объектов, их свойств, методов анализа макро- и микронутриентов, формирование у студентов знаний и умений в области современных методов комплексной оценки качества, пищевой ценности и свойств пищевой продукции для получения биологически полноценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств.

Задачами дисциплины являются формирование теоретических знаний и практических навыков определения химических компонентов, физических, физико-химических, биохимических, структурно-механических свойств при комплексной оценке качества и пищевой ценности пищевой продукции, включая современные методы контроля контаминантов различного происхождения. Полученные знания имеют значение для освоения специальных технологических дисциплин в области контроля качества продукции и использования широкого спектра методик анализа в ходе технологических процессов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – ФТД.В.01, трудоемкость дисциплины – 2 зачетные единицы, осваивается в 5 семестре в очной форме обучения, на 3 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой биологической химии, физики и математики

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 2 зачетные единицы, всего 72 часа, из которых 36 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (18 часов занятия лекционного типа, 18 часов практические занятия), 36 часов составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 10 часов обучающегося с преподавателем (4 часа занятия лекционного типа, 6 часов практические занятия), 58 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: ОПК-1.

Обучающийся должен:

- знать основные понятия математики, физики, неорганической, аналитической, органической и физколлоидной химии;
- уметь применять химические реактивы, оборудования и приборы при химических исследованиях;
- владеть навыками приготовления растворов химических веществ и техникой безопасности при работе в лабораториях.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Методы анализа сырья и пищевых

продуктов» формируются следующие компетенции или их составляющие:

<u>профессиональных компетенций (ПК):</u>

ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки:

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Знать как осуществлять контроль качества растительного и животного сырья и продуктов его переработки. - методы и свойства пищевой продукции, лежащих в основе методов их определения; - факторы, влияющие на свойства продовольственного сырья и продуктов питания. ИД-1$_{ПК-7}$ Уметь осуществлять контроль качества с растительного и животного сырья и продуктов его переработки; - исследовать свойства, качество пищевой продукции различными методами анализа - обосновывать выбор методов анализа для исследования свойств пищевой продукции; - оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств; - использовать стандарты и нормативные документы при исследовании свойств продовольственного сырья и продуктов питания; - определять метрологические характеристики методов и методик; оценивать информативность результатов исследования. ИД-1$_{ПК-7}$ Владеть навыками осуществлять контроль качества растительного и животного сырья и продуктов его переработки; - методами исследования свойств, качество продовольственного сырья и продуктов питания; - методами отбора проб и пробоподготовки в зависимости от природы объекта и метода анализа; - методами математической обработки результатов лабораторных, межлабораторных и арбитражных

		методов анализа; методами планирования исследований и эксперимента

Татарский язык в профессиональной сфере

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: повышение исходного уровня владения татарским языком, достигнутого на предыдущей ступени образования и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем иноязычной коммуникативной компетенции в соответствии с темами, сферами и ситуациями общения, связанными с будущей профессиональной деятельностью и решением социально-коммуникативных задач в различных областях профессиональной, научной, культурной и бытовой сферах деятельности, а также для дальнейшего самообразования.

Задачи:

- расширение кругозора и повышение общей культуры студентов;
- повышение уровня способности к самообразованию;
- развитие умений и навыков иноязычного общения и понимания монологической и диалогической речи в сфере бытовой и профессиональной коммуникации, в терминологической, общенаучной и других сферах;
- подведение разговорной речи представителей различных диалектов к нормам современного литературного языка;
- совершенствование грамматических навыков, обеспечивающих коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении;
- перевод и реферирование текстов по специальности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1, шифр в учебном плане – ФТД.В.02, трудоемкость дисциплины – 2 зачетные единицы, осваивается в 2 семестре в очной форме обучения, на 1 курсе – в заочной, промежуточная аттестация – зачет, реализуется кафедрой иностранных языков.

2.1. Структура дисциплины (модуля)

Объем дисциплины составляет 2 зачетные единицы, всего 72 часа, из которых 36 часов составляет контактная работа обучающегося с преподавателем (36 часов практических занятий), 36 часов составляет самостоятельная работа обучающегося для очной формы обучения. Для заочной формы обучения контактная работа составляет 8 часов обучающегося с преподавателем, 60 часов составляет самостоятельная работа, 4 часа на контроль.

3 Входные требования для освоения дисциплины (модуля), предварительные условия

До освоения дисциплины должны быть сформированы: УК-4, УК-3

Обучающийся должен

Знать:

- важнейшие общелинвистические и стилистические понятия;
- особенности публичной речи, предъявляемые к устной публичной речи;
- особенности устной и письменной разговорной речи как функционального стиля литературного языка;

Уметь:

- общаться в простых типичных ситуациях, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности;
- понимать тексты, построенные на материале повседневного и профессионального общения;

Владеть:

- навыками разговорно-бытовой речи и применять их для повседневного общения.

4 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате освоения дисциплины «Татарский язык в профессиональной сфере» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции (УК):

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде;

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

профессиональные компетенции (ПК):

ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-2$_{УК-3}$ Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).	ИД-2$_{УК-3}$ Знать - особенности поведения групп людей, социального взаимодействия между членами команды с целью решения производственных задач; ИД-2$_{УК-3}$ Уметь - определять особенности поведения групп людей, учитывать их в своей профессиональной деятельности; ИД-2$_{УК-3}$ Владеть - навыками определения поведения групп людей с целью решения производственных задач
	ИД-4$_{УК-3}$ Эффективно взаимодействует с	ИД-4$_{УК-3}$ Знать - эффективность социального

	другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	взаимодействия между членами команды для достижения поставленной цели; ИД-4$_{УК-3}$ Уметь - эффективно взаимодействовать с другими членами команды; - участвовать в обмене, информацией, знаниями и опытом; ИД-4$_{УК-3}$ Владеть - методами эффективного взаимодействия членами команды для решения производственных задач
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД-1$_{УК-4}$ Выбирает на государственном и иностранном(-ых) языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.	ИД-1$_{УК-4}$ Знать - важнейшие общелинвистические и стилистические понятия на татарском языке для решения производственных задач; ИД-1$_{УК-4}$ Уметь - выбирать на татарском языке коммуникативный приемлемый стиль делового общения ИД-1$_{УК-4}$ Владеть - вербальными и невербальными средствами взаимодействия с партнерами для решения производственных задач
	ИД-2$_{УК-4}$ Использует информационно коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(-ых) языках	ИД-2$_{УК-4}$ Знать Информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации на татарском языке для решения производственных задач ИД-2$_{УК-4}$ Уметь - общаться в типичных ситуациях, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности; ИД-2$_{УК-4}$ Владеть - базовой лексикой общего языка, представляющей нейтральный научный стиль, а также основной терминологией производственной деятельности;
	ИД-3$_{УК-4}$ Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном(-ых) языках.	ИД-3$_{УК-4}$ Знать - особенности стилистики официальных и неофициальных писем на татарском языке; ИД-3$_{УК-4}$ Уметь - осуществлять деловую коммуникацию в письменной форме на татарском языке; ИД-3$_{УК-4}$ Владеть - основными навыками письма на татарском языке.
ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с	ИД-1$_{ПК-2}$ Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты	ИД-1$_{ПК-2}$ Знать: основные нормативные документы в профессиональной сфере, интеллектуальной деятельности на татарском языке ИД-1$_{ПК-2}$ Уметь: решать задачи в области

учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	профессиональной деятельности, науки, техники и технологии на татарском языке ИД-1$_{ПК-2}$ Владеть: навыками решения задач в профессиональной деятельности на татарском языке

5.6 Распределение компетенций по дисциплинам учебного плана

Матрица формирования компетенции бакалавров в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки

35.03.07 – Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Профиль – Технология производства, хранения и переработка продукции животноводства

Дисциплина, раздел ООП			Универсальные										Общиепрофессиональные							Профессиональные компетенции, разработанные самостоятельно						
Индек	Наименование	**ЗЕТ**	**УК-1**	**УК-2**	**УК-3**	**УК-4**	**УК-5**	**УК-6**	**УК-7**	**УК-8**	**УК-9**	**УК-10**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**0ПК-5**	**ОПК-6**	**ОПК-7**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**
Блок 1	**Дисциплины**																									
Б1.О	**Обязательная часть**																									
Б1.О.01	История России	4	+				+																			
Б1.О.02	Иностранный язык	4				+																				
Б1.О.03	Философия	3	+				+					+														
Б1.О.04	Экономическая теория	3						+			+							+								
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	3			+	+																				
Б1.О.06	Психология	3			+			+																		
Б1.О.07	Правоведение	3		+								+		+							+					
Б1.О.08	Химия	8											+													
Б1.О.09	Математика и мат. статистика	4																								
Б1.О.09.01	*Математика*	2											+													
Б1.О.09.02	*Математическая статистика*	2	+										+							+						
Б1.О.10	Физика	3											+													
Б1.О.11	Информатика	3	+										+						+							
Б1.О.12	Микробиология	3											+													
Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология	3											+		+											
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	3														+			+							
Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	3								+					+											
Б1.О.16	Физическая культура и спорт	2							+																	

Дисциплина, раздел ООП			Универсальные										Общиепрофессиональные							Профессиональные компетенции, разработанные самостоятельно						
Индек	Наименование	**ЗЕТ**	**УК-1**	**УК-2**	**УК-3**	**УК-4**	**УК-5**	**УК-6**	**УК-7**	**УК-8**	**УК-9**	**УК-10**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**0ПК-5**	**ОПК-6**	**ОПК-7**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**
Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	4		+				+					+													
Б1.О.18	Генетика растений и животных	3											+													
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	18																								
Б1.О.19.01	*Ботаника*	3											+									+				
Б1.О.19.02	*Физиология и биохимия растений*	3											+				+							+		
Б1.О.19.03	*Земледелие с основами почвоведения и агрохимии*	3														+						+				
Б1.О.19.04	*Растениеводство*	3														+						+				
Б1.О.19.05	*Кормопроизводство*	3														+						+				
Б1.О.19.06	*Фитопатология, энтомология и защита растений*	3																				+				+
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	17																								
Б1.О.20.01	*Зоология*	4											+										+			
Б1.О.20.02	*Морфология и физиология сельскохозяйственных животных*	4											+				+									
Б1.О.20.03	*Производство продукции животноводства*	6														+							+			
Б1.О.20.04	*Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов*	3														+	+						+			
Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	7														+						+	+			

Дисциплина, раздел ООП			Универсальные										Общиепрофессиональные							Профессиональные компетенции, разработанные самостоятельно						
Индек	Наименование	**ЗЕТ**	**УК-1**	**УК-2**	**УК-3**	**УК-4**	**УК-5**	**УК-6**	**УК-7**	**УК-8**	**УК-9**	**УК-10**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**0ПК-5**	**ОПК-6**	**ОПК-7**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**
Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	3												+												+
Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	4											+				+									
Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	4												+		+								+		
Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	4														+										
Б1.О.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	8												+		+								+		
Б1.О.28	Стандартизация и подтверждение соответствия с.-х. продукции	4												+												+
Б1.О.29	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4														+										
Б1.О.28	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	3														+								+		
Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств	3														+									+	
Б1.О.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	4												+	+											+
Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	4		+							+							+								
Б1.О.33	Основы военной подготовки	3								+																

Дисциплина, раздел ООП			Универсальные										Общиепрофессиональные							Профессиональные компетенции, разработанные самостоятельно						
Индек	Наименование	**ЗЕТ**	**УК-1**	**УК-2**	**УК-3**	**УК-4**	**УК-5**	**УК-6**	**УК-7**	**УК-8**	**УК-9**	**УК-10**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**0ПК-5**	**ОПК-6**	**ОПК-7**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**
Б1.О.34	Основы российской государственности	2					+																			
Б1.В	**Часть, формируемые участниками образовательных отношений**	43																								
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту								+																	
Б1.В.02	Технология молока и молочных продуктов	4												+		+							+		+	
Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	4												+		+							+		+	
Б1.В.04	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	4																							+	+
Б1.В.05	Основы научных исследований	4	+														+			+	+					
Б1.В.06	Технология меда и продуктов пчеловодства	4														+							+		+	
Б1.В.07	Технология рыбы и рыбопродуктов	4														+							+		+	
Б1.В.08	Технология переработки кожи и меха	4														+							+		+	
Б1.В.09	Технология продукции птицеводства	4												+		+							+		+	
Б1.В.10	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности	4												+											+	+
Б1.ДВ.01	**Дисциплины по выбору**																									

Дисциплина, раздел ООП			Универсальные										Общиепрофессиональные							Профессиональные компетенции, разработанные самостоятельно						
Индек	Наименование	**ЗЕТ**	**УК-1**	**УК-2**	**УК-3**	**УК-4**	**УК-5**	**УК-6**	**УК-7**	**УК-8**	**УК-9**	**УК-10**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**0ПК-5**	**ОПК-6**	**ОПК-7**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**
Б1.ДВ.01.01	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	4																							+	
Б1.ДВ.01.02	Технология переработки побочной продукции	4																							+	
Б1.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.ДВ.09**																									
Б1.ДВ.02.01	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности	3														+							+		+	
Б1.ДВ.02.02	Биоконверсия продукции животноводства	3														+							+		+	
Блок 2	**Практики**	34																								
Б2.О	**Обязательная часть**																									
Б2.О (У)	**Учебная практика**	10																								
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	5	+										+				+					+	+			
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	5														+						+	+			
Б2.В	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**																									
Б2.В (П)	**Производственная практика**	24																								
Б2.В.01(П)	Технологическая практика	12	+		+								+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская практика	3	+	+							+						+	+		+	+					+
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	9	+		+						+		+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+

Дисциплина, раздел ООП			Универсальные										Общиепрофессиональные							Профессиональные компетенции, разработанные самостоятельно						
Индек	Наименование	**ЗЕТ**	**УК-1**	**УК-2**	**УК-3**	**УК-4**	**УК-5**	**УК-6**	**УК-7**	**УК-8**	**УК-9**	**УК-10**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**0ПК-5**	**ОПК-6**	**ОПК-7**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**
Блок 3	**Государственная итоговая аттестация**	9																								
Б3.О.01	**Обязательная часть**																									
Б3.О.01.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3		+						+				+	+	+	+	+				+	+	+	+	+
Б3.О.01.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
ФТД	**Факультативные дисциплины**																									
ФТД.В	**Часть, формируемая участниками образовательных отношений**																									
ФТД.В.01	Методы анализа сырья и пищевых продуктов	2																								+
ФТД.В.02	Татарский язык в профессиональной сфере	2			+	+															+					

Примечание:

Знаком + обозначено присутствие компетенций или элементов данной компетенции в программе дисциплины (модуля), практики без указания доли общей трудоемкости в зачетных единицах.

5.7 Программы учебной и производственной, в том числе преддипломной практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции раздел основной образовательной программы бакалавриата «Практика» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

В Блок «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная, практики.

Типы учебной практики:

ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской деятельности);

Технологическая практика.

Способы проведения учебной практики: стационарная; выездная.

Типы производственной практики:

технологическая;

научно-исследовательская работа;

преддипломная.

Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная.

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

В академии порядок организации и проведения практик обучающихся, формы и способы ее проведения, а также виды и типы практик определены согласно действующему ФГОС ВО, Приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 885/390 «О практической подготовке обучающихся», Положением об учебной и производственной практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ.

5.7.1 Программа учебной практики

Трудоемкость учебной практики, согласно учебному плану, составляет 10 зачетных единиц.

При реализации данной ОПОП учебная практика предусматривается по следующим дисциплинам:

№ п/п	Название	Семестр	Трудоемкость (зачетные единицы)	Кол-во недель/дн.	Форма отчетности
1	Ботаника	2	2,5	10 дн.	зачет
2	Зоология	2	2,5	10 дн.	зачет
3	Механизация и автоматизация технологичесих процессов в растениеводстве и животноводстве	4	2,5	10 дн.	зачет
4	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	4	2,5	10 дн.	зачет

Учебная практика по ботанике

Целью учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является формирование у обучающихся компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- закрепить и углубить знания по морфологии и систематике растений;
- освоить методику сбора и гербаризации растений;
- приобрести навыки морфологического описания растений;
- освоить методику работы с определителями растений;
- формировать знания об основных видах местной флоры, в том числе о кормовых, лекарственных, ядовитых и вредных растениях;
- познакомиться с разнообразием жизненных форм и экологическими группами растений в районе проведения практики;
- сформировать умения отличать основные типы растительного покрова, ботанический грамотно характеризовать их в описаниях, зарисовках и других материалах;
- формировать навыки проведения самостоятельных исследований в полевых условиях.

Вид практики: учебная практика.

Тип учебной практики: ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

Способ проведения учебной практики: стационарная на базе кафедры технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, выездная на базе хозяйств Республики Татарстан и ТатНИИСХ обособленное подразделение ФИЦ КАЗ НЦ РАН.

Форма проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного

времени для проведения каждого вида практики.

Входные требования для учебной практики, предварительные условия

До прохождения учебной практики у обучающихся полностью или частично сформированы следующие, связанные с данной учебной практикой, компетенции образовательной программы:

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

Планируемые результаты учебной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате прохождения учебной практики по ботанике формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенции (УК):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1 - Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий.

ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;

профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленных задач	ИД-2$_{УК-1}$ *Знать:* - методики поиска информации для решения поставленных задач ИД-2$_{УК-1}$ *Уметь:* - применять системный подход для решения поставленных задач. ИД-2$_{УК-1}$ *Владеть:* - критическим анализом и синтезом информации для решения поставленных задач
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной	ИД-1$_{ОПК-1}$ *Знать:* - методики проведения научных исследований, правила обработки и анализа результатов исследований с применением информационно-коммуникационных технологий. ИД-1$_{ОПК-1}$ *Уметь:* - решать типовые задачи в профессиональной деятельности на основе полученных знаний.

применением информационно-коммуникационных технологий	продукции	ИД-1$_{ОПК-1}$ *Владеть:* - знаниями, полученными в ходе прохождения практики для решения стандартных задач по ботанике, с применением информационно-коммуникационных технологий
ОПК-5 Готов к участию в проведении эксперименталь- ных исследований в профес- сиональной деятельности	ИД1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД1$_{ОПК-5}$ *Знать:* - методики проведения исследований в области ботаники ИД1$_{ОПК-5}$ *Уметь:* - проводить исследования в области ботаники ИД1$_{ОПК-5}$ *Владеть:* - знаниями, полученными в ходе прохождения практики по ботанике в профессиональной деятельности
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства	ИД1$_{ПК-3}$ *Знать:* - особенности анатомического и морфологического строения органов растений для производства продукции растениеводства; - классификацию продукции растениеводства; - ценотическую роль, распространение на планете и значение для человека разных групп и отдельных представителей растений; - основные понятия, используемые в систематике растений; - варианты циклов воспроизведения и размножения растений, возрастные и сезонные изменения у растений, основные вопросы рационального использования и охраны растений; ИД1$_{ПК-3}$ *Уметь:* - распознавать растения в натурной обстановке; - заготавливать гербарный и натурный материал; - использовать методы описания и определения высших растений по анатомическим и морфологическим особенностям; - определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; -классифицировать продукцию растениеводства; ИД1$_{ПК-3}$ *Владеть:* - знаниями, полученными в ходе изучения дисциплины для освоения последующих знаний в области производства продукции растениеводства

Учебная практика по зоологии

Целями учебной практики по зоологии являются:

- ознакомление с биоразнообразием живого, его жизненными формами, закономерностями эволюции и связью живых организмов с окружающей средой;
- изучение строения, образа жизни, развития и размножения животных в естественной среде их обитания;
- конкретизация систематических сведений применительно к местной фауне;
- подготовка студента к ведению исследовательской деятельности и работе в полевых и лабораторных условиях.

Задачи учебной практики по зоологии:

- подготовить студентов к более глубокому усвоению знаний о живом и его разнообразии, строении, жизнедеятельности, местах обитания, систематике и значимости животных в природных комплексах и сельскохозяйственном производстве;
- уяснить микро- и макроэволюционные процессы в связи с окружающей средой;
- изучить многообразие различных групп животных района практики, их эколого-ценотической приуроченности, приспособлений к условиям существования;
- получить навыки сбора и техники изучения почвенной и водной фауны, фауны луга и леса;
- изучить фауны почвы и водоёма, луга и леса района практики, их приспособления к условиям существования;
- получить необходимые навыки самостоятельного ведения учебно-исследовательской работы в полевых условиях;
- освоить принципы распознавания животных на любой стадии развития, приобрести навыки по обработке собранного материала (идентификации, фиксации, этикетирования) и хранения коллекционных материалов животных различных систематических групп;
- научиться анализировать и обобщать собственные наблюдения и делать из них правильные выводы;
- активно формировать у студентов природоохранное сознание, этическое отношение, уважение и любовь к живой природе.

Вид практики: учебная практика.

Тип учебной практики: ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы).

Способ проведения учебной практики: стационарная на базе кафедры биологии, генетики и разведения животных ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, выездная на базе Казанского зооботсада, полевая в условиях естественных природных условий (лес, луг, водоём).

Форма проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

Входные требования для учебной практики, предварительные условия

До прохождения учебной практики у обучающихся полностью или частично сформированы следующие, связанные с данной учебной практикой,

компетенции образовательной программы:

универсальных компетенции

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

общепрофессиональных компетенции

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

Планируемые результаты учебной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

Прохождения учебной практики по дисциплине «Зоология» направлено на формирование у студентов следующих компетенций:

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	ИД-2$_{УК-1}$ Знать: - Источники информации для определения насекомых и моллюсков ИД-2$_{УК-1}$ Уметь: Находить и критически анализировать информацию по определению насекомых и моллюсков ИД-2$_{УК-1}$ Владеть: методикой определения насекомых и моллюсков, критически анализируя информацию

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	ИД1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	ИД1$_{ОПК-1}$ Знать - основные принципы современной систематики; систематические категории и их соподчинённость; систематику животных; - основные методы исследования в зоологии; ИД1$_{ОПК-1}$ Уметь - использовать специальную научную литературу и сайты Интернет; - работать с микроскопом; - правильно отбирать и фиксировать зоологический материал; - изготавливать простейшие зоологические препараты; ИД1$_{ОПК-1}$ Владеть - зоологическими методами анализа; - приёмами мониторинга животных; - способами оценки и контроля морфологических особенностей животного организма.
ОПК-5 Готов к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-5}$ Знать: Экстерьерные признаки медоносных пчел для проведения экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ОПК-5}$ Уметь: Изготавливать микропрепараты для определения экстерьерных признаков медоносных пчел для проведения экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ОПК-5}$ Владеть: Методикой определения породной принадлежности пчел для проведения экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства.	ИД1$_{ПК-4}$ Знать - особенности паразитических простейших, вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных и человека, нарушающих технологии производства продукции животноводства на примере *Ноземы пчелиной*; - общее представление о гельминтозах сельскохозяйственных животных, вызывающих нарушение технологии производства продукции животноводства; - роль членистоногих в технологии производства продукции животноводства на примере *Пчелы медоносной*; - значение моллюсков в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных и человека, которые нарушают

		технологии производства продукции животноводства; ИД1$_{ПК-4}$ Уметь - оценивать роль простейших вызывающих заболевания у сельскохозяйственных животных, нарушающих технологии производства продукции животноводства на примере *Ноземы пчелиной*; - оценивать роль беспозвоночных животных в распространении заболеваний сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства; ИД1$_{ПК-4}$ Владеть - способами оценки и контроля биологических особенностей паразитических простейших, оказывающих влияние на технологии производства продукции животноводства на примере *Ноземы пчелиной*; - способами оценки и контроля биологических особенностей беспозвоночных животных, распространяющих заболевания сельскохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства;

Учебная практика по механизации и автоматизации технологических процессов растениеводства и животноводства

Целью учебной практики является закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, а также формирование компетенций в процессе выполнения видов работ в области механизации и автоматизации основных производственных процессов в растениеводстве и животноводстве.

Задачи учебной практики:

– ознакомление с правилами техники безопасности при работе на сельскохозяйственных машинах и при эксплуатации оборудования животноводческих ферм;

– изучение устройства, основных регулировок и процесса эксплуатации техники для растениеводства и животноводства и ее использование в энергосберегающих технологиях;

– оценка основных технико-экономических характеристик оборудования в целях оптимального выбора решений по повышению эффективности производства продукции.

Вид практики: учебная практика;

Тип учебной практики: технологическая.

Способ проведения учебной практики: стационарная на базе кафедры механизации имени Н.А. Сафиуллина ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, выездная на базе ООО «Серп и Молот» Высокогорского района РТ, Учебно-демонстрационный центр ФГБОУ ВО Казанский ГАУ.

Форма проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного

времени для проведения каждого вида практики.

Входные требования для учебной практики, предварительные условия

До прохождения учебной практики у обучающихся полностью или частично сформированы следующие, связанные с данной учебной практикой, компетенции образовательной программы:

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.

Планируемые результаты учебной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате прохождения учебной практики по механизации и автоматизации технологических процессов растениеводства и животноводства формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-4 – Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3 – Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства;

ПК-4 – Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижения	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 – Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.	ИД-1$_{ОПК-4}$ *Знать:* современные машины для механизированных и автоматизированных технологий производства сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-4}$ *Уметь:* обосновывать технологические требования к системам машин, проводить подготовку к работе рабочих машин и оборудования по производству сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-4}$ *Владеть:* навыками комплектования техническими средствами современных технологических линий производства.
ПК-3 – Способен реализовывать технологии	ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции	ИД-1$_{ПК-3}$ *Знать:* устройство, рабочий процесс и классификацию машин для производства продукции растениеводства;

производства продукции растениеводства	растениеводства.	ИД-1$_{ПК-3}$ *Уметь:* осуществлять технологические регулировки сельскохозяйственных машин и механизмов, применяемых в растениеводстве. ИД-1$_{ПК-3}$ *Владеть:* навыками применения современных машин в технологии производства продукции растениеводства.
ПК-4 – Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства.	ИД-1$_{ПК-4}$ *Знать:* устройство, рабочий процесс и классификацию машин для производства продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-4}$ *Уметь:* осуществлять технологические регулировки сельскохозяйственных машин и механизмов, применяемых в животноводства. ИД-1$_{ПК-4}$ *Владеть:* навыками применения современных машин в технологии производства продукции животноводства.

Учебная практика по земледелию с основами почвоведения и агрохимии

Целью учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является формирование у обучающихся компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики:

- ознакомление студентов с системами земледелия базового хозяйства;
- приобретение практических навыков по применению законов земледелия в практике;
- приобретение практических навыков по определению типов и описанию профиля почвы, методик отбора почвенных проб для анализа и определения агрохимических, агрофизических и биологических свойств почвы;
- приобретение практических навыков по определению ботанического состава сорной растительности, степени засоренности полей и организации соответствующих мероприятий по борьбе с сорняками;
- приобретение практических навыков по выбору соответствующих систем земледелия исходя из почвенно-климатических и других условий;
- приобретение практических навыков по выбору соответствующих приемов обработки почвы на основе современных технологий возделывания сельскохозяйственных культур согласно ситуации.

Вид практике: учебная.

Тип учебной практики: технологическая практика.

Способ проведения учебной практики: стационарная на базе кафедры технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, выездная на базе хозяйств Республики Татарстан и ТатНИИСХ обособленное подразделение ФИЦ КАЗ НЦ РАН.

Форма проведения практики: дискретная, по видам практик – путем

выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

Входные требования для учебной практики, предварительные условия

До прохождения учебной практики у обучающихся полностью или частично сформированы следующие, связанные с данной учебной практикой, компетенции образовательной программы:

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

Планируемые результаты учебной практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

В результате прохождения учебной практики по механизации и автоматизации технологических процессов растениеводства и животноводства формируются следующие компетенции или их составляющие:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-4 – Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3 – Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

Формируемые компетенции (код и формулировка компетенции)	Индикатор достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОПК-4 – Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД1$_{ОПК-4}$ *Знать:* - современные технологии в земледелии, почвоведении и агрохимии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности; - современные технологии производства сельскохозяйственной продукции, опираясь на знания по земледелию, почвоведению и агрохимии. ИД1$_{ОПК-4}$ *Уметь:* - реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности - обосновать и реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции. ИД1$_{ОПК-4}$ *Владеть:* - знаниями и современными технологиями в ходе изучения дисциплины и применять их в профессиональной деятельности
ПК-3 – Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства.	ИД-1$_{ПК-3}$ *Знать:* - основные технологии производства продукции растениеводства ИД-1$_{ПК-3}$ *Уметь:* - реализовать полученные технологии

		производства продукции растениеводства после изучения дисциплины в профессиональной деятельности ИД-1$_{ПК-3}$ *Владеть:* -знаниями по технологии производства продукции растениеводства после изучения дисциплины

5.7.2 Программа производственной практики (тип: технологическая)

В соответствии с учебным планом, производственная практика проводится на третьем курсе обучения, после изучения теоретического курса. Относится к Блоку 2 (Практики). Объем практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретического курса, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Тип производственной практики: технологическая.

Способ проведения производственной практики: выездной (на предприятиях агропромышленного комплекса, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, оснащенных современной техникой, реализующих инновационные технологии производства и использующих различные формы организации труда).

Форма проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Цель практики: формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства и первичной переработки продукции сельского хозяйства и приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачи практики:

- изучение и анализ производственно-экономических показателей и выявление резервов повышения эффективности производства сельскохозяйственной продукции на предприятии;
- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация хранения, производства и переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- изучение почвенно-климатических условий сельскохозяйственного предприятия;
- изучение и анализ современного состояния полеводства (структура посевных площадей, урожайность сельскохозяйственных культур, севообороты);

- изучение и освоение технологических приемов основной и предпосевной обработки почвы;
- изучение и освоение технологических приемов посева и посадки сельскохозяйственных культур;
- изучение и освоение технологических приемов по уходу за посевами и посадками сельскохозяйственных культур;
- изучение и освоение технологических приемов защитных мероприятий от вредных организмов (сорняки, вредители и болезни);
- изучение и освоение технологических приемов уборки сельскохозяйственных культур;
- изучение и освоение организации и проведения послеуборочной доработки продукции растениеводства и закладки ее на хранение;
- выявление резервов повышения эффективности отрасли растениеводства;
- изучение общей технологической схемы и основных технологических элементов производства продукции животноводства и птицеводства;
- освоение технологии и изучение комплекса машин и механизмов для первичной обработки продукции животноводства и птицеводства;
- анализ кормовой базы и рационов кормления сельскохозяйственных животных, освоение современных технологий заготовки кормов и подготовки их к скармливанию, приготовления кормосмесей и техники кормления животных и птицы;
- разработка оптимальных рационов для животных различных половозрастных групп на зимне-стойловый и летне-пастбищный периоды, рецептуры комбикормов для птицы различных производственных групп;
- оценка зоогигиенических параметров содержания животных и птиц, разработка комплекса мероприятий по их оптимизации;
- выявление резервов повышения эффективности производства продукции животноводства и птицеводства;
- подготовка отчета о производственной практике и рекомендаций по совершенствованию технологии производства сельскохозяйственной продукции.

Входные требования для практики, предварительные условия

До прохождения практики у обучающихся полностью или частично сформированы следующие, связанные с данной практикой, компетенции образовательной программы:

универсальные компетенции (УК):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационнокоммуникационных технологий

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

Планируемые результаты практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

Обучающийся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» с квалификацией (степенью) «бакалавр» в результате прохождения производственной практики должен обладать следующими компетенциями или их составляющими:

универсальные компетенции (УК):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно коммуникационных технологий

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в профессиональной деятельности

профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность

сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Код компетенции	Индикатор достижения	Перечень планируемых результатов при прохождении практики
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	ИД-2$_{УК-1}$ *Знать*: технологии поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности ИД-2$_{УК-1}$ *Уметь*: пользоваться информационно-коммуникационными технологиями для поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности ИД-2$_{УК-1}$ *Владеть*: навыками критического анализа информации, необходимыми для решения поставленной задачи.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1$_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	ИД-1$_{УК-3}$ *Знать*: эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели. ИД-1$_{УК-3}$ *Уметь*: эффективно использовать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде. ИД-1$_{УК-3}$ *Владеть*: способами эффективного сотрудничества в коллективке для достижения поставленной цели.
ОПК-1Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно коммуникационных технологий	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-1}$ *Знать*: - физические и биохимические основы технологических процессов области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции; - основы построения современных технологических процессов производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-1}$ *Уметь*: - выполнять подбор и расчет технологического оборудования для предприятия по производству, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции; - использовать законы и методы естественных наук при решении профессиональных задач. ИД-1$_{ОПК-1}$ *Владеть*: - современными методами сбора, обработки и анализа информации, необходимой для решения профессиональных задач; - методами контроля и оценки качества исходного сырья и готовой продукции.
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и	ИД-1$_{ОПК-2}$ *Знать:* основные формы учетных документов, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. ИД-1$_{ОПК-2}$ *Уметь:* использовать

специальную документацию в профессиональной деятельности	регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. ИД-1$_{ОПК-2}$ *Владеть:* навыками оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1$_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	ИД-1$_{ОПК-3}$ *Знать:* условия труда, основные методы защиты производственного персонала от травматизма и профессиональных заболеваний. ИД-1$_{ОПК-3}$ *Уметь:* - распознавать источники опасностей; - обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний. ИД-1$_{ОПК-3}$ *Владеть:* навыками использования основных методов защиты производственного персонала.
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ *Знать:* современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ИД-1$_{ОПК-4}$ *Уметь:* обосновывать применение конкретных технологий при производстве сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-4}$ *Владеть:* способностью реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-5}$ *Знать:* основные методы экспериментальных исследований и возможности их применения в области производства и переработки с.-х. продукции ИД-1$_{ОПК-5}$ *Уметь:* применять современные методы экспериментальных исследований при планировании и разработке технологических процессов производства и переработки с.-х. продукции ИД-1$_{ОПК-5}$ *Владеть:* навыком разработки методики исследований для разработки рецептуры и технологического процесса производства и переработки нового вида продукции.

ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-6}$ *Знать:* основные экономические показатели оценки эффективности производственного процесса. ИД-1$_{ОПК-6}$ *Уметь:* определять экономическую эффективность технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-6}$ *Владеть:* методиками расчета экономической эффективности технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
ОПК-7Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-7}$ Реализует современные информационные технологии и использует их для решения задач в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-7}$ Знать: современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности ИД-1$_{ОПК-7}$ Уметь: применять современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности ИД-1$_{ОПК-7}$ Владеть: навыками применения современных информационных технологии в профессиональной деятельности
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ *Знать:* - значение и роль продукции растениеводства в народном хозяйстве; - основные факторы жизни растений, определяющие урожайность сельскохозяйственных культур; - биологические особенности сельскохозяйственных культур и особенности их роста и развития; - закономерности формирования продуктивности сельскохозяйственных растений; - законы земледелия и особенности регулирования факторов и условий жизни сельскохозяйственных культур; - этапы и особенности современных технологий производства продукции растениеводства; ИД-1$_{ПК-3}$ *Уметь:* - подбирать сорта и реализовывать технологии возделывания сельскохозяйственных культур; - составлять схемы севооборотов; - осуществлять технологический контроль и оценивать качество проводимых полевых работ; - оценивать состояние сельскохозяйственных культур в конкретные фазы развития; - производить расчет доз удобрений и выбирать способы внесения различных удобрений на планируемый урожай

		сельскохозяйственных культур; - организовать обоснованные мероприятия по борьбе с сорняками, болезнями и вредителями сельскохозяйственных культур; - адаптировать базовые технологии производства продукции растениеводства к условиям конкретного агроландшафта; - проводить учет урожая и определять его качество. ИД-1$_{ПК-3}$ *Владеть:* - навыками реализации производства продукции растениеводства на основе современных технологий; - методами управления технологическими процессами при производстве продукции растениеводства; - методами оценки продуктивности возделываемых культур; - методами контроля и оценки качества продукции растениеводства.
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ *Знать:* - значение и роль продукции животноводства в народном хозяйстве; - закономерности формирования продуктивности сельскохозяйственных животных; - особенности кормления животных и птицы различных производственных групп в зависимости от принятой технологии; - основные системы и способы содержания и рационального использования различных видов сельскохозяйственных животных и птиц; - основные процессы производства продукции животноводства и методы оценки качества продукции животноводства. ИД-1$_{ПК-4}$ *Уметь:* - осуществлять комплексную оценку животных и птиц и определять их назначение; - составлять рационы и организовать бесперебойное полноценное и экономичное кормление животных разных видов; - регулировать качественные показатели животноводческой продукции, используя современные технологические приемы содержания, кормления и разведения животных; - осуществлять сдачу-приемку продукции животноводства, квалифицированно учитывать факторы, влияющие на продуктивность животных;

		- адаптировать базовые технологии производства продукции животноводства к современным требованиям переработчиков. ИД-1$_{ПК-4}$ *Владеть:* - навыками реализации производства продукции животноводства на основе современных технологий; - методами управления технологическими процессами при производстве продукции животноводства; - методами оценки продуктивности животных; - методами контроля и оценки качества продукции животноводства.
ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ *Знать*: - факторы, влияющие на сохранность, а также на потери массы и качества сельскохозяйственной продукции при хранении; - принципы хранения сельскохозяйственной продукции; - основные типы и виды хранилищ, их устройство и правила эксплуатации; - основное оборудование, используемое при хранении сельскохозяйственной продукции; - технологии хранения продукции растениеводства и животноводства; - пути сокращения потерь массы и качества продукции растениеводства и животноводства при хранении; ИД-1$_{ПК-5}$ *Уметь*: - подбирать оптимальные параметры процессов хранения сельскохозяйственной продукции; - организовывать и проводить процессы хранения сельскохозяйственной продукции; ИД-1$_{ПК-5}$ *Владеть*: - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при хранении сельскохозяйственной продукции; - навыками хранения и переработки продукции растениеводства и животноводств.
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ *Знать*: - факторы, влияющие на качество переработки продукции животноводства; - основное оборудование, используемое при переработки продукции животноводства; - критерии оценки технологической

		эффективности переработки животноводческой продукции; - технологии переработки сырья животного происхождения в продукцию различного ассортимента. ИД-1$_{ПК-6}$ *Уметь*: - подбирать оптимальные параметры процессов переработки продукции животноводства; - организовывать и проводить процессы переработки продукции животноводства; ИД-1$_{ПК-6}$ *Владеть*: - современными методами оценки качества сырья и готовой продукции животного происхождения; - методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при переработке животноводческой продукции; - навыками переработки продукции животноводства.
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ *Знать*: - нормативную и законодательную базу, используемую для оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья; - основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья; - основные понятия по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции; - факторы, влияющие на качество сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - методы оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - санитарные требования к технологии производства на перерабатывающих предприятиях; ИД-1$_{ПК-7}$ *Уметь*: - использовать знания о качестве и безопасности сельскохозяйственного сырья в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы; - отбирать пробы продукции для оценки качества и безопасности; - определять качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - производить качественную и безопасную сельскохозяйственную продукцию.

		ИД-1$_{ПК-7}$ *Владеть*: - уровнем знаний нормативной и законодательной базы для производства качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции; - методами отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа; - базовыми знаниями о санитарии и гигиене на перерабатывающих предприятиях; - методами определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов, его переработки.

Перечень предприятий для прохождения производственной практики

Название хозяйства (предприятия), сроки действия договоров
СХПК «им. Вахитово» Кукморский р-он РТ, от 15.11.2018 г. бессрочный; ООО «Шахтер» Атнинский р-он РТ, от 17.01.2018 г. бессрочный; ООО «Тюлячи Агро» Тюлячинский р-он РТ, от 17.01.2018 г. бессрочный; ООО «Дружба» Буинский р-он РТ, от 17.01.2018 г. бессрочный; АО «Авангард» Зеленодольский р-он РТ, от 18.01.2018 г. бессрочный; АО «Агросила» Актанышский р-он РТ, от 22.03.2018 г. бессрочный; МБУК «Егатеринбургский зоопарк» г. Екатеринбург, от 05.03.2018 г. бессрочный; ИП «Воробьева Марина Николаевна» Зеленодольский р-он РТ, от 017.04.2018 г. бессрочный; ООО «КОМОС ГРУПП» УР, от 07.05.2018 г. бессрочный; ЗАО «Мордовский бекон» республика Мордовия Чамзинский р-он, от 15.07.2018 г. бессрочный; ИП КФХ Мугинов Д.Н. Бугульминский р-он РТ, от 09.11.2018 г бессрочный; ООО «Молочная Компания Генетика Юг» Краснодарский край, № 208/18 от 24 октября 2018 г. бессрочный; Глава «КФХ Ахметов Райнур Гильфанович», от 22 01.2019 г. бессрочный; КФХ «Мухаметшин З.З.» Сабинский р-он РТ, от 21.01.2019 г. бессрочный; ООО «Хузангаевское» Алькеевский р-он РТ, от 28.01.2019 г. бессрочный; ООО «АПК – Союз» Кировская область Вятскополянский р-он, от 01.02.2019 г. бессрочный; КФХ «Кириченко С.В.» Лаишевский р-он РТ, от 09.01.2019 г бессрочный; ООО «АПК Продовольственная Программа» Мамадышский р-он РТ, от 19.02.2019 г. бессрочный; ПСХК «Красная Заря» Высокогорский р-он РТ, от 29.10.2018 г. бессрочный; ООО «Асанбаш - Агро» Кукморский район РТ, от 19.04.2019 г. бессрочный; ООО «Кулон Агро» Рыбно Слободский р-он РТ, от 23.04.2019 г. бессрочный ООО «Агролак» Пестречинский р-он РТ, от 25.04.2019 г., бессрочный; КФХ «Абдрахманов» Высокогорский р-он РТ, от 12.09.2019 г. бессрочный;

АО «Головное племенное предприятие «Элита» Высокогорский р-он РТ, от 17.06.2019 г. бессрочный;

АО «Новосибирская птицефабрика» Искитемский р-он, №24-УС/19 от 24.04.2019 г бессрочный;

СХ ООО «Рассвет» Бугульминский р-он РТ, от 20.06.2019 г. бессрочный;

ООО «Аксентис» Нижегородская область, от 19.04.2019 г. бессрочный;

С/Х ООО «Рассвет» Бугульминский р-он РТ, от 02.09.2019 г. бессрочный;

ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» Воронежская область, от 15.07.2019 г., бессрочный;

ПАО «Группа Черкизово» Московская область г. Кашира, от 18.10.2019 г. бессрочный;

ООО «АгроНур» Буинский р-он РТ, от 25.04.2019 г.
бессрочный;

ООО «Каприно» г. Казань, от 16.12.2019 г. бессрочный

ООО СХПК «Татарстан» Балтасинский р-он РТ, от 16.11.2020 г.
сроком на 5 лет;

ООО «СХП Татарстан» Балтасинского р-на РТ, от 02.12.2020 г., сроком на 5 лет;

СХПК «Племенной завод им. Ленина» Атнинского р-на РТ, сроком на 5 лет;

ООО «Золотая Нива» Менделеевского р-на РТ, от 09.12.2020 г., сроком на 5 лет;

ЗАО ПЗ «Семеновский» РМЭ, от 06.11.2020 г. сроком на 5 лет;

ООО «Агро-Основа» Новошишинского р-на РТ, от 16.11.2020 г., сроком на 5 лет;

СПК «Красная Талица» Кировской области, от 06.11.2020 г., сроком на 5 лет;

ООО «Апас-Мол» Апастовского р-на РТ, от 16.11.2020 г., сроком на 5 лет;

АО «Прогресс» Кировской области РФ, от 16.11.2020 г., сроком на 5 лет;

ООО «Кукморское молоко» Кукморского р-на РТ, от 26.11.2020 г., сроком на 5 лет;

ООО «Северная Нива Татарстан» Бугульминского р-на РТ, от 16.11.2020 г., сроком на 5 лет

ООО «ТАТМИТ Агро» Сабинский р-он РТ, от 06.11.2020 г. сроком на 5 лет;

ООО «Челны Бройлер» Тукаевский р-он РТ, от 16.11.2020 г., сроком на 5 лет;

СХПК «Урал» Кукморский р-он РТ, от 15.04.2021 г. сроком на 5 лет;

ООО «Игенче» Тюлячинский р-он РТ, от 18.01.2021 г. сроком на 5 лет;

ООО «Птицеводческий комплекс «Ак Барс» Пестречинский р-он РТ, от 12.01.21 г., сроком на 5 лет;

АО «Красный Восток-Агро» Алькеевского р-на РТ, от 14.01.2021 г., сроком на 5 лет;

ООО СХПК «Ватан» Высокогорского р-на РТ, от 03.02.2021 г., сроком на 5 лет;

ООО «Серп и Молот» Высокогорский р-он РТ, от 15.11.2021 г. сроком на 5 лет;

ООО «Август-Муслюм» Муслюмовского р-на РТ, от 20.02.2021 г., сроком на 5 лет;

ООО «Тавакан» Республики Башкортостан, от 19.01.2021 г., сроком на 5 лет;

ООО «Аксу-Агро» Аксубаевского р-на РТ, от 06.10.2021 г., сроком на 5 лет;

АО «им. Н.Е. Токарликова» Альметьевского р-на РТ, от 03.02.2021 г., сроком

на 5 лет;
ООО «Тукаевский» Атнинский р-он РТ, от 15.02.2021 г. сроком на 5 лет;
СХПК «Кызыл Юл» Балтасинский р-он РТ, от 18.01.2021 г. сроком на 5 лет;
ООО «Камский Бекон» Тукаевский р-он РТ, от 16.12.2021 г. сроком на 5 лет;
ООО «СХП им. Сайдашева» Тукаевского р-на РТ, от 11.01.2021 г., сроком на 5 лет;
ООО Агрофирма «Татарстан» Высокогорский р-он РТ, от 10.01.2021 г. сроком на 5 лет;
ЗАО «Бирюли» Высокогорский р-он РТ, от 15.04.2022 г. бессрочный;
ООО «Агрофирма «Возраждение» Арский р-он РТ, от 28.02.2022 г. сроком на 5 лет

В период практики обучающийся ежедневно ведет дневник практики, а по окончании её составляет письменный отчет и сдает его вместе с дневником заведующему производственной практикой академии в 10-тидневный срок после окончания практики. К дневнику и отчету прилагаются следующие документы, подтверждающие прохождение практики:

- командировочное удостоверение с отметкой даты прибытия и убытия с места практики и заверенное печатью предприятия;
- справки о прибытии на практику и о прохождении практики с оценкой производственной работы практиканта, подписанная руководителем практики от предприятия и заверенная печатью предприятия;
- календарный план-график прохождения практики, подписанный руководителем практики от хозяйства и академии;

5.7.3 Программа преддипломной практики

В соответствии с учебным планом, преддипломная практика проводится на четвертом курсе обучения (очная форма), после изучения теоретического курса дисциплин. Относится к Блоку 2 (Практики). Объем практики 9 зачетных единиц, 324 часа. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой. Она представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретического курса, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

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

Тип практики: преддипломная.

Способ проведения практики: выездной (на предприятиях агропромышленного комплекса, занимающихся производством, хранением и переработкой сельскохозяйственной продукции, оснащенных современной техникой, реализующих инновационные технологии производства и использующих различные формы организации труда).

Форма проведения практики: дискретная, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Цель практики: овладение умениями и навыками организации и реализации технологий производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства, приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности и выполнение выпускной квалификационной работы.

Основные задачи практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний по дисциплинам путем практического изучения современных технологических процессов и оборудования предприятия, осуществляющего производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции;
- изучение ассортимента продукции, структуры и производственно-экономических показателей предприятия;
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции;
- определение качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции в условиях лаборатории предприятия в соответствии с НТД;
- изучение первичной переработкой продукции животноводства и растениеводства;
- изучение технологии переработки сельскохозяйственной продукции;
- изучение правил и порядка стандартизации и сертификации готовой продукции;
- ознакомление с порядком упаковки, хранения и реализации готовой продукции;
- изучение санитарно-гигиенических условий и охраны труда на предприятии;
- проведение исследований по теме выпускной квалификационной работы;
- подготовка отчета о проведении практики и рекомендаций по совершенствованию технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Входные требования для практики, предварительные условия

До прохождения практики у обучающихся полностью или частично сформированы следующие, связанные с данной практикой, компетенции образовательной программы:

универсальные компетенции (УК):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационнокоммуникационных технологий

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и

обосновывать их применение в профессиональной деятельности

ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

профессиональные компетенции (ПК):

ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

Планируемые результаты практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

Выпускник по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» с квалификацией (степенью) «бакалавр» в результате прохождения преддипломной практики должен обладать следующими компетенциями или их составляющими:

универсальные компетенции (УК):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационнокоммуникационных технологий

ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции

растениеводства

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства

ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции

ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства

ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Код компе-тенции	Индикатор достижений	Перечень планируемых результатов при прохождении практики
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1-$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	ИД1-$_{УК-1}$ *Знать*: - правила и порядок постановки, анализа и декомпозиции задачи. ИД1-$_{УК-1}$ *Уметь*: - анализировать задачу и выделить ее базовые составляющие. ИД1-$_{УК-1}$ *Владеть*: - навыками декомпозирования задачи.
	ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	ИД-2$_{УК-1}$ *Знать*: - технологии поиска, обработки и накопления необходимой информации; - технические и программные средства реализации информационных процессов. ИД-2$_{УК-1}$ *Уметь*: - применять информационно-коммуникационные технологии для поиска и анализа информации; - использовать для решения поставленной задачи сетевые средства поиска информации; ИД-2$_{УК-1}$ *Владеть*: - навыками библиографического поиска информации; - навыками критического анализа информации, необходимыми для решения поставленной задачи.
	ИД3-$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	ИД3-$_{УК-1}$ *Знать*: - основные методы решения задач по выбранной тематике научных исследований. ИД3-$_{УК-1}$ *Уметь*: - анализировать задачи и находить оптимальные варианты их решения. ИД3-$_{УК-1}$ *Владеть*: - способами оценки достоинств и недостатков задач. - навыками выбора методов и средств решения задач исследования.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействи	ИД-1$_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии	ИД-1$_{УК-3}$ *Знать*: - основы психологии общения; - профессиональные этические нормы работы в команде;

е и реализовывать свою роль в команде	сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде ИД4-$_{УК-3}$ Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	- основные командные стратегии для достижения поставленной цели. ИД-1$_{УК-3}$ *Уметь*: - выстраивать отношения с коллегами; - вырабатывать и реализовывать свою роль в команде. ИД-1$_{УК-3}$ *Владеть*: - навыками сотрудничества для достижения поставленной цели. ИД4-$_{УК-3}$ *Знать*: - способы взаимодействия с другими участниками производственного и образовательного процесса. ИД4-$_{УК-3}$ *Уметь*: - участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом; - подготовить отчетные и презентационные материалы по результатам работы. ИД4-$_{УК-3}$ *Владеть*: - навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды; - навыками составления отдельных этапов работы, подготовки отчетной документации.
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-9}$ Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-9}$ Знать: основные экономические законы для принятия обоснованных решений в профессиональной деятельности ИД-1$_{УК-9}$ Уметь: применять экономические знания для принятия обоснованных экономических решений в профессиональной деятельности ИД-1$_{УК-9}$ Владеть: навыками применения экономических знаний для принятия обоснованных экономических решений в профессиональной деятельности
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно	ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-1}$ *Знать*: - основные физические, химические и биологические законы, касающиеся процессов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-1}$ *Уметь*: - учитывать и применять законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-1}$ *Владеть*: - основной терминологией и понятийным аппаратом естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

коммуникационных технологий		
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	ИД-1$_{ОПК-2}$ *Знать:* - нормативно-правовую базу, регулирующие отношения в сфере производства, хранения и переработке сельскохозяйственной продукции; - основные формы учетных документов, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства. ИД-1$_{ОПК-2}$ *Уметь:* - использовать нормативно-правовые знания по вопросам сельского хозяйства. ИД-1$_{ОПК-2}$ *Владеть:* - навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в сфере производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; - навыками оформления документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов	ИД-1$_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.	ИД-1$_{ОПК-3}$ *Знать:* - причины и источники возникновения чрезвычайных ситуаций; - меры по предупреждению чрезвычайных ситуаций, уменьшению масштабов их возникновения; - последствия воздействия на человека вредных и опасных производственных факторов; - основные средства и методы защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф; ИД-1$_{ОПК-3}$ *Уметь:* - распознавать источники, причины аварий, катастроф; - оценивать и предотвращать развитие аварий, катастроф, стихийных бедствий; - разрабатывать мероприятия по повышению безопасности производственной деятельности; - выбирать методы защиты персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - эффективно применять средств защиты от негативных воздействий на человека факторов окружающей среды; ИД-1$_{ОПК-3}$ *Владеть:* - навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развития; - основными методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-4}$ *Знать:* - основные тенденции и направления развития методов решения научно-технических задач в области технологии производства сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-4}$ *Уметь:* - обосновывать и применять новые методы исследований и решения задач; - реализовывать современные технологии при производстве сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ОПК-4}$ *Владеть:* - методами решения научно-технических задач в области современных технологий; - навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области поиска современных технологий производства сельскохозяйственной продукции.
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-5}$ *Знать:* - основные методы исследований; - этапы планирования эксперимента; - правила составления программы наблюдений и учетов; - методику закладки и проведения опытов, порядок ведения документации и отчетности. ИД-1$_{ОПК-5}$ *Уметь:* - осуществлять постановку проблем исследования, обосновывать гипотезы и определять цель и задачи исследования; - разрабатывать программу и методику исследований; - составлять отчет о проведении научно-исследовательской работы. ИД-1$_{ОПК-5}$ *Владеть:* - методами планирования и организации проведения экспериментальных исследований; - навыками обработки данных на основе математических и статистических методов с использованием стандартных пакетов программного обеспечения; - умением анализировать и интерпретировать результаты исследований.
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-6}$ *Знать:* - основы экономики производства и особенности экономической деятельности предприятия и его подразделений; - методы оценки эффективности производственного процесса; ИД-1$_{ОПК-6}$ *Уметь:* - применять современные экономические методы повышения эффективности использования ресурсов; - разрабатывать бизнес-планы современных проектов; - производить расчеты и анализ основных экономических показателей. ИД-1$_{ОПК-6}$ *Владеть:*

		- навыками поиска технико-экономической информации; - методиками расчета экономической эффективности технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.
ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ИД-1$_{ПК-1}$ Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	ИД-1$_{ПК-1}$ *Знать:* - основные методики проведения научных исследований; - порядок и технологию закладки научных опытов. ИД-1$_{ПК-1}$ *Уметь:* - формулировать цели и задачи научно-исследовательской деятельности; - формулировать выводы по результатам проведенных исследований. ИД-1$_{ПК-1}$ *Владеть:* - методикой расчета основных статистических величин результатов исследований; - навыками статистической обработки данных применением компьютерной технологии и статистического программного обеспечения.
ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-1$_{ПК-2}$ Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	ИД-1$_{ПК-2}$ *Знать:* - основные сведения об объектах интеллектуальной собственности; - классификацию научно-технической и патентной информации; - нормативные правовые акты на охраняемые результаты интеллектуальной деятельности и возможности их использования. ИД-1$_{ПК-2}$ *Уметь:* - решать задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности в соответствии с действующим законодательством. ИД-1$_{ПК-2}$ *Владеть:* - способностью решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.
ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства	ИД-1$_{ПК-3}$ *Знать:* - нормативные документы, определяющие требования, предъявляемы к качеству и условиям производства продукции растениеводства; - основные современные методы и способы производства продукции растениеводства. - закономерности формирования продуктивности сельскохозяйственных растений. ИД-1$_{ПК-3}$ *Уметь:* - оценивать качество сырья и готовой продукции; - пользоваться технологическими инструкциями по производству продукции растениеводства;

		- применять практические навыки для организации производства продукции растениеводства. ИД-1$_{ПК-3}$ *Владеть:* - навыками анализа качества сырья и готовой продукции; - методами и приемами получения продукции растениеводства, соответствующим нормативным требованиям. - навыками реализации производства продукции растениеводства на основе современных технологий.
ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-4}$ *Знать:* - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - требования к качеству сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции; - основы технологии производства продукции животноводства. ИД-1$_{ПК-4}$ *Уметь:* - определять причины возникновения брака; - определять этапы технологического процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции; - определять этапы технологического процесса, оказывающее наибольшее влияние на качество продукции и технологического процесса; - применять практические навыки для организации производства продукции животноводства. ИД-1$_{ПК-4}$ *Владеть:* - навыками контроля качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации; - методами и приемами получения продукции животноводства, соответствующим нормативным требованиям.
ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ПК-5}$ *Знать*: - основные показатели качества сельскохозяйственной продукции при хранении; - нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции; - принципы, методы, способы и процессы хранения сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ПК-5}$ *Уметь*: - определять качество сельскохозяйственной продукции; - обосновывать технологии и устанавливать режимы хранения сельскохозяйственной продукции. ИД-1$_{ПК-5}$ *Владеть*: - методами определения влияния характеристик

		оборудования на качество продукции и технологического процесса; - технологиями хранения сельскохозяйственной продукции.
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства	ИД-1$_{ПК-6}$ *Знать*: - особенности и условия переработки продукции животноводства в соответствии с нормативными документами; - технологическое оборудование для переработки продукции животноводства; - основы технологии переработки продукции животноводства. ИД-1$_{ПК-6}$ *Уметь*: - выбирать и реализовывать технологии переработки продукции животноводства. ИД-1$_{ПК-6}$ *Владеть*: - методами анализа состояния технического контроля качества продукции на производстве; - навыками переработки продукции животноводства.
ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ *Знать*: - современные методы и способы контроля и анализа качества продукции; - нормативную базу и принципы организации технохимического контроля сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности; - способы анализа качества и управления технологическими процессами. ИД-1$_{ПК-7}$ *Уметь*: - проводить оценку качества сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; - реализовывать требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с нормативной базой; - оценивать качество сырья, готовой продукции переработки, пользоваться ГОСТами; - использовать методы анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов ее переработки. ИД-1$_{ПК-7}$ *Владеть*: - методами химического анализа, используемыми для оценки качества сельскохозяйственного сырья и продуктов ее переработки; - практическими навыками применения методик определения качества сырья и готового продукта;

		- методиками и навыками определения качества и безопасности сельскохозяйственного сырья; - контрольно-измерительной техникой для контроля качества продукции и метрологического обеспечения продукции и технологических процессов.

Перечень предприятий для прохождения преддипломной практики

№ п/п	Название хозяйства (предприятия)	Сроки действия договоров
1	2	3
1.	ООО «Сэт иле» г. Казань КМК	договор № 2 от 1.04.2014 г. бессрочный
2.	ОАО «Чистопольский мяскомбинат»	договор №148 от 25.12.2006 г. бессрочный
3.	ООО «Чистопольский Молочный комбинат» Чистопольский р-он РТ	договор от 10.03.2018 г. бессрочный
4.	Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан» «Казанский молочный комбинат»	договор №9 от 12.09 2011 г бессрочный
5.	ЗАО «Эдельвейс – М»	договор KE – TTR – 786/14 от 31.12.2014 г.
6.	ООО «Агропарк мясопром» г. Казань	договор от 16.01.2015 г.
7.	ООО «Агропарк торг» г. Казань	договор от 01.12.16 г. бессрочный
8.	ООО Молочный комбинат «Касымовский» Высокогорский р-он РТ	договор 08.12.2017 г. бессрочный
9.	ООО «Казанский молочный комбинат» г. Казань	договор 06.12.2017 г. бессрочный
10.	ООО «Арча » «Балтасинский маслодельно-молочный комбинат» Балтасинский р-он РТ	договор 29.11.2017 г. бессрочный
11.	ООО «Фермерское хозяйство» «Рамаевское» Лаишевский р-он РТ	договор 01.12.2017 г. бессрочный
12.	ООО «Камский Бекон» Тукаевский р-он РТ	договор 09.01.2018 г. бессрочный
13.	ООО «Челны бройлер» Тукаевский р-он РТ	договор от 02.04.2018 г. бессрочный
14.	АО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат» г. Зеленодольск РТ	договор от 10.03.2018 г. бессрочный
15.	ООО «Чистопольский Молочный комбинат» Чистопольский р-он РТ	договор от 14.03.2018 г. бессрочный

16.	ООО «Молочная Компания Генетика Юг» Краснодарский край г. Краснодар, ул. Кореновская, 3	Договор № 208/18 от 24 октября 2018 г.
17.	ООО «Яльчинский сыродельный завод» ЧР с. Ялчики, ул. Кооперативная д. 63	договор от 18.11.2019 г. бессрочный
18.	ПАО «Группа Черкизово» Московская область г. Кашира, дер. Топканово ул. Черкизовская д. 1. В составе 36 предприятий (46) дополнительно	договор от 18.10.2019 г. бессрочный
19.	ООО «Ак Барс Пестрецы» Пестречинский р-он РТ	договор от 16.01.17 г. бессрочный
20.	ФПК «Щелковский биокомбинат»	договор от 11.01.2022 г. сроком на 5 лет
21.	ООО «Биосфера-Фиш»	договор от 10.06.2021 г. сроком на 5 лет

По результатам прохождения преддипломной практики обучающиеся представляют следующие документы:

- дневник практики;
- отчет о практике.

Ежедневно в период практики обучающийся кратко излагает в дневнике проделанную им работу. Дневник заверяется руководителем практики и служит основой для написания отчета.

По результатам прохождения преддипломной практики обучающиеся составляют отчет, отвечающий на все вопросы программы практики. К отчету, подготовленному в печатной форме, обучающийся должен приложить производственную характеристику, подписанную руководителем практики от предприятия.

5.7.4 Программа производственой практики (тип: научно-исследовательская работа)

В соответствии с учебным планом, производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится на четвертом курсе обучения, после изучения теоретического курса дисциплин. Относится к Блоку 2 (Практики). Объем практики 3 зачетные единицы, 108 часов. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

Научно-исследовательская работа (далее – НИР) является обязательной составляющей образовательной программы подготовки бакалавра и может проводиться на базе научно-исследовательских и образовательных учреждений, научно-исследовательских лабораторий и центров.

Тип практики: научно-исследовательская работа.

Способ проведения практики: стационарный (лаборатория Казанской государственной академии ветеринарной медицины) и выездной (перерабатывающие предприятия Республики Татарстан и РФ). В зависимости от тематики исследований, научно-исследовательскую практику обучающиеся могут проходить также в других государственных и негосударственных научно-исследовательских, научно-производственных, внедренческих,

посреднических организациях и учреждениях сельскохозяйственного профиля, оснащенных необходимыми производственными и лабораторными помещениями, научно-исследовательским оборудованием, измерительными приборами и вычислительной техникой для выполнения научных изысканий.

Форма проведения практики: дискретная, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения данного вида практики.

Цель практики: закрепление и расширение теоретических и практических знаний в сфере профессионального обучения, полученных за время обучения, приобретение научно-исследовательских навыков, практического участия в научно-исследовательской работе коллективов исследователей, сбор, анализ и обобщение научного материала.

Основные задачи практики:

- библиографическая работа с привлечением современных информационных технологий;
- поиск, сбор, обработка, анализ и систематизация информации по теме исследования;
- решение конкретных задач исследования;
- обоснование выбора методов исследования (модифицирование существующих и разработка новых) в соответствии с задачами выбранной темы научного исследования;
- развитие умений осуществлять научно-исследовательскую деятельность с применением современных методов и инструментов проведения исследований;
- развитие навыков обработки полученных результатов, анализа и представления их в виде законченных научно-исследовательских разработок в письменном виде (отчета по работе, тезисов докладов, презентации, научной статьи, и т.д.), публичной защиты результатов;
- приобретение навыков оценки научной и практической значимости выбранной темы научного исследования и полученных результатов;
- развитие потребности в самообразовании и совершенствовании профессиональных знаний и умений.

Входные требования для практики, предварительные условия

До прохождения практики у обучающихся полностью или частично сформированы следующие, связанные с данной практикой, компетенции образовательной программы:

универсальные компетенции (УК):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

Планируемые результаты практики, соотнесенные с планируемыми

результатами освоения ООП (компетенциями выпускников)

Выпускник по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» с квалификацией (степенью) «бакалавр» в результате прохождения производственной практики (научно-исследовательская работа) должен обладать следующими компетенциями или их составляющими:

универсальные компетенции (УК):

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности

ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности

профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы

ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности

ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Код компе-тенции	Индикатор достижений	Перечень планируемых результатов при прохождении практики
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	ИД-2$_{УК-1}$ *Знать*: - отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки продукции животноводства. ИД-2$_{УК-1}$ *Уметь*: - анализировать и критически осмыслять научно-техническую информацию в области производства и переработки продукции животноводства. ИД-2$_{УК-1}$ *Владеть*: - навыками применения способов систематизации, обобщения и критического анализа информации.
	ИД3-$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	ИД3-$_{УК-1}$ *Знать*: - критерии и показатели для оценивания достоинств и недостатков различных вариантов решения задач в области исследования. основные методы решения задач по выбранной тематике научных исследований. ИД3-$_{УК-1}$ *Уметь*: - оценивать достоинства и недостатки различных вариантов решения задач исследования; - формулировать различные варианты решения

	ИД5-$_{УК-1}$ Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	задач в области исследования. ИД3-$_{УК-1}$ *Владеть*: - навыками выбора оптимальных вариантов решения задач из совокупности. ИД5-$_{УК-1}$*Знать*: - критерии оценки эффективности решения задачи в области исследования. ИД5-$_{УК-1}$*Уметь*: - определять и оценивать последствия реализации конкретного решения задачи в области исследования. ИД5-$_{УК-1}$*Владеть*: - способами оценки эффективности решения задачи в области исследования.
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД-1$_{УК-2}$ Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач. ИД4-$_{УК-2}$ Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	ИД-1$_{УК-2}$ *Знать*: - основы и методы формулировки в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение. ИД-1$_{УК-2}$ *Уметь*: - формулировать ожидаемые результаты от реализации проекта; - осуществлять мониторинг хода реализации проекта. ИД-1$_{УК-2}$ *Владеть*: - навыками постановки взаимосвязанных задач в рамках цели осуществляемого проекта; - навыками корректировки плана реализации проекта. ИД4-$_{УК-2}$ *Знать*: - основы построения взаимодействия с участниками процесса при публичном представлении результатов работы. ИД4-$_{УК-2}$ *Уметь*: - готовить презентационный материал, доклад о результатах исследования и публично их представить. ИД4-$_{УК-2}$ *Владеть*: - приемами ведения дискуссии и полемики; - навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.
УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-9}$ Принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД-1$_{УК-9}$ Знать: экономические законы для принятия обоснованных экономических решений в различных областях жизнедеятельности ИД-1$_{УК-9}$ Уметь: применять обоснованные экономические решения в профессиональной сфере ИД-1$_{УК-9}$ Владеть: навыками применения обоснованных экономических решений в профессиональной сфере
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментал	ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки	ИД-1$_{ОПК-5}$ *Знать:* - порядок и методику закладки исследований; - правила наблюдения и учета при проведении исследований. ИД-1$_{ОПК-5}$ *Уметь:*

ьных исследований в профессиональной деятельности	сельскохозяйственной продукции	- применять современные методики проведения исследований; - вести отчетность о научно-исследовательской работе. ИД-1$_{ОПК-5}$ *Владеть:* - методами проведения экспериментальных исследований.
ОПК-6 Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ИД-1$_{ОПК-6}$ *Знать:* - методики оценивания эффективности внедрения разрабатываемого проекта. ИД-1$_{ОПК-6}$ *Уметь:* - рассчитывать и анализировать основные экономические показатели применения нового технологического проекта. ИД-1$_{ОПК-6}$ *Владеть:* - методиками расчета экономической эффективности разрабатываемого проекта по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.
ПК-1 Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, составлять их описание и формулировать выводы	ИД-1$_{ПК-1}$ Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы	ИД-1$_{ПК-1}$ *Знать:* - основные методики проведения научных исследований; - существующие методики расчета основных статистических показателей, используемых для обработки результатов экспериментов в сельскохозяйственной практике. ИД-1$_{ПК-1}$ *Уметь:* - проводить статистическую обработку результатов экспериментов с применением компьютерной технологии и статистического программного обеспечения; - обобщать результаты исследований, выявлять общие закономерности и частные особенности; - грамотно, научным языком формулировать выводы и предложения. ИД-1$_{ПК-1}$ *Владеть:* - методами расчета основных статистических величин результатов экспериментов.
ПК-2 Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	ИД-1$_{ПК-2}$ Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, и осуществляет распоряжение такими правами, включая введение таких прав в гражданский оборот	ИД-1$_{ПК-2}$ *Знать:* - основные понятия в области интеллектуальной собственности; - законодательство, определяющее права на интеллектуальную собственность. ИД-1$_{ПК-2}$ *Уметь:* - осуществлять патентный поиск по теме научно-исследовательской работы. ИД-1$_{ПК-2}$ *Владеть:* - навыками решения задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

ПК-7 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1$_{ПК-7}$ *Знать*: - основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. ИД-1$_{ПК-7}$ *Уметь*: - оценивать эффективность переработки сельскохозяйственной продукции с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы. ИД-1$_{ПК-7}$ *Владеть*: - общими методами оценки показателей качества продуктов переработки и ассортимента получаемой продукции.

Перечень предприятий для прохождения производственной практики (научно-исследовательская работа)

№ п/п	Название хозяйства (предприятия)	Сроки действия договоров
1	2	3
1.	ООО «Сэт иле» г. Казань КМК	договор № 2 от 1.04.2014 г. бессрочный
2.	ОАО «Чистопольский мяскомбинат»	договор №148 от 25.12.2006 г. бессрочный
3.	ООО «Чистопольский Молочный комбинат» Чистопольский р-он РТ	договор от 10.03.2018 г. бессрочный
4.	Филиал ОАО «ВАМИН Татарстан» «Казанский молочный комбинат»	договор №9 от 12.09 2011 г бессрочный
5.	ЗАО «Эдельвейс – М»	договор КЕ – TTR – 786/14 от 31.12.2014 г.
6.	ООО «Агропарк мясопром» г. Казань	договор от 16.01.2015 г.
7.	ООО «Агропарк торг» г. Казань	договор от 01.12.16 г. бессрочный
8.	ООО Молочный комбинат «Касымовский» Высокогорский р-он РТ	договор 08.12.2017 г. бессрочный
9.	ООО «Казанский молочный комбинат» г. Казань	договор 06.12.2017 г. бессрочный
10.	ООО «Арча » «Балтасинский маслодельно-молочный комбинат» Балтасинский р-он РТ	договор 29.11.2017 г. бессрочный
11.	ООО «Фермерское хозяйство» «Рамаевское» Лаишевский р-он РТ	договор 01.12.2017 г. бессрочный
12.	ООО «Камский Бекон» Тукаевский р-он РТ	договор 09.01.2018 г. бессрочный
13.	ООО «Челны бройлер» Тукаевский р-он РТ	договор от 02.04.2018 г. бессрочный
14.	АО «Зеленодольский	договор от 10.03.2018 г.

	молочноперерабатывающий комбинат» г. Зеленодольск РТ	бессрочный
15.	ООО «Чистопольский Молочный комбинат» Чистопольский р-он РТ	договор от 14.03.2018 г. бессрочный
16.	ООО «Молочная Компания Генетика Юг» Краснодарский край г. Краснодар, ул. Кореновская, 3	Договор № 208/18 от 24 октября 2018 г.
17.	ООО «Ялчинский сыродельный завод» ЧР с. Ялчики, ул. Кооперативная д. 63	договор от 18.11.2019 г. бессрочный
18.	ПАО «Группа Черкизово» Московская область г. Кашира, дер. Топканово ул. Черкизовская д. 1. В составе 36 предприятий (46) дополнительно	договор от 18.10.2019 г. бессрочный
19.	ООО «Ак Барс Пестрецы» Пестречинский р-он РТ	договор от 16.01.17 г. бессрочный
20.	ФПК «Щелковский биокомбинат»	договор от 11.01.2022 г. сроком на 5 лет
21.	ООО «Биосфера-Фиш»	договор от 10.06.2021 г. сроком на 5 лет

После завершения научно исследовательской работы обучающийся составляет отчет и сдает руководителю на проверку. В отчете обучающийся обязан представить информацию о выполненной работе за время практики по обоснованию актуальности выбранной темы исследования; характеристике объектов и методики исследования; основные результаты исследования и выводы.

Ежедневно в период практики обучающийся кратко излагает в дневнике проделанную им работу. Дневник заверяется руководителем практики и служит основой для написания отчета.

Отчет выполняется студентами в соответствии с утвержденным индивидуальным планом НИР. Отчет составляется каждым студентом самостоятельно на основании материалов, собранных в течение всех этапов научно-исследовательской работы.

На основании письменных отчетов и дневников (с отзывами руководителей от предприятия и кафедр академии) проводится защита отчетов по практике перед комиссией.

По итогам защиты студентам выставляются оценки.

6 ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП БАКАЛАВРИАТА ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙС Т ВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ (профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства)

Ресурсное обеспечение ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в академии формируется на основе

требований, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

6.1 Учебно-методическое обеспечение ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. В библиотеке вуза и на кафедрах имеется необходимая литература и учебно-методическая документация по дисциплинам ОПОП. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями учебной литературы по всем дисциплинам. Помимо учебной литературы в библиотеке имеются официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Информационно-компьютерная поддержка деятельности основных участников и организаторов образовательного процесса обеспечивается благодаря наличию достаточного числа рабочих мест в компьютерных классах и залах с возможностью выхода в Интернет, обеспеченности необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, возможности пользоваться собственным электронным каталогом книг и продолжающихся изданий, который ведѐтся в автоматизированной информационно-библиотечной системе «ИРБИС32».

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствзчощую практику. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, которые включают следующие ведущие отечественные и зарубежные журналы: В мире науки, Аграрная наука, Акушерство и гинекология, АПК: Экономика управления, Вопросы истории, вопросы философии, Генетика, Животноводство России, Картофель и овощи, Кормление с.-х. животных и кормопроизвдство, Кролиководство и звероводство, Механизация и электрификация сельского хозяйства, Молочная промышленность, Мясная индустрия, Овцы, козы, шерстяное дело, Птицеводство, пчеловодство и др.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

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

Библиотека имеет доступ к электронно-библиотечной системе издательств Лань, Юрайт, IPRbooks, Polpred.com., научно-электронной библиотеке eLIBRARY.RU.

6.2 Кадровое обеспечение ОПОП

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками академии, а также лицами, привлекаемыми академией к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников академии, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых академией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников академии, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых академией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников академии и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности академии на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Таблица – Сведения о профессорско-преподавательском составе

N п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее - договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Трудовой стаж работы	
							стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6	7	10	11
1	История России	Шафигуллин Василий Абдулович	По основному месту работы	Доцент, кандидат философских наук, ученое звание отсутствует	1.Высшее, специалитет, диплом ТВ-1 № 160614 Киевский государственный университет им. Т.Г Шевченко, по специальности история	1. Удостоверение о повышении квалификации №2894, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань	34	0

				233	КПСС, г.Киев 1989 г. 2. Диплом кандидата философских наук № 069386, 2002г.	2. Удостоверение о повышении квалификации №2954, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань Профпереподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке № ДП- 524-2020-К, 2020 г., по программе «Преподаватель высшей школы», 280 часов, Казанский инновационный университет имени В.Г.Тимирясова, г. Казань		
2	Иностранный язык	Галявиева Лейсан Шагиахматовна	По основному месту работы	Доцент, кандидат филологических наук, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, диплом ДВС №0266568 от 25.06.2001 Татарский государственный гуманитарный институт, по специальности учитель английского языка 2.Диплом кандидата филологических наук, серия КАН №001135 от 28.06.2018 г.	1. Удостоверение о повышении квалификации №122479, 2020 г. по программе «Эффективные методики изучения иностранных языков», 108 часов, ООО «Инфоурок» г.Смоленск 2. Удостоверение о повышении квалификации № 2871, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2932, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань Переподготовка: 1. Диплом о профессиональной	21	0

				234		переподготовке ПП-V№ 002206, 2019 г. по программе «Педагогическое образование: преподаватель иностранного языка в вузе (латинский язык)», 280 часов, Институт новых технологий в образовании г. Омск 2. Диплом о профессиональной переподготовке №0002490, 2016 г. по программе «Методика обучения русского языка как иностранного», 280 часов, МГУ им.М.В.Ломоносова, г. Москва 3. Диплом о профессиональной переподготовке №49712, 2020 г. по программе «Преподаватель высшей школы. Преподавание и образовательные технологии в условиях реализации ФГОС», 600 часов, ООО «Инфоурок» г.Смоленск 4. Диплом о профессиональной переподготовке №51954, 2020 г. по программе «Русский язык как иностранный: теория и методика преподавания в образовательной организации, разработанной в соответствии с ФГОС и Федеральным законом №273-ФЗ», 600 часов, ООО «Инфоурок» г.Смоленск		
3	Философия	Хачатрян Агаси Аванесович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор философских наук, профессор	1. Высшее, специалитет, диплом Р № 129156 «Азербайджанский Государственный Педагогический Институт им. В.И. Ленина», по специальности	. Удостоверение о повышении квалификации №2961, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 2. Удостоверение о повышении	56	0

				235	армянского языка, литературы и истории;1963 г. 2. Диплом кандидата философских наук МФС № 003700,1971.г; 3. Аттестат доцента по кафедре философии, МДЦ № 090945,1975.г; 4. Диплом доктора философских наук ФС № 000601,1983.г; 5. Аттестат профессора ПР № 004844,1990.г.	квалификации №3087, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации № УПК-94-002366/2020, 2020г. по программе дополнительного профессионального образования «История и философия науки» в Центре корпоротивного обучения КФУ. Профпереподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке в Казанском инновационном университете имени В.Г. Тимирясова , по программе «Преподаватель высшей школы», рег № ДП- 521-2020-К, 280 часов, 10.04.2020 г., Казань.		
4	Экономическая теория	Карпова Наталья Валентиновна	По основному месту работы	Доцент, кандидат ветеринарных наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация ветеринарный врач; Диплом с отличием серия ТВ 544454 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 1992 г. 2. Диплом кандидата ветеринарных наук серия КТ №023778 от 17.06.1996 г.	. Удостоверение о повышении квалификации № 3064 , 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №3118, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань	27	0

				236	3. Аттестат доцента по специальности «Экономика и управление народным хозяйством» серия ДОЦ № 001857от 13.01.2020	Профпереподготовка: 1.Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Преподаватель высшей школы», АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область №502409621424 от 05.02.2020г., 520 ч. 2.Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Экономика и организация сельского предпринимательства», ФГБОУ ДПО «Татарский институт переподготовки кадров агробизнеса», г. Казань. №162406882214 от 23 марта 2018 г., 266ч. 3. Диплом о профес-сиональной переподготовке по программе «Менеджмент», квалификация менеджер, ФГБОУ ДПО «Татарский институт переподготовки кадров агробизнеса», г. Казань; №162405479778 от 01 декабря 2017 г., 508 ч.		
5	Культура речи и делового общения	Галявиева Лейсан Шагиахматовна	По основному месту работы	Доцент, кандидат филологических наук, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, диплом ДВС №0266568 от 25.06.2001 Татарский государственный гуманитарный институт, по специальности учитель английского языка 2.Диплом кандидата филологических наук, серия КАН №001135 от 28.06.2018 г.	1. Удостоверение о повышении квалификации №122479, 2020 г. по программе «Эффективные методики изучения иностранных языков», 108 часов, ООО «Инфоурок» г.Смоленск 2. Удостоверение о повышении квалификации № 2871, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО	21	0

				237		КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2932, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань Переподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке ПП-V№ 002206, 2019 г. по программе «Педагогическое образование: преподаватель иностранного языка в вузе (латинский язык)», 280 часов, Институт новых технологий в образовании г. Омск 2. Диплом о профессиональной переподготовке №0002490, 2016 г. по программе «Методика обучения русского языка как иностранного», 280 часов, МГУ им.М.В.Ломоносова, г. Москва 3. Диплом о профессиональной переподготовке №49712, 2020 г. по программе «Преподаватель высшей школы. Преподавание и образовательные технологии в условиях реализации ФГОС», 600 часов, ООО «Инфоурок» г.Смоленск 4. Диплом о профессиональной переподготовке №51954, 2020 г. по программе «Русский язык как иностранный: теория и методика преподавания в образовательной организации, разработанной в соответствии с ФГОС и		

				238		Федеральным законом №273-ФЗ», 600 часов, ООО «Инфоурок» г.Смоленск		
6	Психология	Шафигуллин Василий Абдулович	По основному месту работы	Доцент, кандидат философских наук, ученое звание отсутствует	1.Высшее, специалитет, диплом ТВ-1 № 160614 Киевский государственный университет им. Т.Г Шевченко, по специальности история КПСС, г.Киев 1989 г. 2. Диплом кандидата философских наук № 069386, 2002г.	1. Удостоверение о повышении квалификации №2894, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №2954, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань Профпереподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке № ДП- 524-2020-К, 2020 г., по программе «Преподаватель высшей школы», 280 часов, Казанский инновационный университет имени В.Г.Тимирясова, г. Казань	34	0
7	Правоведение	Карпова Наталья Валентиновна	По основному месту работы	Доцент, кандидат ветеринарных наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация ветеринарный врач; Диплом с отличием серия ТВ 544454 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 1992 г. 2. Диплом кандидата	. Удостоверение о повышении квалификации № 3064 , 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №3118, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных	27	0

				239	ветеринарных наук серия КТ №023778 от 17.06.1996 г. 3. Аттестат доцента по специальности «Экономика и управление народным хозяйством» серия ДОЦ № 001857от 13.01.2020	случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань Профпереподготовка: 1.Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Преподаватель высшей школы», АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область №502409621424 от 05.02.2020г., 520 ч. 2.Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Экономика и организация сельского предпринимательства», ФГБОУ ДПО «Татарский институт переподготовки кадров агробизнеса», г. Казань. №162406882214 от 23 марта 2018 г., 266ч. 3. Диплом о профес-сиональной переподготовке по программе «Менеджмент», квалификация менеджер, ФГБОУ ДПО «Татарский институт переподготовки кадров агробизнеса», г. Казань; №162405479778 от 01 декабря 2017 г., 508 ч.		
		Ахметсафин Шамиль Шаукатович	Внутренний совместитель	Преподаватель, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует Договор от 21.12.2016 г. Приказ 197-ОК	1. Высшее, специалитет, по специальности «история», диплом серия ШВ № 049899 от 30 июня 1994г., Казанский государственный университет им. В.И. Ульянова-Ленина, г.	1. Удостоверение о повышении квалификации №162412253031, 2020 г. по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области правоведения и юриспруденции», 72 часа, АНОДПО «Межрегиональный	24	28

				240 По основному месту работы - юрист	Казань 2. Высшее, квалификация «юрист» по специальности «юриспруденция», диплом с отличием ДВО 1200327 от 28 апреля 2002г, Татарский институт содействия бизнесу «ТИСБИ» юридический факультет, г. Казань	центр инновационного обучения и развития компетенций», г.Казань 2. Удостоверение о повышение квалификации №343, 2020 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2991, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4.. Удостоверение о повышении квалификации №3155, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань Профпереподготовка: 1. Диплом к дополнительному высшему образованию ППК 000331 Академия управления «ТИСБИ» от 21 апреля 2004г. по программе «Преподаватель высшей школы», 1080 часов, г.Казань		
8	Химия	Микрюкова Елена Юрьевна	По основному месту работы	Доцент, кандидат химических наук, ученое звание	1. Высшее, специалитет, по специальности Химия, квалификация химик. Диплом с отличием серия	1.Диплом о профессиональной переподготовке «Преподаватель высшей школы», Казанский инновационный университет им.	16	0

				отсутствует	КВ №548026 от 21.06.1988 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина, 2. Диплом кандидата химических наук серия ХМ № 023711, 1992 г.	В.Г. Тимирясова, КИУ _000000003781, 6 апреля 2020г. 2. Удостоверение о повышение квалификации по программе «Инновационные методы преподавания химии (неорганической, аналитической, органической, физколлоидной, биологической, пищевой), биохимии с.х. продукции, биотехнологии и методов анализа сырья и пищевой продукции», Автономная некоммерческая образовательная организация ВО центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. Рег.№502411622425, 2020 г., 72 ч. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 2983 , 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №3109, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань повышение квалификации в АНО ВО "Университет Инополис" по программе " Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин" (144 часа) 01.02.2022 - 30.04.2022.		

				242		5.повышение квалификации в ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ по программе "Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании" (36 часов) 10.01.2022 - 14.01.2022.		
9	Математика	Мингазова Сауия Галимзяновна	По основному месту работы	Доцент, кандидат филологических наук, ученое звание отсутствует	1.Высшее, специалитет, по специальности Математика, квалификация учитель математики и информатики. Диплом с отличием серия ДВС №1187560 от 21.06.2001 Казанский государственный педагогический университет 2. Диплом кандидата филологических наук серия КТ № 155985, 2005 г.	1. Удостоверение о повышении в Московской академии профессиональных компетенций, 2020 г. по дополнительной профессиональной программе «Методика преподавания математики и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС», 72 часа № 180002359667 2. Удостоверение о повышении квалификации, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань № 3061 3. Удостоверение о повышении квалификации 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань № 3149 4. Удостоверение о повышении квалификации в АНО ВО "Университет Иннополис" с 14 февраля по 30 апреля 2022 года по	18	0

				243		дополнительной профессиональной программе "Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин" №160300028876		
10	Математическая статистика	Мадышев Ильгиз Шамилович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, Диплом серия БВС № 0956525 от 24.05.2000 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 141961, от 04.02.2005; 3. Аттестат доцента по кафедре «Экономика и организация предприятий» серия ДЦ №042854 от 01.12.2011	1. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Преподаватель высшей школы» № КИУ_ 000000003757 от 10 апреля 2020 г в объеме 280 часов. 2. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Экономика предприятий и организаций» № 162410233182 от 11 ноября 2020 г в объеме 252 часа. 3. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» № 3160 от 30 октября 2020 г в объеме 72 часа. 4. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях» № 3162 от 06 ноября 2020 г в объеме 72 часа. 5 Удостоверение о повышении квалификации № 162415214145 рег. номер 51, 2021 г. по программе Технология производства и переработки продуктов животноводства, частная зоотехния (скотоводство, свиноводство, птицеводство, коневодство, овцеводство и козоводство, кролиководство и	20	0

				244		звероводство) и зоогигиена», 72 часа г. Казань, АНО ДПО «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций», г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 917177 рег. номер 35841, 2021 г. по программе «Технология развития коммуникативной компетентности преподавателя в условиях цифровизации образования», 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 7. Удостоверение о повышении квалификации № 262415989166 рег. номер 21-5412, 2021 г. по программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК к «Сельскому хозяйству 4.0», 72 часа, ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ , г. Ставрополь 8. Удостоверение о повышении квалификации № 160300028806 рег. номер 22У150-02806, 2022 г., по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 академических часов, АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис		
11	Физика	Мингазова Сауия Галимзяновна	По основному месту работы	Доцент, кандидат филологических наук, ученое	1.Высшее, специалитет, по специальности Математика, квалификация учитель	1. Удостоверение о повышении в Московской академии профессиональных компетенций, 2020 г. по дополнительной	18	0

				звание отсутствует	математики и информатики. Диплом с отличием серия ДВС №1187560 от 21.06.2001 Казанский государственный педагогический университет 2. Диплом кандидата филологических наук серия КТ № 155985, 2005 г.	профессиональной программе «Методика преподавания математики и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС», 72 часа № 180002359667 2. Удостоверение о повышении квалификации, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань № 3061 3. Удостоверение о повышении квалификации 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань № 3149 4. Удостоверение о повышении квалификации в АНО ВО "Университет Иннополис" с 14 февраля по 30 апреля 2022 года по дополнительной профессиональной программе "Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин" №160300028876		
12	Информатика	Макаров Андрей Сергеевич	По основному месту работы	Доцент, кандидат ветеринарных наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация Ветеринарный врач, Диплом ДВС 1138532 от	1. Удостоверение о повышении квалификации № 310201111428 от 22.01.2020, по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в	16	0

				246	23.06.2001 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата ветеринарных наук серия ДКН № 009439, от 03.11.2006; 3. Аттестат доцента серия ЗДЦ № 008317 от 7.06.2017	животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 2. Удостоверение о повышении квалификации №3037, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3125, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №21У150-19374, по дополнительной профессиональной программе «Практико-ориентированные подходы в преподавании профильных IT дисциплин»,144 часа АНО ВО «Университет Иннополис» 5. Удостоверение о повышении квалификации№ 162411278710 по дополнительной профессиональной программе»Повышение эффективности развития пчеловодства»,72 часа 19.02.2021, ФГБОУ ДПО «ТИПКА» 6. Удостоверение о повышении квалификации№ 262415989169,регистрационный номер21-5415 по дополнительной профессиональной программе		

				247		«Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК К «Сельскому хозяйству 4.0»,72 часа, ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, 27.12.2021 Профпереподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке №502409621426 от 05.02.2020, по программе «Преподаватель высшей школы», 520 часов, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область		
13	Микробиология	Софронов Павел Владимирович	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация ветеринарный врач, Диплом ДВС 1946340 от 24.06.2003 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата наук серия ДКН № 086916, 2009.	1. Удостоверение о повышении квалификации № 2904, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3006, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань Переподготовка: 1. Диплом профессиональной переподготовки «Преподаватель высшей школы» 512 часа 2020 Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский	15	0

				248		университет кооперации»		
14	Сельскохозяйственная экология	Муньков Алексей Николаевич	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности «Биология», квалификация Биолог. Преподаватель биологии и химии, Диплом с отличием Г-1 № 393374 от 24.06.1986 Казанским государственным университетом им.В.И.Ульянова-Ленина, г.Казань; 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 089295 от 03.07.09	1. Удостоверение о повышении квалификации № 502411622922, 2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области биологии, зоологии, экологии, пчеловодства и рыболовства», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 162412253022, 2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области биологии, зоологии, экологии, пчеловодства и рыбоводства», 72 часа, Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций», г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2993, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №2959, 2020 г. по	36	0

				249		программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №21У150-10868, 2021 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисуиплин», г. Иннополис 6. Удостоверение о повышении квалификации по программе «Интенсивная технология производства продукции пчеловодства», ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г. Казань. Рег.№ 162413844875 от 18.02.2022г., 72 ч		
15	Цифровые технологии в АПК	Макаров Андрей Сергеевич	По основному месту работы	Доцент, кандидат ветеринарных наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация Ветеринарный врач, Диплом ДВС 1138532 от 23.06.2001 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата ветеринарных наук серия ДКН № 009439, от 03.11.2006; 3. Аттестат доцента серия ЗДЦ № 008317 от 7.06.2017	1. Удостоверение о повышении квалификации №3037, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №3125, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №21У150-19374, по дополнительной профессиональной программе	19	0

				250		«Практико-ориентированные подходы в преподавании профильных IT дисциплин»,144 часа АНО ВО «Университет Иннополис» 4. Удостоверение о повышении квалификации№ 162411278710 по дополнительной профессиональной программе»Повышение эффективности развития пчеловодства»,72 часа 19.02.2021, ФГБОУ ДПО «ТИПКА» 5. Удостоверение о повышении квалификации№ 262415989169,регистрационный номер21-5415 по дополнительной профессиональной программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК К «Сельскому хозяйству 4.0»,72 часа, ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, 27.12.2021 Профпереподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке №502409621426 от 05.02.2020, по программе «Преподаватель высшей школы», 520 часов, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область		
16	Безопасность жизнедеятельности	Хисамов Рифат Ринатович	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, Диплом с отличием ВСА 0942714 от 24.06.2009	1. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0599580, 2020 г. по программе «Механизация и оборудование для производства и переработки сельскохозяйственной продукции	11	0

				251	Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 184660, 2013.	(Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводств; Оборудование перерабатывающих производств)», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. 2. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0599576, 2020 г. по программе «Безопасность жизнедеятельности», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. 3. Удостоверение о повышении квалификации №2891, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №2951, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №21У150-11634, 2021 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисуиплин», г. Иннополис **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке №162405692824 от 22.12.2017, по программе «Управление охраной труда. Техносферная безопасность», 250 часов, Межрегиональная		

				252		ассоциация охраны труда, г.Казань 2. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ_000000003798 от 10.04.2020 г. по программе дополнительного профессионального образования «Преподаватель высшей школы» на ведение профессион, 280 часов, ЧОУВО ВО Казански инновационный университет им. В.Г. Тимирясова. 3. Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0072007, № 379 2018 г., по программе «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства» на ведение профессиональной деятельности в сфере механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства, 526 часов, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ		
17	Физическая культура и спорт	Вахитов Илдар Хатыбович	По основному месту работы	Зав. кафедрой физической культуры, доктор биологических наук, профессор	1.Высшее, специалитет, по специальности Физическое воспитание, квалификация учитель физической культуры, диплом с отличием серия Г-1 № 432006 от 13 13.06.1984 г. Казанский государственный педагогический институт; 2. Диплом кандидата биологических наук серия Кн № 001170, 04.02.1994 г.;	1. Удостоверение о повышении квалификации КФУ УПК № 125191, 2020 г. по программе «IT в учебном процессе университета: прикладные аспекты», 16 часов, ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) федеральный университет». 2. Удостоверение о повышении квалификации КФУ УПК № 122538, 2020 г. по программе «Электронные площадки и мобильные приложения для организации учебного процесса в	36	0

				253	3. Аттестат доцента серия ДЦ №009925 от 22.07.1998 г. Диплом доктора биологических наук серия ДК № 026652 от 01.07.2005 г. № 31д/35. Аттестат профессора по кафедре анатомии, физиологии и охраны здоровья человека серия ПР № 004057 от 16.04.2008 г. № 849/127-п	дистанционной форме: выбор преподвателя», 16 часов, ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) федеральный университет». 3. Удостоверение о повышении квалификации КИУ_000000005829, № ПК-5758-2021 г., 2021 г. по программе «Физическая культура и спорт: теория и методика преподвания в образовательной организации» в ЧОУ ВО «Казанский иновационный университет им. В.Г. Тимирясова», г. Казань. 4. Сертификат по программе «Адартивная физическая культура для детей с ограниченными возможностями здоровья», 30 часа, Благотворительный фонд «Дом Роналда Макдоналда». 5. Удостоверение о повышении квалификации дополнительной профессиональной программе "Физическая культура и спорт теория и методика преподавания в образовательной организации" (Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова) 01.02.2021-08.02.2021 **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке 162408284680 № 24-2019 от 10.04.2019 г. по программе дополнительного профессионального образования «Экономика и организация сельского предпринимательства» на ведение профессион, ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г.Казань		

						2. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ_000000003739, № ДП-492-2020-К от 10.04.2020 г., по программе «Преподаватель высшей школы» в ЧОУ ВО «Казанский иновационный университет им. В.Г. Тимирясова», г. Казань.		
		Миндубаев Анис Магсумович	По основному месту работы	Преподаватель, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности Начальная военная подготовка и физическая культура, квалификация преподаватель начальной военной подготовки и физкультуры, Диплом серия ТВ №033666 от 24 июня 1991 Казанский государственный педагогический институт	1. Удостоверение о повышении квалификации дополнительной профессиональной программе "Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях" (ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана»,2020	30	0
18	Введение в профессиональную деятельность	Цветкова Аделя Маратовна	по договору ГПХ	Технолог СХПК «Каусар», кандидат с.-х. наук, ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет, по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» ВСА 1104276 от 17.08.2010 г, ФГОУ ВПО КГАВМ, Диплом кандидата сельскохозяйственных наук серия ДКН №	Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4257 от 09.06.2023 г. по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №3937 от 28.04.2023 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных	6	6

				255	196112, 2013	технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4038 от 21.04.2023 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань.		
19	Генетика растений и животных	Хаертдинов Равиль Анварович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор биологических наук, профессор	1. Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация ученый зоотехник, диплом с отличием серия У № 747777 от 25.01.1971 Казанским ветеринарным институтом имени Н.Э.Баумана 2. Диплом кандидата наук серия БА № 003732, от 09.03.1978; 3.Диплом доктора биологических наук серия ДТ № 018712, от 02.04.1993, №16д/31 4. Аттестат доцента, серия ДЦ № 021875 от 17.04.1990, №434/д 5. Аттестат профессора серия ПР №000832 от 29.09.1993, №656-п	1. Удостоверение о повышении квалификации №2984, 2020 г. по программе «Актуальные направлен противодействия коррупции», 72 ча ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баума г. Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №3110, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавши при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баума г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации по программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК к «сельскому хозяйству4.0», Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, г Ставрополь,. № 262415989372 от 27..12.2021 г., 72 ч. Профпереподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке №00000003718.от 10.04.2020 г., по программе «Преподаватель высшей школы», 2 часов, Казанский инновационный	47	0

				256		университет имени В.Г.Тимирясова (ИЭУП), г. Казань		
		Закирова Галима Мухтаровна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, диплом с отличием серия АВС № 0017799 от 27.02.1997 г. Казанской государственной академией ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана. 2.Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 075257, от 05.07.2002; 3. Аттестат доцента серия ДЦ №013550, №2519/1477д от 19.12.2007	1. Удостоверение о повышении квалификации № 502411622918, 2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области генетики, экологии, разведения животных, племенного дела, технологии переработки молока и молочных продуктов», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 2. Удостоверение о повышении квалификации №2992, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2958, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации по программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК к «сельскому хозяйству4.0», Институт	24	0

				257		дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, г. Ставрополь,. № 262415989040 от 27..12.2021 г., 72 ч. Профпереподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке №00000003746.от 10.04.2020 г., по программе «Преподаватель высшей школы», 280 часов, Казанский инновационный университет имени В.Г.Тимирясова (ИЭУП), г. Казань		
20	Ботаника	Сергеева Александра Александровна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности Почвоведение, квалификация почвовед. Диплом ДВС № 1856027, от 30.06.2002 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина, г. Казань 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 035870, 2007г.	1. Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-478-2020-К от 06.04.2020 ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. Тимирясева», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации№2953 , 2020 г. по программе «Оказание первой помощи при несчастных случаях» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 5. Удостоверение о повышении квалификации№2893, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 6. Удостоверение о повышении квалификации №160300013180, регистрационный номер 21У150-11296 от 27.07.2021 г. по	18	0

				258		программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин» АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис 7. Удостоверение о повышении квалификации №162415501331, регистрационный номер 2022-628 от 01.04.2022 г. по программе «Органическое животноводство», ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г. Казань.		
21	Физиология и биохимия растений	Сергеева Александра Александровна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности Почвоведение, квалификация почвовед. Диплом ДВС № 1856027, от 30.06.2002 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина, г. Казань 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 035870, 2007г.	1. Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-478-2020-К от 06.04.2020 ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. Тимирясева», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации№2953 , 2020 г. по программе «Оказание первой помощи при несчастных случаях» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 5. Удостоверение о повышении квалификации№2893, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 6. Удостоверение о повышении квалификации №160300013180, регистрационный номер 21У150-11296 от 27.07.2021 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании	18	0

				259		профильных дисциплин» АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис 7. Удостоверение о повышении квалификации №162415501331, регистрационный номер 2022-628 от 01.04.2022 г. по программе «Органическое животноводство», ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г. Казань.		
22	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Гасимова Гульшат Азатовна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Генетика, квалификация Биолог, Генетик, Диплом 101624 № 0778800, от 05.06.1991 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина, г.Казань 2.Диплом кандидата наук серия КТ № 081914, 2002; 3. Аттестат доцента серия АДС № 001355,.2009.	1..Удостоверение о повышение квалификации №0260856, 27.05.2020 г. по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышение квалификации №0260858, 04.07.2020 г. по программе «Современные технологии в земледелии и растениеводстве, ботаника и защита растений» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 3.Удостоверение о повышении квалификации №3034, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №3122, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО	16	0

				260		КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке №180600000652 от 23.01.2020 по программе «Технология хранения и переработки с.-х. продукции», 256 часов, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск 2. Диплом о профессиональной переподготовке №ДП-453-2020-К от 06.04.2020г., «Преподаватель высшей школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет» г. Казань		
23	Растениеводство	Гасимова Гульшат Азатовна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Генетика, квалификация Биолог, Генетик, Диплом 101624 № 0778800, от 05.06.1991 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина, г.Казань 2.Диплом кандидата наук серия КТ № 081914, 2002; 3. Аттестат доцента серия АДС № 001355,.2009.	1...Удостоверение о повышение квалификации №0260856, 27.05.2020 г. по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышение квалификации №0260858, 04.07.2020 г. по программе «Современные технологии в земледелии и растениеводстве, ботаника и защита растений» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 3.Удостоверение о повышении квалификации №3034, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань	16	0

						4. Удостоверение о повышении квалификации №3122, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке №180600000652 от 23.01.2020 по программе «Технология хранения и переработки с.-х. продукции», 256 часов, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск 2. Диплом о профессиональной переподготовке №ДП-453-2020-К от 06.04.2020г., «Преподаватель высшей школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет» г. Казань		
24	Кормопроизводство	Гайнуллина Мунира Кабировна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор сельскохозяйственных наук, профессор	1. Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния» квалификация – зооинженер, Диплом с отличием КВ 546367, от 29.02.1988, Казанский ордена Ленина ветеринарный институт имени Н.Э. Баумана, 2. Диплом кандидата наук серия КН № 008749, 1994 3. Диплом доктора сельскохозяйственных наук серия ДДН № 003740, 2007 4. Аттестат профессора по	1.Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020 ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. Тимирясева», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации№3121 , 2020 г. по программе «Оказание первой помощи при несчастных случаях» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 3. Удостоверение о повышении квалификации№3033 от 09.10.2020 г. по программе «Актуальные	31	0

					кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» серия ПР № 044202, 2013 г.	направления противодействия коррупции» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 4. Сертификат о производственном обучении «Современные технологии на ферме – путь к большому молоку» от группы компаний «Континентал» под эгидой МСХ и П РТ (№3121 о 06.10.2020 г.). 5. Удостоверение о повышении квалификации №262415988959 от 27.12.2021 г. по программе «Формирование компетенций при переходе АПК К «Сельскому хозяйству 4.0» ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ 6. Удостоверение о повышении квалификации №162415501319 от 01.04.2022 г. по программе «Органическое животноводства» ФГБОУ ДПО ТИПКА 7. Удостоверение о повышении квалификации №160300026264 от 014.05.2022 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин» АНО ВО «Университет Иннополис».		
25	Фитопатология, энтомология и защита растений	Гасимова Гульшат Азатовна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Генетика, квалификация Биолог, Генетик, Диплом 101624 № 0778800, от 05.06.1991 Казанский государственный университет имени В.И.	1...Удостоверение о повышение квалификации №0260856, 27.05.2020 г. по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышение	16	0

				263	Ульянова-Ленина, г.Казань 2.Диплом кандидата наук серия КТ № 081914, 2002; 3. Аттестат доцента серия АДС № 001355,.2009.	квалификации №0260858, 04.07.2020 г. по программе «Современные технологии в земледелии и растениеводстве, ботаника и защита растений» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 3.Удостоверение о повышении квалификации №3034, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №3122, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке №180600000652 от 23.01.2020 по программе «Технология хранения и переработки с.-х. продукции», 256 часов, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск 2. Диплом о профессиональной переподготовке №ДП-453-2020-К от 06.04.2020г., «Преподаватель высшей школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет» г. Казань		
26	Зоология	Михайлова Регина Ипполитовна	По основному месту	Профессор, доктор сельскохозяйстве	1. Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария,	1. Удостоверение о повышении квалификации № 502411622921, 2020, по программе	31	0

			работы	нных наук, профессор	квалификация ветеринарный врач, Диплом с отличием серия Г-I № 407656 от 01.07.1981 Казанским ветеринарным институтом имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия БЛ № 019969, 15.06.1988; 3. Диплом доктора сельскохозяйственных наук серия ДК № 025492, от 01.04. 2005, № 16д/37 4. Аттестат доцента, серия ДЦ № 001813 от 15.12.1999 №984-д 5. Аттестат профессора по кафедре биологии и экологии серия ПР №044738 от 30.12.2013 №1025/нк-1	«Инновационные методы повышения компетентности в области биологии, зоологии, экологии, пчеловодства и рыболовства», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 162412253021, 2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области биологии, зоологии, экологии, пчеловодства и рыбоводства», 72 часа, Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций», г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2889, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №2949, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г.		

				265		Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации 160300028887, регистрационный номер 22У150-02887 от 04.05.2022 по дополнительной профессиональной программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 ч., АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис 6. Сертификат о прохождении образовательного модуля «Большие данные и инструменты визуализации» в рамках повышения квалификации АНО ВО «Университет Иннополис», 2022, г. Иннополис. 7. Сертификат о прохождении образовательного модуля «Личные приемы эффективности при работе в Excel” » в рамках повышения квалификации АНО ВО «Университет Иннополис», 2022, г. Иннополис. Профпереподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке УЦА №000100 от 13.12.2019, по программе «Преподавание дисциплин «Биология» «Зоология» в современных условиях», квалификация Преподаватель высшей школы дисциплин «биология», «Зоология», 256 часов, ЧОУ ДПО Учебный центр Альфа, г.Челябинск, 2. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ		

				266		000000003783 от 06.04.2020 по программе «Преподаватель высшей школы», 280 часов, Казанский инновационный университет имени В.Г.Тимирясова (ИЭУП), г. Казань		
		Муньков Алексей Николаевич	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности «Биология», квалификация Биолог. Преподаватель биологии и химии, Диплом с отличием Г-1 № 393374 от 24.06.1986 Казанским государственным университетом им.В.И.Ульянова-Ленина, г.Казань; 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 089295 от 03.07.09	1. Удостоверение о повышении квалификации № 502411622922 от 26.06.2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области биологии, зоологии, экологии, пчеловодства и рыболовства», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 162412253022 от 31.08.2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области биологии, зоологии, экологии, пчеловодства и рыбоводства», 72 часа, Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций», г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2993, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия	36	0

				267		коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №2959, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №21У150-10868, 2021 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисуиплин», г. Иннополис 6. Удостоверение о повышении квалификации по программе «Интенсивная технология производства продукции пчеловодства», ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г. Казань. Рег.№ 162413844875 от 18.02.2022г., 72 ч		
27	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	Мотина Татьяна Юрьевна	По основному месту работы	Старший преподаватель, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1 Высшее, специальность: Ветеринария, квалификация ветеринарный врач, Казанского государственного ветеринарного института медицины имени Н.Э.Баумана, г. Казань 2. Диплом кандидата биологических наук	Повышение квалификации в АНО дополнительного профессионального образования «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций» по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Цифровые трансформации методологии в области методов научных исследований в физиологии, патологической физиологии, этологии,	3	0

						морфологии и ветеринарии сельскохозяйственных животных» в количестве 72 часов, г. Казань.10-24.03.2023 Удостоверение о повышении квалификации №4025, 2023 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ , г. Казань Удостоверение о повышении квалификации №4244, 2023 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ , г. Казань Удостоверение о повышении квалификации №3924, 2023 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов., ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ , г. Казань		
28	Производство продукции животноводства	Рахматов Ленар Адгамович	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния», квалификация зооинженер, Диплом с отличием серия ДВС 1251399 от 27.06.07, рег. номер 25755, Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.	1. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ № 000000003789 от 10.04.2020 г по программе «Преподаватель высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова», г.Казань 2. Удостоверение о повышение	13	0

					Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 163683 от 28.07.2012	квалификации № 732417177648 от 27.05.2022 г. по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск. 3. Удостоверение о повышение квалификации № 22У150-03436 от 04.05.2022 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 часа, АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис		
29	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	Шайдуллин Султан Фатыхович	Внутренний совместитель	Доцент, кандидат биологических наук, доцент По основному месту работы – Заведующий учебно-научной лабораторией	1. Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, Диплом серия Г-I № 384396 от 01.03.1980, Казанский ордена Ленина ветеринарный институт им. Н.Э. Баумана. 2. Диплом кандидата биологических наук серия БЛ № 019735 от 04.05.1988 г. 3. Аттестат доцента по кафедре кормления сельскохозяйственных животных серия ДЦ № 045796 от 28.05.2012 г.	1.Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020 ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. Тимирясева», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации №026854, 27.05.2020 г. по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 310201026783 от 22.01.2020 по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский	23	7

				270		ГАУ, г. Уфа 4. Удостоверение о повышении квалификации№3121 от 06.10.2020 г. по программе «Оказание первой помощи при несчастных случаях» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 5. Удостоверение о повышении квалификации№3033 от 09.10.2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 6. Сертификат о производственном обучении «Современные технологии на ферме – путь к большому молоку» от группы компаний «Континентал» под эгидой МСХ и П РТ (№3121 о 06.10.2020 г.). 7. Удостоверение о повышении квалификации №262415988959 от 27.12.2021 г. по программе «Формирование компетенций при переходе АПК К «Сельскому хозяйству 4.0» ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ 8. Удостоверение о повышении квалификации №162415501319 от 01.04.2022 г. по программе «Органическое животноводства» ФГБОУ ДПО ТИПКА 9. Удостоверение о повышении квалификации №160300026264 от 014.05.2022 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин» АНО ВО		

						«Университет Иннополис».		
30	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	Загидуллин Ленар Рафикович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, диплом серия ДВС № 1138480 от 23.05.2001 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 182641, 02.06.2006; 3. Аттестат доцента по кафедре «Механизации» серия ДЦ №034121 от 15.12.2010г.	1. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ_000000003745 от 10.04.2020 г. по программе дополнительного профессионального образования «Преподаватель высшей школы» на ведение профессион, 280 часов, ЧОУВО ВО Казански инновационный университет им. В.Г. Тимирясова. 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП №0072009 от 30.06.2018, по программе «Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве» на ведение профессиональной деятельности в сфере механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства, 526 часов, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ 1.Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0599578, 2020 г. по программе «Механизация и оборудование для производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводств; Оборудование перерабатывающих производств)», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. 2. Удостоверение о повышении квалификации №2987, 2020 г. по программе «Актуальные	18	0

				272		направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3113, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань		
31	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	Юсупова Галия Расыховна	По основному месту работы	Профессор, доктор биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности «Ветеринария», квалификация ветеринарный врач. Диплом с отличием ИВ №925107 от 01.07.1985 выдан Казанским ордена Ленина ветеринарным институтом им. Н.Э.Баумана, Диплом кандидата наук серия КД№ 050318 от 15.01.1992 г. 2. Диплом доктора биологических наук серия ДДН №012827 от 26.02.2010г. 3. Аттестат доцента ДС № 000207 от 06.07.2003 г	1.Удостоверение о повышении квалификации 162410231557 от 16.09.2020 г. по программе «Технологическое обеспечение и контроль качества продукции переработки молока и мяса», 24 часа, ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г.Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №2868, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2929, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №1564, 2021 г. по программе «Сенсорные испытания пищевой продукции. Эксперт	18	0

				273		(дегустатор) в области органолептического анализа», УЦ ФГБУ ЦНМВЛ, г. Казань **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке 5024096214443 от 05.02.2020г. по программе «Преподаватель высшей школы», 520 часов, АНОВОЦ РФ «Российский университет кооперации», г. Мытищи		
32	Биохимия сельскохозяйственной продукции	Ахметов Тахир Мунавирович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор биологических наук, профессор	Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния» квалификация – зооинженер, Казанский ордена Ленина ветеринарный институт имени Н.Э. Баумана, 2. Диплом кандидата наук 3. Диплом доктора биологических наук 4. Аттестат профессора по научной специальности 06.02.07 – разведение, селекция и генетика сельскохозяйственных животных	1. Повышение квалификации в АНО ДПО "Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций" г.Казань, по программе «Инновационные методы преподавания химии (неорганической, аналитической, органической, физколлоидной, биологической, пищевой), биохимии сельскохозяйственной продукции, биотехнологии и методов анализа сырья и пищевой продукции», с 10 марта по 24 марта 2023 г. 72 часа, №162419462965 от 31.03.2023 г. Регистрационный номер 98. 2. Краткосрочное обучение в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» с 10 апреля по 21 апреля 2023 г. Регистрационный номер 4039. 3.	37	0

						Краткосрочное обучение в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» с 24 апреля по 28 апреля 2023 г. Регистрационный номер 3929. 4. Краткосрочное обучение в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях» с 29 мая по 9 июня 2023 г. Регистрационный номер 4248.		
33	Технология хранения продукции растениеводства	Гайнуллина Мунира Кабировна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор сельскохозяйственных наук, профессор	1. Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния» квалификация – зооинженер, Диплом с отличием КВ 546367, от 29.02.1988, Казанский ордена Ленина ветеринарный институт имени Н.Э. Баумана, 2. Диплом кандидата наук серия КН № 008749, 1994 3. Диплом доктора сельскохозяйственных наук серия ДДН № 003740, 2007 4. Аттестат профессора по кафедре «Технология	1.Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020 ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. Тимирясева», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации№3121 , 2020 г. по программе «Оказание первой помощи при несчастных случаях» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 3. Удостоверение о повышении квалификации№3033 от 09.10.2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия	31	0

				275	производства и переработки сельскохозяйственной продукции» серия ПР № 044202, 2013 г.	коррупции» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 4. Сертификат о производственном обучении «Современные технологии на ферме – путь к большому молоку» от группы компаний «Континентал» под эгидой МСХ и П РТ (№3121 о 06.10.2020 г.). 5. Удостоверение о повышении квалификации №262415988959 от 27.12.2021 г. по программе «Формирование компетенций при переходе АПК К «Сельскому хозяйству 4.0» ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ 6. Удостоверение о повышении квалификации №162415501319 от 01.04.2022 г. по программе «Органическое животноводства» ФГБОУ ДПО ТИПКА 7. Удостоверение о повышении квалификации №160300026264 от 014.05.2022 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин» АНО ВО «Университет Иннополис».		
34	Технология переработки продукции растениеводства	Гасимова Гульшат Азатовна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Генетика, квалификация Биолог, Генетик, Диплом 101624 № 0778800, от 05.06.1991 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина,	1...Удостоверение о повышение квалификации №0260856, 27.05.2020 г. по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышение квалификации №0260858,	16	0

				276	г.Казань 2.Диплом кандидата наук серия КТ № 081914, 2002; 3. Аттестат доцента серия АДС № 001355,.2009.	04.07.2020 г. по программе «Современные технологии в земледелии и растениеводстве, ботаника и защита растений» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 3.Удостоверение о повышении квалификации №3034, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №3122, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке №180600000652 от 23.01.2020 по программе «Технология хранения и переработки с.-х. продукции», 256 часов, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск 2. Диплом о профессиональной переподготовке №ДП-453-2020-К от 06.04.2020г., «Преподаватель высшей школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет» г. Казань		
35	Технология переработки и хранения продукции	Герасимов Андрей Петрович	По договору ГПХ	Заместитель директора ООО «Рамаевское», к. биол. н.,	Высшее, специалитет, по специальности Пищевая инженерия малых предприятий,	Диплом о профессиональной переподготовке серия: ПП-3, № 061382. По программе: «Педагогика общего и	10	10

	животноводства			Ученое звание отсутствует	квалификация инженер по специальности « Пищевая инженерия малых предприятий», Диплом с отличием ВСА 0604844 от 27.06.2012, ФГБОУ ВПО Казанский национальный исследовательский технологический университет, Диплом кандидата биологических наук серия КНД № 027835, 2016	профессионального образования», ИДПО ФГБОУ ВПО «КНИТУ» Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4236 от 02.06.2023 г. по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №3916 от 21.04.2023 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4156 от 23.06.2023 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань.		
36	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	Касанова Надия Радиковна	По основному месту работы	Доцент, Кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание отсутствует	1.Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, Диплом с отличием, серия ДВС 1251395 от 27.07.2007 ФГОУ ВПО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, г.Каазань	1. Диплом о профессиональной переподготовке Рег.номер ДП-461-2020-К от 10.04.2020. КИУ_000000003775 "Преподаватель высшей школы" в ЧОУ ВО Казанском инновационном университете имени В.Г. Тимирясова (ИЭУП). 280 часов. 2. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации №2920 от 3 июля 2020 г. по программе	13	0

				278	2. Диплом кандидата сельскохозяйственных наук: серия ДКН № 150015, 30.12.2011 № 53/нк-2.	Актуальные направления противодействия коррупции" 72ч. ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана. 3. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации №3022 от 9 октября 2020 г. по программе "Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях"" 72ч. ФГБОУ ВО Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана. 4. Удостоверение о повышении квалификации ПК №917711 "Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности преподавателя высшей школы" 72 часа. Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО "КНИТУ". Рег. номер 36515. от 30.11.2021. 5.Удостоверение о повышении квалификации № 160300028568. Рег.номер. 22У150-02568. АНО ВО "Университет Иннополис", от 4.05.2022. по доп. прогрпмме Цифровые технологии в преподовании профильных дисциплин (140 академических часов).		
37	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	Загидуллин Ленар Рафикович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, диплом серия ДВС №	1. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ_000000003745 от 10.04.2020 г. по программе дополнительного профессионального образования	18	0

				279	1138480 от 23.05.2001 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 182641, 02.06.2006; 3. Аттестат доцента по кафедре «Механизации» серия ДЦ №034121 от 15.12.2010г.	«Преподаватель высшей школы» на ведение профессион, 280 часов, ЧОУВО ВО Казански инновационный университет им. В.Г. Тимирясова. 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП №0072009 от 30.06.2018, по программе «Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве» на ведение профессиональной деятельности в сфере механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства, 526 часов, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ 1.Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0599578, 2020 г. по программе «Механизация и оборудование для производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводств; Оборудование перерабатывающих производств)», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. 2. Удостоверение о повышении квалификации №2987, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3113, 2020 г. по программе «Оказание первой		

				280		медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань		
38	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Кузнецова Елена Леонидовна	По основному месту работы	Доцент, кандидат ветеринарных наук, доцент	Высшее, специалитет, по специальности «Ветеринария», квалификация ветеринарный врач, Диплом серия ПВ № 339935 от 20.06.1991 выдан Казанским ордена Ленина ветеринарным институтом им. Н.Э.Баумана, Диплом кандидата наук серия КТ 064455 от 12.11.2001г. Аттестат доцента серия ДЦ № 013552 от 19.12.2007 г	Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 2457705 от 15.06.2001 г по программе «Педагогика высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования, 304 час, ФГОУ ВПО Казанского государственного технологического университета, Удостоверение о повышении квалификации № 160300012457, рег. № 22У150-10574, 2021г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 часа АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис Удостоверение о повышении квалификации № 262415989136, рег. № 21-5382, 2021г, по программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК к «Сельскому хозяйству 4,0», 72 часа, ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, г. Ставрополь Удостоверение о повышении квалификации № 732417177652, рег. №220199, 2022 г. по дополнительной профессиональной программе «Гигиена в животноводстве и на перерабатывающих предприятиях.	28	0

				281		Сооружение и оборудование для животноводческой продукции», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ г. Ульяновск Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4231 от 02.06.2023 г. по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №3911 от 21.04.2023 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4151 от 23.06.2023 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань.		
39	Оборудование перерабатывающих производств	Загидуллин Ленар Рафикович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, диплом серия ДВС № 1138480 от 23.05.2001 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата	1. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ_000000003745 от 10.04.2020 г. по программе дополнительного профессионального образования «Преподаватель высшей школы» на ведение профессион, 280 часов, ЧОУВО ВО Казански инновационный университет им. В.Г. Тимирясова. 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП №0072009 от	18	0

				282	биологических наук серия КТ № 182641, 02.06.2006; 3. Аттестат доцента по кафедре «Механизации» серия ДЦ №034121 от 15.12.2010г.	30.06.2018, по программе «Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве» на ведение профессиональной деятельности в сфере механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства, 526 часов, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ 1.Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0599578, 2020 г. по программе «Механизация и оборудование для производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводств; Оборудование перерабатывающих производств)», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. 2. Удостоверение о повышении квалификации №2987, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3113, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань		
40	Безопасность	Зиннатов Фарит	По	Доцент, кандидат	Высшее, специалитет, по	1. Повышение квалификации в	18	0

	сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Фатихович	основному месту работы	биологических наук, ученое звание - доцент	специальности «Ветеринария», квалификация ветеринарный врач, выдан КГАВМ им. Н.Э.Баумана, Диплом кандидата наук Аттестат доцента по научной специальности 03.00.04 биохимия	АНО ДПО "Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций" г.Казань, по программе «Инновационные методы преподавания химии (неорганической, аналитической, органической, физколлоидной, биологической, пищевой), биохимии сельскохозяйственной продукции, биотехнологии и методов анализа сырья и пищевой продукции», с 10 марта по 24 марта 2023 г. 72 часа, №162419462966 от 31.03.2023 г. Регистрационный номер 99. 2. Краткосрочное обучение в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях» с 10 апреля по 21 апреля 2023 г. Регистрационный номер 4168. 3. Краткосрочное обучение в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» с 22 мая по 26 мая 2023 г. Регистрационный номер 3970. 4. Краткосрочное обучение в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» по программе «Актуальные направления		

						противодействия коррупции» с 5 июня по 16 июня 2023 г. Регистрационный номер 4129.		
41	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Мадышев Ильгиз Шамилович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, Диплом серия БВС № 0956525 от 24.05.2000 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 141961, от 04.02.2005; 3. Аттестат доцента по кафедре «Экономика и организация предприятий» серия ДЦ №042854 от 01.12.2011	1. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Преподаватель высшей школы» № КИУ_ 000000003757 от 10 апреля 2020 г в объеме 280 часов. 2. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Экономика предприятий и организаций» № 162410233182 от 11 ноября 2020 г в объеме 252 часа. 3. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» № 3160 от 30 октября 2020 г в объеме 72 часа. 4. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях» № 3162 от 06 ноября 2020 г в объеме 72 часа. 5 Удостоверение о повышении квалификации № 162415214145 рег. номер 51, 2021 г. по программе Технология производства и переработки продуктов животноводства, частная зоотехния (скотоводство, свиноводство, птицеводство, коневодство, овцеводство и	20	0

				285		козоводство, кролиководство и звероводство) и зоогигиена», 72 часа г. Казань, АНО ДПО «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций», г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 917177 рег. номер 35841, 2021 г. по программе «Технология развития коммуникативной компетентности преподавателя в условиях цифровизации образования», 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 7. Удостоверение о повышении квалификации № 262415989166 рег. номер 21-5412, 2021 г. по программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК к «Сельскому хозяйству 4.0», 72 часа, ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ , г. Ставрополь 8. Удостоверение о повышении квалификации № 160300028806 рег. номер 22У150-02806, 2022 г., по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 академических часов, АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис		
42	Основы военной подготовки	Загидуллин Ленар Рафикович	По основному месту	Заведующий кафедрой, кандидат	1. Высшее, по специальности Зоотехния, квалификация	1. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ_000000003745 от 10.04.2020	18	0

			работы	биологических наук, доцент	зооинженер, диплом серия ДВС № 1138480 от 23.05.2001 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 182641, 02.06.2006; 3. Аттестат доцента по кафедре «Механизации» серия ДЦ №034121 от 15.12.2010г.	г. по программе дополнительного профессионального образования «Преподаватель высшей школы» на ведение профессион, 280 часов, ЧОУВО ВО Казански инновационный университет им. В.Г. Тимирясова. 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП №0072009 от 30.06.2018, по программе «Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве» на ведение профессиональной деятельности в сфере механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства, 526 часов, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ 1.Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0599578, 2020 г. по программе «Механизация и оборудование для производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводств; Оборудование перерабатывающих производств)», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. 2. Удостоверение о повышении квалификации №2987, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении		

						квалификации №3113, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань		
43	Основы российской государственности	Шафигуллин Василий Абдулович	По основному месту работы	Доцент, кандидат философских наук, ученое звание отсутствует	1.Высшее, специалитет, диплом ТВ-1 № 160614 Киевский государственный университет им. Т.Г Шевченко, по специальности история КПСС, г.Киев 1989 г. 2. Диплом кандидата философских наук № 069386, 2002г.	1. Удостоверение о повышении квалификации №2894, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №2954, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань Профпереподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке № ДП- 524-2020-К, 2020г., по программе «Преподаватель высшей школы», 280 часов, Казанский инновационный университет имени В.Г.Тимирясова, г. Казань	34	0
44	Элективные курсы по физической культуре и спорту	Вахитов Илдар Хатыбович	По основному месту работы	Зав. кафедрой физической культуры, доктор биологических наук, профессор	1.Высшее, специалитет, по специальности Физическое воспитание, квалификация учитель физической культуры, диплом с отличием серия Г-1 № 432006 от 13 13.06.1984 г. Казанский	1. Удостоверение о повышении квалификации КФУ УПК № 125191, 2020 г. по программе «IT в учебном процессе университета: прикладные аспекты», 16 часов, ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) федеральный университет».	36	0

				288	государственный педагогический институт; 2. Диплом кандидата биологических наук серия Кн № 001170, 04.02.1994 г.; 3. Аттестат доцента серия ДЦ №009925 от 22.07.1998 г. Диплом доктора биологических наук серия ДК № 026652 от 01.07.2005 г. № 31д/35. Аттестат профессора по кафедре анатомии, физиологии и охраны здоровья человека серия ПР № 004057 от 16.04.2008 г. № 849/127-п	2. Удостоверение о повышении квалификации КФУ УПК № 122538, 2020 г. по программе «Электронные площадки и мобильные приложения для организации учебного процесса в дистанционной форме: выбор преподвателя», 16 часов, ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) федеральный университет». 3. Удостоверение о повышении квалификации КИУ_000000005829, № ПК-5758-2021 г., 2021 г. по программе «Физическая культура и спорт: теория и методика преподвания в образовательной организации» в ЧОУ ВО «Казанский иновационный университет им. В.Г. Тимирясова», г. Казань. 4. Сертификат по программе «Адартивная физическая культура для детей с ограниченными возможностями здоровья», 30 часа, Благотворительный фонд «Дом Роналда Макдоналда». 5. Удостоверение о повышении квалификации дополнительной профессиональной программе "Физическая культура и спорт теория и методика преподавания в образовательной организации" (Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова) 01.02.2021-08.02.2021 **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке 162408284680 № 24-2019 от 10.04.2019 г. по		

						программе дополнительного профессионального образования «Экономика и организация сельского предпринимательства» на ведение профессион, ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г.Казань 2. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ_000000003739, № ДП-492-2020-К от 10.04.2020 г., по программе «Преподаватель высшей школы» в ЧОУ ВО «Казанский иновационный университет им. В.Г. Тимирясова», г. Казань.		
		Миндубаев Анис Магсумович	По основному месту работы	Преподаватель, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности Начальная военная подготовка и физическая культура, квалификация преподаватель начальной военной подготовки и физкультуры, Диплом серия ТВ №033666 от 24 июня 1991 Казанский государственный педагогический институт	1. Удостоверение о повышении квалификации дополнительной профессиональной программе "Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях" (ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана»,2020	30	0
45	Технология молока и молочных продуктов	Закирова Галима Мухтаровна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, диплом с отличием серия АВС № 0017799 от 27.02.1997 г. Казанской государственной академией ветеринарной медицины имени	1. Удостоверение о повышении квалификации №2992, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №2958, 2020 г. по программе «Оказание первой	24	0

				290	Н.Э.Баумана. 2.Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 075257, от 05.07.2002; 3. Аттестат доцента серия ДЦ №013550, №2519/1477д от 19.12.2007	медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации по программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК к «сельскому хозяйству4.0», Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, г. Ставрополь,. № 262415989040 от 27..12.2021 г., 72 ч. Профпереподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке №00000003746.от 10.04.2020 г., по программе «Преподаватель высшей школы», 280 часов, Казанский инновационный университет имени В.Г.Тимирясова (ИЭУП), г. Казань		
46	Технология мяса и мясных продуктов	Цветкова Аделя Маратовна	по договору ГПХ	Технолог СХПК «Каусар», кандидат с.-х. наук, ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет, по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» ВСА 1104276 от 17.08.2010 г, ФГОУ ВПО КГАВМ, Диплом кандидата сельскохозяйственных наук серия ДКН № 196112, 2013	Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4257 от 09.06.2023 г. по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №3937 от 28.04.2023 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ	6	6

						ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4038 от 21.04.2023 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань.		
47	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Юсупова Галия Расыховна	По основному месту работы	Профессор, доктор биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности «Ветеринария», квалификация ветеринарный врач. Диплом с отличием ИВ №925107 от 01.07.1985 выдан Казанским ордена Ленина ветеринарным институтом им. Н.Э.Баумана, Диплом кандидата наук серия КД№ 050318 от 15.01.1992 г. 2. Диплом доктора биологических наук серия ДДН №012827 от 26.02.2010г. 3. Аттестат доцента ДС № 000207 от 06.07.2003 г	1.Удостоверение о повышении квалификации 162410231557 от 16.09.2020 г. по программе «Технологическое обеспечение и контроль качества продукции переработки молока и мяса», 24 часа, ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г.Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №2868, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2929, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №1564, 2021 г. по программе «Сенсорные испытания пищевой продукции. Эксперт (дегустатор) в области органолептического анализа», УЦ ФГБУ ЦНМВЛ, г. Казань	18	0

				292		**Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке 5024096214443 от 05.02.2020г. по программе «Преподаватель высшей школы», 520 часов, АНОВОЦ РФ «Российский университет кооперации», г. Мытищи		
48	Основы научных исследований	Гайнуллина Мунира Кабировна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор сельскохозяйственных наук, профессор	1. Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния» квалификация – зооинженер, Диплом с отличием КВ 546367, от 29.02.1988, Казанский ордена Ленина ветеринарный институт имени Н.Э. Баумана, 2. Диплом кандидата наук серия КН № 008749, 1994 3. Диплом доктора сельскохозяйственных наук серия ДДН № 003740, 2007 4. Аттестат профессора по кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» серия ПР № 044202, 2013 г.	1.Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020 ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. Тимирясева», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации№3121 , 2020 г. по программе «Оказание первой помощи при несчастных случаях» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 3. Удостоверение о повышении квалификации№3033 от 09.10.2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 4. Сертификат о производственном обучении «Современные технологии на ферме – путь к большому молоку» от группы компаний «Континентал» под эгидой МСХ и П РТ (№3121 о 06.10.2020 г.). 5. Удостоверение о повышении квалификации №262415988959 от 27.12.2021 г. по программе	31	0

				293		«Формирование компетенций при переходе АПК К «Сельскому хозяйству 4.0» ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ 6. Удостоверение о повышении квалификации №162415501319 от 01.04.2022 г. по программе «Органическое животноводства» ФГБОУ ДПО ТИПКА 7. Удостоверение о повышении квалификации №160300026264 от 014.05.2022 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин» АНО ВО «Университет Иннополис».		
49	Технология меда и продуктов пчеловодства	Муньков Алексей Николаевич	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности «Биология», квалификация Биолог. Преподаватель биологии и химии, Диплом с отличием Г-1 № 393374 от 24.06.1986 Казанским государственным университетом им.В.И.Ульянова-Ленина, г.Казань; 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 089295 от 03.07.09	1. Удостоверение о повышении квалификации № 502411622922 от 26.06.2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области биологии, зоологии, экологии, пчеловодства и рыболовства», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 162412253022 от 31.08.2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области биологии, зоологии, экологии, пчеловодства и рыбоводства», 72 часа,	36	0

				294		Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций», г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2993, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №2959, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №21У150-10868, 2021 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисуиплин», г. Иннополис 6. Удостоверение о повышении квалификации по программе «Интенсивная технология производства продукции пчеловодства», ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г. Казань. Рег.№ 162413844875 от 18.02.2022г., 72 ч		
50	Технология рыбы и рыбопродуктов	Анисина Ольга Сергеевна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация	1. Удостоверение о повышении квалификации 502410428438, регистрационный номер 11307, 2020 г. по программе	36	0

				295	Ветеринарный врач, Диплом с отличием серия ИВ № 925118 от 30.06.1986, Казанским ветеринарным институтом имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 020070, 07.06.1996; 3. Аттестат доцента серия ДЦ №013549 от 19.12.2007, №2519/1477д.	«Ветеринарно-санитарная и товароведная экспертиза, технология производства и переработки продукции животноводства и растениеводства, технологический и производственный ветеринарно-санитарный контроль», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 2. Удостоверение о повышении квалификации №2968, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3094, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань Профпереподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Преподаватель высшей школы» 10 апреля 2020 года (280 часов). Диплом о профессиональной подготовке КИУ 000000003734, регистрационный номер ДП-487-2020-К. Частное образовательное учреждение высшего образования		

						«Казанский инновационный университет имени В.Г.Тимирясова (ИЭУП)», г. Казань		
51	Технология переработки кожи и меха	Баранов Владимир Андреевич	По основному месту работы	Доцент, кандидат ветеринарных наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности «Ветеринария», квалификация ветеринарный врач, Диплом с отличием серия ЛВ № 306325 от 14.06.1988 выдан Ставропольским ордена Трудового Красного Знамени сельскохозяйственным институтом. 2. Диплом кандидата ветеринарных наук серия КД 081281 от 24.05.1993г. 3. Аттестат доцента серия ДЦ № 009641 от 28.03.2001 г.	1. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ № 000000003736 от 10.04.2020 г по программе «Преподаватель высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова», г.Казань 2. Удостоверение о повышение квалификации № 732417177646 от 27.05.2022 г. по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск.	30	0
52	Технология продукции птицеводства	Муллахметов Рустем Ренатович	По основному месту работы	Доцент, кандидат ветеринарных наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности «Ветеринария», квалификация ветеринарный врач Диплом с отличием серия БВС 0939005 от 23.06.2001 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана 2. Диплом кандидата ветеринарных наук серия КТ № 150302. от	1. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ № 000000003784 от 10.04.2020 г по программе «Преподаватель высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова», г.Казань 2. Диплом о дополнительном (к высшему) образовании МВА № 000130 от 29.02.2012 по программе «Мастер делового администрирования – Master of	18	0

				297	06.05.2005 3. Аттестат доцента серия ДЦ № 040866 от 15.06.2011 г	Business Administration (MBA-Агробизнес)», ФГБОУ ВПО Казанского государственного аграрного университета, 3. Удостоверение о повышение квалификации № 732417177647 от 27.05.2022 г. по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск. 4. Удостоверение о повышение квалификации № 22У150-02917 от 04.05.2022 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 часа, АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис		
		Мадышева Ильгизе Шамилевна	По основному месту работы	Старший преподаватель, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1. Высшее, диплом с отличием серия ВСА № 0419493 от 30 июня 2008 года ФГОУ ВПО Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, по специальности «Ветеринария», квалификация Ветеринарный врач. 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 187214, 2013 г.	1. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Преподаватель высшей школы» № КИУ_ 000000003757 от 10 апреля 2020 г в объеме 280 часов. 2. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Экономика предприятий и организаций» № 162410233182 от 11 ноября 2020 г в объеме 252 часа. 3. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» № 3160 от 30 октября 2020 г в объеме 72 часа. 4. Удостоверение о	12	0

				298		краткосрочном повышении квалификации по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях» № 3162 от 06 ноября 2020 г в объеме 72 часа. 5 Удостоверение о повышении квалификации № 162415214145 рег. номер 51, 2021 г. по программе Технология производства и переработки продуктов животноводства, частная зоотехния (скотоводство, свиноводство, птицеводство, коневодство, овцеводство и козоводство, кролиководство и звероводство) и зоогигиена», 72 часа г. Казань, АНО ДПО «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций», г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 917177 рег. номер 35841, 2021 г. по программе «Технология развития коммуникативной компетентности преподавателя в условиях цифровизации образования», 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 7. Удостоверение о повышении квалификации № 262415989166 рег. номер 21-5412, 2021 г. по программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК к		

						«Сельскому хозяйству 4.0», 72 часа, ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ , г. Ставрополь 8. Удостоверение о повышении квалификации № 160300028806 рег. номер 22У150-02806, 2022 г., по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 академических часов, АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис		
53	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности	Асрутдинова Резиля Ахметовна	По основному месту работы	Профессор, доктор ветеринарных наук, профессор	1. Высшее, специалитет, по специальности «Ветеринария», квалификация ветеринарный врач, Диплом серия ЗВ № 709480 от 30.06.1984 выдан Казанским ордена Ленина ветеринарным институтом им. Н.Э.Баумана, 2. Диплом доктора ветеринарных наук серия ДДН 016214 от 04.03.2011г. 3. Аттестат профессора по специальности « Ветеринарная санитария, экология, зоогигиена, ветеринарно-санитарная экспертиза», серия ЗПР № 001392 от 25.04.2018 г.	1. Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 101214 от 9.06.2000 г по программе «Педагогика высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования, 304 час, ФГОУ ВПО Казанского государственного технологического университета, 2. Удостоверение о повышение квалификации № 732417177645 от 27.05.2022 г. по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск. 3. Удостоверение о повышение квалификации № 22У150-00068 от 04.05.2022 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 часа, АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис	35	0

54	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	Гайнуллина Мунира Кабировна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор сельскохозяйственных наук, профессор	1. Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния» квалификация – зооинженер, Диплом с отличием КВ 546367, от 29.02.1988, Казанский ордена Ленина ветеринарный институт имени Н.Э. Баумана, 2. Диплом кандидата наук серия КН № 008749, 1994 3. Диплом доктора сельскохозяйственных наук серия ДДН № 003740, 2007 4. Аттестат профессора по кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» серия ПР № 044202, 2013 г.	1.Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020 ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. Тимирясева», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации№3121 от 06.10.2020 г. по программе «Оказание первой помощи при несчастных случаях» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 3. Удостоверение о повышении квалификации№3033 от 09.10.2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 4. Сертификат о производственном обучении «Современные технологии на ферме – путь к большому молоку» от группы компаний «Континентал» под эгидой МСХ и П РТ (№3121 о 06.10.2020 г.). 5. Удостоверение о повышении квалификации №262415988959 от 27.12.2021 г. по программе «Формирование компетенций при переходе АПК К «Сельскому хозяйству 4.0» ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ 6. Удостоверение о повышении квалификации №162415501319 от 01.04.2022 г. по программе «Органическое животноводства»	31	0

				301		ФГБОУ ДПО ТИПКА 7. Удостоверение о повышении квалификации №160300026264 от 014.05.2022 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин» АНО ВО «Университет Иннополис».		
55	Технология переработки побочной продукции	Гасимова Гульшат Азатовна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Генетика, квалификация Биолог, Генетик, Диплом 101624 № 0778800, от 05.06.1991 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина, г.Казань 2.Диплом кандидата наук серия КТ № 081914, 2002; 3. Аттестат доцента серия АДС № 001355,.2009.	1...Удостоверение о повышение квалификации №0260856, 27.05.2020 г. по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышение квалификации №0260858, 04.07.2020 г. по программе «Современные технологии в земледелии и растениеводстве, ботаника и защита растений» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 3.Удостоверение о повышении квалификации №3034, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №3122, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань	16	0

				302		**Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке №180600000652 от 23.01.2020 по программе «Технология хранения и переработки с.-х. продукции», 256 часов, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск 2. Диплом о профессиональной переподготовке №ДП-453-2020-К от 06.04.2020г., «Преподаватель высшей школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет» г. Казань		
56	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности	Данилова Надежда Ивановна	По основному месту работы	Профессор, доктор биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния», квалификация зооинженер, диплом с отличием Г-1 № 384400. 2. Диплом кандидата наук серии КД №049069 от 18.12.1991 г. 3.Диплом доктора биологических наук серии ДДН №012621 от 5.02.2010г. 4. Аттестат доцента серия ЗДЦ № 009329, 2017.	1 профессиональной переподготовке ПП № 571295 от 31.12.2010 г по программе «Педагогика высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования, 304 час, ФГОУ ВПО Казанского государственного технологического университета, Удостоверение о повышении квалификации № 160300028366, рег. № 22У150-02366, 2022г . по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 часа АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис Удостоверение о повышении квалификации № 262415988999, рег. № 21-5245, 2021г, по программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК к «Сельскому хозяйству 4,0», 72	28	0

				303		часа, ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, г. Ставрополь Удостоверение о повышение квалификации № 732417177651 от 27.05.2022 г. по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4212 от 26.05.2023 г. по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №3892 от 14.04.2023 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4113 от 09.06.2023 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань.		
57	Биоконверсия продукции животноводства	Данилова Надежда Ивановна	По основному месту работы	Профессор, доктор биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния», квалификация зооинженер, диплом с отличием Г-1 № 384400. 2. Диплом кандидата наук	1 профессиональной переподготовке ПП № 571295 от 31.12.2010 г по программе «Педагогика высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования, 304 час, ФГОУ ВПО	28	0

				304	серии КД №049069 от 18.12.1991 г. 3.Диплом доктора биологических наук серии ДДН №012621 от 5.02.2010г. 4. Аттестат доцента серия ЗДЦ № 009329, 2017.	Казанского государственного технологического университета, Удостоверение о повышении квалификации № 160300028366, рег. № 22У150-02366, 2022г . по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 часа АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис Удостоверение о повышении квалификации № 262415988999, рег. № 21-5245, 2021г, по программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК к «Сельскому хозяйству 4,0», 72 часа, ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, г. Ставрополь Удостоверение о повышение квалификации № 732417177651 от 27.05.2022 г. по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4212 от 26.05.2023 г. по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №3892 от 14.04.2023 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных		

				305		технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4113 от 09.06.2023 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань.		
58	Учебная практика Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Муньков Алексей Николаевич	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности «Биология», квалификация Биолог. Преподаватель биологии и химии, Диплом с отличием Г-1 № 393374 от 24.06.1986 Казанским государственным университетом им.В.И.Ульянова-Ленина, г.Казань; 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 089295 от 03.07.09	1. Удостоверение о повышении квалификации № 502411622922, 2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области биологии, зоологии, экологии, пчеловодства и рыболовства», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 162412253022, 2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области биологии, зоологии, экологии, пчеловодства и рыбоводства», 72 часа, Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций», г. Казань	36	0

				306		3. Удостоверение о повышении квалификации №2993, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №2959, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №21У150-10868, 2021 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисуиплин», г. Иннополис 6. Удостоверение о повышении квалификации по программе «Интенсивная технология производства продукции пчеловодства», ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г. Казань. Рег.№ 162413844875 от 18.02.2022г., 72 ч		
		Сергеева Александра Александровна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности Почвоведение, квалификация почвовед. Диплом ДВС № 1856027, от 30.06.2002 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина, 2. Диплом кандидата	1. Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-478-2020-К от 06.04.2020 ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. Тимирясева», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении	18	0

				307	биологических наук серия ДКН № 035870, 2007	квалификации№2953 от 25.09.2020 г. по программе «Оказание первой помощи при несчастных случаях» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 3. Удостоверение о повышении квалификации№2893 от 19.06.2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 4. Удостоверение о повышении квалификации №160300013180, регистрационный номер 21У150-11296 от 27.07.2021 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин» АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис 5. Удостоверение о повышении квалификации №162415501331, регистрационный номер 2022-628 от 01.04.2022 г. по программе «Органическое животноводство», ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г. Казань.		
59	Учебная практика (Технологическая практика)	Гасимова Гульшат Азатовна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Генетика, квалификация Биолог, Генетик, Диплом 101624 № 0778800, от 05.06.1991 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина,	1...Удостоверение о повышение квалификации №0260856, 27.05.2020 г. по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышение квалификации №0260858,	16	0

				308	г.Казань 2.Диплом кандидата наук серия КТ № 081914, 2002; 3. Аттестат доцента серия АДС № 001355,.2009.	04.07.2020 г. по программе «Современные технологии в земледелии и растениеводстве, ботаника и защита растений» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 3.Удостоверение о повышении квалификации №3034, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №3122, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке №180600000652 от 23.01.2020 по программе «Технология хранения и переработки с.-х. продукции», 256 часов, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск 2. Диплом о профессиональной переподготовке №ДП-453-2020-К от 06.04.2020г., «Преподаватель высшей школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет» г. Казань		
		Хисамов Рифат Ринатович	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер,	1. Диплом о профессиональной переподготовке по программе дополнительного профессионального образования	11	0

				309	Диплом с отличием ВСА 0942714 от 24.06.2009 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 184660, 2013. 3. Аттестат доцента серия ДОЦ № 013393 от 30.03.2023 г. № 592/нк-2	«Преподаватель высшей школы» на ведение профессион, ЧОУВО ВО Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирясова. КИУ_000000003798 от 10.04.2020 г.,280 ч. 2. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Управление охраной труда. Техносферная безопасность», Межрегиональная ассоциация охраны труда, г.Казань. Рег.№162405692824 от 22.12.2017г., 250 ч. 3.Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства» на ведение профессиональной деятельности в сфере механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ ПП № 0072007, № 379 2018 г., 526 ч. 4.Удостоверение о повышении квалификации по программе «Механизация и оборудование для производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводств; Оборудование перерабатывающих производств)», ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. ПК № 0599580, 2020 г., 72 ч. 5.Удостоверение о повышении		

				310		квалификации по программе «Безопасность жизнедеятельности», ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. ПК № 0599576, 2020 г., 72 ч. 6. Удостоверение о повышении квалификации № 2891, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 7. Удостоверение о повышении квалификации №2951, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 8. Удостоверение о повышении квалификации №21У150-11634, 2021 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисуиплин», г. Иннополис		
60	Производственная практика (Технологическая практика)	Гайнуллина Мунира Кабировна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор сельскохозяйственных наук, профессор	1. Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния» квалификация – зооинженер, Диплом с отличием КВ 546367, от 29.02.1988, Казанский ордена Ленина ветеринарный институт имени Н.Э. Баумана, 2. Диплом кандидата наук серия КН № 008749, 1994 3. Диплом доктора	1.Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020 ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. Тимирясева», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации№3121 от 06.10.2020 г. по программе «Оказание первой помощи при несчастных случаях»	31	0

				311	сельскохозяйственных наук серия ДДН № 003740, 2007 4. Аттестат профессора по кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» серия ПР № 044202, 2013 г.	ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 3. Удостоверение о повышении квалификации№3033 от 09.10.2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 4. Сертификат о производственном обучении «Современные технологии на ферме – путь к большому молоку» от группы компаний «Континентал» под эгидой МСХ и П РТ (№3121 о 06.10.2020 г.). 5. Удостоверение о повышении квалификации №262415988959 от 27.12.2021 г. по программе «Формирование компетенций при переходе АПК К «Сельскому хозяйству 4.0» ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ 6. Удостоверение о повышении квалификации №162415501319 от 01.04.2022 г. по программе «Органическое животноводства» ФГБОУ ДПО ТИПКА 7. Удостоверение о повышении квалификации №160300026264 от 014.05.2022 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин» АНО ВО «Университет Иннополис».		
		Мадышев Ильгиз Шамилович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат биологических	1. Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер,	1. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Преподаватель высшей школы» № КИУ_ 000000003757 от 10	19	0

				наук, доцент	Диплом серия БВС № 0956525 от 24.05.2000 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 141961, от 04.02.2005; 3. Аттестат доцента по кафедре «Экономика и организация предприятий» серия ДЦ №042854 от 01.12.2011	апреля 2020 г в объеме 280 часов. 2. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Экономика предприятий и организаций» № 162410233182 от 11 ноября 2020 г в объеме 252 часа. 3. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» № 3160 от 30 октября 2020 г в объеме 72 часа. 4. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях» № 3162 от 06 ноября 2020 г в объеме 72 часа. 5 Удостоверение о повышении квалификации № 162415214145 рег. номер 51, 2021 г. по программе Технология производства и переработки продуктов животноводства, частная зоотехния (скотоводство, свиноводство, птицеводство, коневодство, овцеводство и козоводство, кролиководство и звероводство) и зоогигиена», 72 часа г. Казань, АНО ДПО «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций», г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 917177 рег. номер 35841, 2021 г. по программе «Технология развития		

				313		коммуникативной компетентности преподавателя в условиях цифровизации образования», 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 7. Удостоверение о повышении квалификации № 262415989166 рег. номер 21-5412, 2021 г. по программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК к «Сельскому хозяйству 4.0», 72 часа, ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ , г. Ставрополь 8. Удостоверение о повышении квалификации № 160300028806 рег. номер 22У150-02806, 2022 г., по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 академических часов, АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис		
		Загидуллин Ленар Рафикович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, диплом серия ДВС № 1138480 от 23.05.2001 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 182641,	1. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ_000000003745 от 10.04.2020 г. по программе дополнительного профессионального образования «Преподаватель высшей школы» на ведение профессион, 280 часов, ЧОУВО ВО Казански инновационный университет им. В.Г. Тимирясова. 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП №0072009 от 30.06.2018, по программе «Механизация и автоматизация	18	0

				314	02.06.2006; 3. Аттестат доцента по кафедре «Механизации» серия ДЦ №034121 от 15.12.2010г.	технологических процессов в растениеводстве и животноводстве» на ведение профессиональной деятельности в сфере механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства, 526 часов, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ 1.Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0599578, 2020 г. по программе «Механизация и оборудование для производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводств; Оборудование перерабатывающих производств)», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. 2. Удостоверение о повышении квалификации №2987, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3113, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань		
		Цветкова Аделя Маратовна	по договору ГПХ	Технолог СХПК «Каусар», кандидат с.-х.	Высшее, специалитет, по специальности «Технология	Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4257 от 09.06.2023 г. по программе	6	6

				наук, ученое звание отсутствует	производства и переработки сельскохозяйственной продукции» ВСА 1104276 от 17.08.2010 г, ФГОУ ВПО КГАВМ, Диплом кандидата сельскохозяйственных наук серия ДКН № 196112, 2013	«Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №3937 от 28.04.2023 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4038 от 21.04.2023 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань.		
61	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	Гайнуллина Мунира Кабировна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор сельскохозяйственных наук, профессор	1. Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния» квалификация – зооинженер, Диплом с отличием КВ 546367, от 29.02.1988, Казанский ордена Ленина ветеринарный институт имени Н.Э. Баумана, 2. Диплом кандидата наук серия КН № 008749, 1994 3. Диплом доктора сельскохозяйственных наук серия ДДН № 003740, 2007 4. Аттестат профессора по кафедре «Технология производства и переработки	1.Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020 ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. Тимирясева», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации№3121 от 06.10.2020 г. по программе «Оказание первой помощи при несчастных случаях» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 3. Удостоверение о повышении квалификации№3033 от 09.10.2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» ФГБОУ ВО Казанская	31	0

				316	сельскохозяйственной продукции» серия ПР № 044202, 2013 г.	ГАВМ 4. Сертификат о производственном обучении «Современные технологии на ферме – путь к большому молоку» от группы компаний «Континентал» под эгидой МСХ и П РТ (№3121 о 06.10.2020 г.). 5. Удостоверение о повышении квалификации №262415988959 от 27.12.2021 г. по программе «Формирование компетенций при переходе АПК К «Сельскому хозяйству 4.0» ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ 6. Удостоверение о повышении квалификации №162415501319 от 01.04.2022 г. по программе «Органическое животноводства» ФГБОУ ДПО ТИПКА 7. Удостоверение о повышении квалификации №160300026264 от 014.05.2022 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин» АНО ВО «Университет Иннополис».		
		Герасимов Андрей Петрович	По договору ГПХ	Заместитель директора ООО «Рамаевское», к. биол. н., Ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет, по специальности Пищевая инженерия малых предприятий, квалификация инженер по специальности « Пищевая инженерия малых предприятий», Диплом с отличием ВСА 0604844 от 27.06.2012, ФГБОУ ВПО Казанский	Диплом о профессиональной переподготовке серия: ПП-3, № 061382. По программе: «Педагогика общего и профессионального образования», ИДПО ФГБОУ ВПО «КНИТУ» Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4236 от 02.06.2023 г. по программе «Оказание первой помощи	10	10

				317	национальный исследовательский технологический университет, Диплом кандидата биологических наук серия КНД № 027835, 2016	пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №3916 от 21.04.2023 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4156 от 23.06.2023 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань.		
62	Производственная практика (Преддипломная практика)	Гайнуллина Мунира Кабировна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор сельскохозяйственных наук, профессор	1. Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния» квалификация – зооинженер, Диплом с отличием КВ 546367, от 29.02.1988, Казанский ордена Ленина ветеринарный институт имени Н.Э. Баумана, 2. Диплом кандидата наук серия КН № 008749, 1994 3. Диплом доктора сельскохозяйственных наук серия ДДН № 003740, 2007 4. Аттестат профессора по кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной	1.Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020 ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. Тимирясева», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации№3121 от 06.10.2020 г. по программе «Оказание первой помощи при несчастных случаях» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ 3. Удостоверение о повышении квалификации№3033 от 09.10.2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ	31	0

				318	продукции» серия ПР № 044202, 2013 г.	4. Сертификат о производственном обучении «Современные технологии на ферме – путь к большому молоку» от группы компаний «Континентал» под эгидой МСХ и П РТ (№3121 о 06.10.2020 г.). 5. Удостоверение о повышении квалификации №262415988959 от 27.12.2021 г. по программе «Формирование компетенций при переходе АПК К «Сельскому хозяйству 4.0» ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ 6. Удостоверение о повышении квалификации №162415501319 от 01.04.2022 г. по программе «Органическое животноводства» ФГБОУ ДПО ТИПКА 7. Удостоверение о повышении квалификации №160300026264 от 014.05.2022 г. по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин» АНО ВО «Университет Иннополис».		
		Герасимов Андрей Петрович	По договору ГПХ	Заместитель директора ООО «Рамаевское», к. биол. н., Ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет, по специальности Пищевая инженерия малых предприятий, квалификация инженер по специальности « Пищевая инженерия малых предприятий», Диплом с отличием ВСА 0604844 от 27.06.2012, ФГБОУ ВПО Казанский национальный	Диплом о профессиональной переподготовке серия: ПП-3, № 061382. По программе: «Педагогика общего и профессионального образования», ИДПО ФГБОУ ВПО «КНИТУ» Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4236 от 02.06.2023 г. по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных	10	10

				319	исследовательский технологический университет, Диплом кандидата биологических наук серия КНД № 027835, 2016	случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №3916 от 21.04.2023 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4156 от 23.06.2023 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань.		
		Загидуллин Ленар Рафикович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, диплом серия ДВС № 1138480 от 23.05.2001 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 182641, 02.06.2006; 3. Аттестат доцента по кафедре «Механизации» серия ДЦ №034121 от 15.12.2010 г.	1. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ_000000003745 от 10.04.2020 г. по программе дополнительного профессионального образования «Преподаватель высшей школы» на ведение профессион, 280 часов, ЧОУВО ВО Казански инновационный университет им. В.Г. Тимирясова. 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП №0072009 от 30.06.2018, по программе «Механизация и автоматизация технологических процессов в растениеводстве и животноводстве» на ведение профессиональной деятельности в сфере механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства, 526 часов, ФГБОУ	18	0

				320		ВО Казанский ГАУ 1.Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0599578, 2020 г. по программе «Механизация и оборудование для производства и переработки сельскохозяйственной продукции (Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводств; Оборудование перерабатывающих производств)», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. 2. Удостоверение о повышении квалификации №2987, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3113, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань		
		Мадышев Ильгиз Шамилович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, Диплом серия БВС № 0956525 от 24.05.2000 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана,	1. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Преподаватель высшей школы» № КИУ_ 000000003757 от 10 апреля 2020 г в объеме 280 часов. 2. Диплом о профессиональной переподготовке по программе «Экономика предприятий и организаций» № 162410233182 от 11 ноября 2020 г в объеме 252 часа.	19	0

				321	2. Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 141961, от 04.02.2005; 3. Аттестат доцента по кафедре «Экономика и организация предприятий» серия ДЦ №042854 от 01.12.2011	3. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» № 3160 от 30 октября 2020 г в объеме 72 часа. 4. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях» № 3162 от 06 ноября 2020 г в объеме 72 часа. 5 Удостоверение о повышении квалификации № 162415214145 рег. номер 51, 2021 г. по программе Технология производства и переработки продуктов животноводства, частная зоотехния (скотоводство, свиноводство, птицеводство, коневодство, овцеводство и козоводство, кролиководство и звероводство) и зоогигиена», 72 часа г. Казань, АНО ДПО «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций», г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 917177 рег. номер 35841, 2021 г. по программе «Технология развития коммуникативной компетентности преподавателя в условиях цифровизации образования», 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 7. Удостоверение о повышении квалификации		

				322		№ 262415989166 рег. номер 21-5412, 2021 г. по программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК к «Сельскому хозяйству 4.0», 72 часа, ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ , г. Ставрополь 8. Удостоверение о повышении квалификации № 160300028806 рег. номер 22У150-02806, 2022 г., по программе «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 академических часов, АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис		
		Закирова Галима Мухтаровна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, диплом с отличием серия АВС № 0017799 от 27.02.1997 г. Казанской государственной академией ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана. 2.Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 075257, от 05.07.2002; 3. Аттестат доцента серия ДЦ №013550, №2519/1477д от 19.12.2007	1. Удостоверение о повышении квалификации № 502411622918, 2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области генетики, экологии, разведения животных, племенного дела, технологии переработки молока и молочных продуктов», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 2. Удостоверение о повышении квалификации №2992, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО	24	0

				323		КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2958, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации по программе «Формирование компетенций специалистов отрасли при переходе АПК к «сельскому хозяйству4.0», Институт дополнительного профессионального образования ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, г. Ставрополь,. № 262415989040 от 27..12.2021 г., 72 ч. Профпереподготовка: 1. Диплом о профессиональной переподготовке №00000003746.от 10.04.2020 г., по программе «Преподаватель высшей школы», 280 часов, Казанский инновационный университет имени В.Г.Тимирясова (ИЭУП), г. Казань		
63	Руководство выпускной квалификационной работой	Цветкова Аделя Маратовна	по договору ГПХ	Технолог СХПК «Каусар», кандидат с.-х. наук, ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет, по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» ВСА 1104276 от 17.08.2010 г, ФГОУ ВПО КГАВМ,	Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4257 от 09.06.2023 г. по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №3937	6	6

				324	Диплом кандидата сельскохозяйственных наук серия ДКН № 196112, 2013	от 28.04.2023 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. Удостоверение о краткосрочном повышение квалификации №4038 от 21.04.2023 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань.		
64	Методы анализа сырья и пищевых продуктов	Зиннатов Фарит Фатихович	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, по специальности «Ветеринария», квалификация ветеринарный врач, выдан КГАВМ им. Н.Э.Баумана, Диплом кандидата наук Аттестат доцента по научной специальности 03.00.04 биохимия	1. Повышение квалификации в АНО ДПО "Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций" г.Казань, по программе «Инновационные методы преподавания химии (неорганической, аналитической, органической, физколлоидной, биологической, пищевой), биохимии сельскохозяйственной продукции, биотехнологии и методов анализа сырья и пищевой продукции», с 10 марта по 24 марта 2023 г. 72 часа, №162419462966 от 31.03.2023 г. Регистрационный номер 99. 2. Краткосрочное обучение в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» по программе «Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях» с 10 апреля по 21 апреля 2023 г. Регистрационный номер 4168. 3. Краткосрочное обучение в	15	0

				325		ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» с 22 мая по 26 мая 2023 г. Регистрационный номер 3970. 4. Краткосрочное обучение в ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана» по программе «Актуальные направления противодействия коррупции» с 5 июня по 16 июня 2023 г. Регистрационный номер 4129.		
65	Татарский язык в профессиональной сфере	Якупова Гульзида Ханифовна	По основному месту работы	Доцент, кандидат филологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности татарский язык и литература, квалификация филолог, преподаватель татарского языка и литературы, Диплом ТВ № 309028 30.06.1989 Казанского государственного университета имени В.И.Ленина 2. Диплом кандидата филологических наук серия ДКН № 038617, от 15.06.2007 3. Аттестат доцента ЗДЦ № 019368 от 25.01.2019 г.	1. Удостоверение о повышении квалификации №2870, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №2931, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань	22	0

6.3 Материально-техническое обеспечение ОПОП

Для реализации ОПОП ВО академия располагает учебными аудиториями для проведения занятий лекционного типа, занятиий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средставми обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Академия обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Материально-техническое обеспечение ОПОП

N п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	История России	**Учебная аудитория № 320** для проведения занятий лекционного типа. Столы и стулья - для обучающихся, стол и стул, трибуна для преподавателя, доска аудиторная, интерактивная доска, проектор, экран, ноутбук Samsung NP-R540, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows Vista Starter OEM Software код продукта 89571- OEM- 7833601-40781 2. 2.Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 307** для проведения занятий практического типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, телевизор Rolsen C25R21 Plat; компьютеры, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows Vista Starter Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40114 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40108 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40061 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40059 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40120 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40078 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40060	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		2.Microsoft Windows XP Professional, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3.Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	
2	Иностранный язык	**Учебная аудитория № 229** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы ученические, стулья для обучающихся, стол преподавательский, стул преподавательский; интерактивная доска Newline, магнитно-маркерная доска, доска аудиторная, рабочие стенды по предмету. Шкаф, тумба выдвижная, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: компьютер портативный LenovoB5030, проектор UnicUC 68H, лингафонный кабинет Диалог М (16+1). 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г. **Учебная аудитория № 257** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы ученические, стулья для обучающихся, стол преподавательский, стул преподавательский. доска аудиторная. Шкаф, тумба выдвижная, словари и справочники.Мультимедийное оборудование: мобильный тренажерный комплекс для изучения иностранного языка “Диалог”, компьютер DELL, комплект (проектор PT-LW25HE.экран настенный Ciassik). 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г. **Учебная аудитория № 259** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы ученические, стулья для обучающихся, стол преподавательский, стул преподавательский; интерактивная доска Panasonic, магнитно-маркерная доска, доска аудиторная. Стелаж, стенд по предмету, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: ноутбук Samsung, проектор SANYOPLS-WL-2500A, подвесной потолочный кабель VGA.,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		колонки YakimaAN-808. 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г. **Учебная аудитория № 259А** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы ученические, стулья для обучающихся; стол преподавательский, стул преподавательский. Магнитно-маркерная доска. Интерактивная доска MimioBoard, доска аудиторная. Шкаф, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: Компьютер портативный LenovoB5030, проектор HitachiCP-EX251Nв комплекте с потолочным креплением и кабелем. 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.	
3	Философия	**Учебная аудитория № 320** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул, трибуна для преподавателя; доска аудиторная, интерактивная доска, проектор, экран, ноутбук Samsung NP-R540, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows Vista Starter OEM Software код продукта 89571- OEM-7833601-40781 2. 2.Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 307** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, телевизор Rolsen C25R21 Plat; компьютеры, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows Vista Starter Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40114 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40108 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40061 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40059	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40120 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40078 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40060 2. Microsoft Windows XP Professional, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	
4	Экономическая теория	**Учебная аудитория № 154** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся, стол для преподавателя, трибуна для чтения лекций для преподавателя, доска аудиторная, проектор, экран для проектора, ноутбуки Sumsung, Sony, с выходом в Интернет 1. Microsoft Windows 10, код продукта: 00327-60000-00000-AA240 Microsoft Windows 10 код продукта: 00325-80000-0000-AAOBM Microsoft Windows 10, код продукта: 00327-43209-87081-AAOEM 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 150** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся и для преподавателя; информационный стенд, доска аудиторная, телевизор Panasonic, ноутбуки Sumsung, Sony, компьютер портативный ASUS, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows 10, код продукта: 00327-60000-00000-AA240 Microsoft Windows 10 код продукта: 00325-80000-0000-AAOBM Microsoft Windows 10, код продукта: 00327-43209-87081-AAOEM 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35
5	Культура речи и делового общения	**Учебная аудитория № 229** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы ученические, стулья для обучающихся; стол преподавательский, стул преподавательский; интерактивная доска Newline, магнитно-маркерная доска, доска ученическая, рабочие стенды по предмету. Шкаф, тумба выдвижная, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: компьютер портативный LenovoB5030, проектор UnicUC 68H, лингафонный	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		кабинет Диалог М (16+1). 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 **Учебная аудитория № 257** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы ученические, стулья для обучающихся; стол преподавательский, стул преподавательский. Доска ученическая. Шкаф, тумба выдвижная, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: мобильный тренажерный комплекс для изучения иностранного языка “Диалог”, компьютер DELL, комплект (проектор PT-LW25HE.экран настенный Ciassik). 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.	
6	Психология	**Учебная аудитория № 320** для проведения занятий лекционного типа. Столы и стулья - для обучающихся, стол и стул, трибуна для преподавателя, доска аудиторная, интерактивная доска, проектор, экран, ноутбук Samsung NP-R540, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows Vista Starter OEM Software код продукта 89571-OEM- 7833601-40781 2..Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 307** для проведения занятий практического типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, телевизор Rolsen C25R21 Plat; компьютеры, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows Vista Starter Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40114 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40108 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40061 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40059	420029, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35

		Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40120 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40078 Код продукта 89571- OEM- 7833601 – 40060 2.Microsoft Windows XP Professional, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3.Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	
7	Правоведение	**Учебная аудитория № 154** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся, стол для преподавателя, трибуна для чтения лекций для преподавателя, доска аудиторная, проектор, экран для проектора, ноутбуки Sumsung, Sony с выходом в Интернет 1. Microsoft Windows 10, код продукта: 00327-60000-00000-AA240 Microsoft Windows 10 код продукта: 00325-80000-0000-AAOBM Microsoft Windows 10, код продукта: 00327-43209-87081-AAOEM 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 150** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся и для преподавателя; информационный стенд, доска аудиторная, телевизор Panasonic, ноутбуки Sumsung, Sony, компьютер портативный ASUS, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows 10, код продукта: 00327-60000-00000-AA240 Microsoft Windows 10 код продукта: 00325-80000-0000-AAOBM Microsoft Windows 10, код продукта: 00327-43209-87081-AAOEM 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35
8	Химия	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук SAMSUNG NP-R540 1. Операционная система Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. MS Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007. **Учебная аудитория № 420** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, лабораторный стол 6 шт, стол для приборов 1 шт, раковина 1 шт. Наглядные пособия: таблицы («Периодическая система», «Таблица растворимости», «Электроотрицательность», «Строение атома»). Вытяжные шкафы 1шт Лабораторная посуда. Химические реактивы. Шкафы для хранения реактивов 2 шт. Набор ареометров 1 набор. Бюретки. Штативы металлические. Штативы для пробирок. Весы технические 1шт. Термометры 6 шт., набор учебно-наглядных пособий. **Учебная аудитория № 415** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, шкаф химический, столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; магнитно-меловая доска, плитка электрическая 2-х комфорочная, вытяжной шкаф, лабораторная посуда, химические реактивы. Проектор BENQ MX 518, эран, ноутбук HP Pavilion 15-e 058sr Core i5, набор учебно-наглядных пособий. 1.Microsoft Windows 8 для одного языка Кодпродукта: 00179-40448-49991-AAOEM 2.Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Учебная аудитория № 402** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, мультимедийное оборудование: проектор BENQ MX 518, экран, ноутбук HP Pavilion 15-e 058sr Core i5, пульт управления, экран, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows 8 для одного языка Код продукта: 00179-40448-49991-AAOEM 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная	
9	Математика	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук SAMSUNG NP-R540. 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		2. MS Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007. **Учебная аудитория № 316** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Стол, стул для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный проектор Beng MX520 DLP 3000Lm XGA 13000; ноутбук SAMSUNG NP-R540, набор учебно-наглядных пособий. 1. Операционная система Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. MS Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007.	
10	Математическая статистика	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук Sumsung, Sony, компьютер портативный ASUS 1. Microsoft Windows 10 код продукта: 00327-60000-00000-AA240 Microsoft Windows 10 код продукта: 00325-80000-0000-AAOBM Microsoft Windows 10 код продукта 00327-43209-87081-AAOEM 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; **Учебная аудитория № 149** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, ноутбук Sumsung, Sony, компьютер портативный ASUS, компьютеры. 1. MicrosoftWindows 10, код продукта: 00327-60000-00000-AA240 Microsoft Windows 10, 00325-80000-0000-AAOBM Microsoft Windows 10, 00327-43209-87081-AAOEM Microsoft Windows 7 Home Basic CIS and GE кодпродукта: - 00346-OEM – 8949903-43086 - 00346- OEM- 8949903-43094 - 00346- OEM- 8992752-50004 -00346-OEM- 8992752-50004 -00346-OEM- 8992752-50004 Microsoft Windows 10 Домашняя, код продукта: - 00326 – 10000-00000-AA642 -00326 – 10000-00000-AA491 -00326 – 10000-00000-AA948 -00326 – 10000-00000-AA708 -00326 – 10000-00000-AA800 00326 – 10000-00000-AA048 3. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 421** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, компьютеры. 1. Microsoft Windows XP Professional SP 3 Microsoft Windows 7 Professional SP 1, кодпродукта: 00371-OEM-8992671-00407 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	
11	Физика	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук SAMSUNG NP-R540 1. Операционная система Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. MS Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007. **Учебная аудитория № 319** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный проектор Beng MX520 DLP 3000Lm XGA 13000; экран, ноутбук SAMSUNG NP-R540; микрометры – 5 шт.; штангенциркули – 3 шт.; психрометры – 2 шт.; осциллографы – 2 шт.; рефрактометры – 1 шт.; микроскопы – 4 шт.; барометр – 2 шт.; лабораторные весы – 1 шт.; лабораторная установка для пределения коэффициента вязкости жидкости – 2 шт.; лабораторная установка для определения коэффициента поверхностного натяжения жидкости – 3 шт.; лабораторная установка для определения ускорения свободного падения – 2 шт.; лабораторная установка для проведения электролиза – 2 шт.; лабораторная установка для определения сопротивлений проводников – 2 шт.; лабораторная установка для определения температуры нити накала электрической лампы – 2 шт.; лабораторная установка для определения коэффициента термоЭДС термопары, набор учебно-наглядных пособий. 1. Операционная система Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. MS Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007.	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35
12	Информатика	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа.	420029, Республика

		Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук Sumsung, Sony, компьютер портативный ASUS 3. Microsoft Windows 10 код продукта: 00327-60000-00000-AA240 Microsoft Windows 10 код продукта: 00325-80000-0000-AAOBM Microsoft Windows 10 код продукта 00327-43209-87081-AAOEM 4. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; **Учебная аудитория № 149** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, ноутбук Sumsung, Sony, компьютер портативный ASUS, компьютеры. 1. MicrosoftWindows 10, код продукта: 00327-60000-00000-AA240 Microsoft Windows 10, 00325-80000-0000-AAOBM Microsoft Windows 10, 00327-43209-87081-AAOEM Microsoft Windows 7 Home Basic CIS and GE кодпродукта: - 00346-OEM – 8949903-43086 - 00346- OEM- 8949903-43094 - 00346- OEM- 8992752-50004 -00346-OEM- 8992752-50004 -00346-OEM- 8992752-50004 Microsoft Windows 10 Домашняя, код продукта: - 00326 – 10000-00000-AA642 -00326 – 10000-00000-AA491 -00326 – 10000-00000-AA948 -00326 – 10000-00000-AA708 -00326 – 10000-00000-AA800 00326 – 10000-00000-AA048 4. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 421** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, компьютеры. 1. Microsoft Windows XP Professional SP 3 Microsoft Windows 7 Professional SP 1, кодпродукта: 00371-OEM-8992671-00407 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35
13	Микробиология	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук с выходом в Интернет 1. Microsoft Windows 10 Домашняя, код продукта: 00327-30538-20507-AAOEM 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007, лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная**.** **Учебная аудитория № 435** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и кафедра для преподавателя; доска аудиторная; ноутбук, телевизор LG; электрифицированный стенд «Систематика и номенклатура микроорганизмов»; шкафы книжные; трибуна; ноутбук HP, аппаратура для демонстрации, автоклав; сухожаровой шкаф; анаэростат; центрифуга; весы; мешалка магнитная, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows 10 Домашняя, код продукта: 00327-30538-20507-AAOEM 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007, лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Учебная аудитория № 436** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная; ноутбук, микроскопы; трибуна; шкаф-купе; телевизор LG; электрифицированный стенд «Вирусология»; аппаратура для демонстрации: центрифуга; весы; мешалка магнитная. **Учебная аудитория № 432** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная; шкаф книжный; трибуна; телевизор Haier; весы аналитические; микроскопы, набор учебно-наглядных пособий. **Специализированная лаборатория Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** (Сектор ПЦР-диагностики) Столы, стулья, ноутбук SamsungNP-R518; принтер SamsungML-1520. Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, амплификатор «Терцик МС-2», ПЦР-боксы (ультрафиолетовые боксы абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, боксы микробиологической безопасности ЛБ-1, центрифуги–вортексы FVL-2400N, высокоскоростные миницентрифуги MicroSpin 12, твердотельные термостаты TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильники двухкамерные «POZIS	

		RK-102», механические дозаторы с переменным объёмом, лабораторной посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой; оборудована водоснабжением и канализацией 1.Microsoft Windows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2.Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Специализированная лаборатория № 440 Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** (Сектор ИФА-диагностики) Столы и стулья, фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428; Центрифуга лабораторная ОКА; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М; Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7; Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102»; Трансиллюминатор ECX- F 15M; комплект оборудования для приготовления растворов; комплект оборудования для иммуногенетического анализа; система мокрого блотинга Criterion; ноутбук Acer. 1.MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная	
14	Сельскохозяйственная экология	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук с выходом в Интернет Samsung NP-R540 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 503** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, проектор NEC V260X, ноутбук Samsung NP-R540, набор учебно-наглядных пособий. 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная 2.Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		бессрочная **Учебная аудитория № 501** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, раздаточный фиксиро-ванный зоо материал по беспозвоночным и позвоночным животным; живой зоологический материал (инфузории, саркомастигофоры); фильмотека (фильмы по паразитам, членисто-ногим, в том числе по ракообразным, насекомым и другим беспозвоночным; по рептилиям, птицам, млекопитающим и т. д.), индивидуальный раздаточный материал в файловых конвертах формата А4 по каждой теме занятия на каждого студента; микроскопы, лупы, инструменты (ножницы, скальпели, пинцеты, препаровальные иглы), сачки, морилки. Коллекционные материалы зоологического музея кафедры биологии, генетики и разведения животных по беспозвоночным и позвоночным животным, всего около 1500 экспонатов; проектор NEC V260X, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	
15	Цифровые технологии в АПК	**Учебная аудитория № 118** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, ноутбуки Sumsung, Sony, компьютер портативный ASUS, компьютеры. 1. Microsoft Windows 10, код продукта: 00327-60000-00000-AA240 2.Microsoft Windows 10, 00325-80000-0000-AAOBM 3.Microsoft Windows 10, 00327-43209-87081-AAOEM **Учебная аудитория № 149** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, ноутбук Sumsung, Sony, компьютер портативный ASUS, компьютеры. 1. MicrosoftWindows 10, код продукта: 00327-60000-00000-AA240 Microsoft Windows 10, 00325-80000-0000-AAOBM Microsoft Windows 10, 00327-43209-87081-AAOEM Microsoft Windows 7 Home Basic CIS and	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.

		GE кодпродукта: - 00346-OEM – 8949903-43086 - 00346- OEM- 8949903-43094 - 00346- OEM- 8992752-50004 -00346-OEM- 8992752-50004 -00346-OEM- 8992752-50004 Microsoft Windows 10 Домашняя, код продукта: - 00326 – 10000-00000-AA642 -00326 – 10000-00000-AA491 -00326 – 10000-00000-AA948 -00326 – 10000-00000-AA708 -00326 – 10000-00000-AA800 00326 – 10000-00000-AA048 1. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 421** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, компьютеры. 1. Microsoft Windows XP Professional SP 3 Microsoft Windows 7 Professional SP 1, кодпродукта: 00371-OEM-8992671-00407 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	
16	Безопасность жизнедеятельности	**Учебная аудитория № 154** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся, стол для преподавателя, трибуна для чтения лекций для преподавателя, доска аудиторная, проектор, экран для проектора, ноутбук 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Pro, код продукта: 00330-50627-97551-AAOEM 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Учебная аудитория № 161** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доскааудиторная, ноутбук, проектор, экран, набор учебно-наглядных пособий 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Pro, код продукта: 00330-50627-97551-AAOEM 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Учебная аудитория № 164** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		ноутбук, проектор, экран, набор учебно-наглядных пособий Приборы: -люксметр Ю-16 - люксметр AZ 858; - шумомерAZ 8922; - термогигрометр AZ 8705; - цифровой термометр DT-634; - цифровой анамометр CFMMaster 8901; - крыльчатый анемометр АСО-3; - психрометр Астмана; - психрометр бытовой; - огнетушитель порошковый ОП-1; - огнетушитель углекислотный ОУ-2; - огнетушитель химически-пенный ОХП-10; - стенд по противопожарной сигнализации; - дозиметр рентгенометр ДП-5; - инструменты для фиксации крупного рогатого скота (носовое кольцо и щипцы); - плакат номограмма эквивалентно-эффективной температуры; - манекен для реанимации Александр 1.0. 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Pro, код продукта: 00330-50627-97551-AAOEM 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная	
17	Физическая культура и спорт	**Учебная аудитория № 118** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, ноутбук 1. Microsoft Windows 7 Home Basic OA CIS and GE Samsung Electronics 2. Product Key GXKWH-YB632-DFTH4-J4VB6-DMRRY Код продукта: 00192-481-257-945 <u>Спортивный зал №1:</u> Щиты баскетбольные; Стойки волейбольные; Сетка волейбольная; Вышка для судейства в волейболе; Стенка шведская; Скамейки гимнастические; Мячи футбольные; Мячи волейбольные; Мячи баскетбольные; Маты гимнастические; Столы для настольного тенниса; Турник; Ракетки для большого тенниса; Ракетки для настольного тенниса; Ракетки для бадминтона; Воланчики; Мячики для настольного тенниса; Мячики для большого тенниса; Ворота для мини-футбола; Сетка для настольного тенниса; Мецин. Бол.; Обручи; Скакалки; Диски; Копья (М/Ж); Ядра (М/Ж); Лыжи пластиковые комплекты. <u>Стадион</u> <u>Малый стадион (футбольный):</u> Ворота футбольные <u>Малый стадион (Баскетбол/Волейбол):</u> Стойки волейбольные; Сетка волейбольная; Щиты баскетбольные. <u>Тренажерный зал № 277</u>	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		Гантели разновесовые; Дорожки беговые; Велотренажер; Блок горизонтальной тяги; Станок для жима лежа; Тренажер для верхней части мышц груди, отжим от груди сидя; Тренажер для икроножных мышц; Тренажеры для мышц спины и пресса; Тренажеры для пресса; Тренажер для сгиба и разгиба бедра; Стол для армрестлинга; Блины разновесовые; Грифы; Тренажер турник пресс брусья; Скамья Скотта; Тренажер для развития четырехглавой мышцы бедра <u>Хоккейная площадка:</u> Клюшки; Шайбы <u>Зал бокса:</u> Ринг; Мешки боксерские; Груши боксерские; Гири разновесовые; Гантели разновесовые; Канат для перетягивания; Подушка боксерская настенная; Лапы тренерские <u>Зал борьбы:</u> Татами; Маты гимнастические; Ковры борцовские; Манекены борцовские; Скамейка гимнастическая <u>Тяжелая атлетика:</u> Лестница шведская; Турник; Гантели разновесовые; Блины разновесовые; Тренажер для армреслинга; Тренажер Баттерфляй; Велотренажер; Многофункциональный грузоблочный тренажер; Тренажер для жима лежа; Конь гимнастический; Маты гимнастические; Силовой тренажер на свободных весах Гакк Машина; Грифы мужские; Гриф женский; Стойки для грифа <u>Раздевалка женская:</u> Скамейки; Шкафы металлические гардеробные Санузел Душ <u>Раздевалка мужская:</u> Шкафы металлические гардеробные Санузел Душ	
18	Введение в профессиональную деятельность	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук с выходом в Интернет Samsung NP-R540 1. Microsoft Windows Vista 7 Home Basic, код продукта № 89572-OEM-7332166-00026 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Лицензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная 3.Программа 1-С (Лицензионный договор от 29.01.2018 № Н5342) **Учебная аудитория № 333** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		стул для преподавателя; доска аудиторная, экран, ноутбук, проектор, оборудование для оценки животных по экстерьеру и конституции (мерная палка, мерная лента, мерный циркуль), горизонтальным навесным шкафом по птицеводству с макетами, щипцы универсальные со ставкой, макетами всех видов сельскохозяйственных животных (крупный рогатый скот, свиньи, овцы, птицы), набор учебно-наглядных пособий 1. Microsoft Windows Vista Home Basic, код продукта № 89572-OEM-7332166-00026 2.Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	
19	Генетика растений и животных	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук Samsung NP-R540 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная 2.Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 428** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, компьютерные столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет, экран Projekta/SlimScreen 153x200 см, проектор Toshiba TPL XD200EU, ноутбук. Измерительные инструменты: мерная лента, циркуль, мерная палка. набор учебно-наглядных пособий:Формы племенного учета. Государственные книги племенных животных. Муляжи животных. Большая база фактического материала по племенному учету ведущих племенных животных. 1.Microsoft Windows 7 Professional, код продукта № 00371-OEM-8992671-00407, бессрочная; 2. Информационно-аналитическая система (ИАС) «СЕЛЕКС» - Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах (версия Windows). Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ № 2011614825. Заявка №2011613128 от 17.06.2011. 3. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная Ноутбук Samsung NP-R540 - Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта №	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		00371-OEM-8992752-50013. **Специализированная лаборатория Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** (Сектор ПЦР-диагностики) Столы, стулья, ноутбук SamsungNP-R518; принтер SamsungML-1520. Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, амплификатор «Терцик МС-2», ПЦР-боксы (ультрафиолетовые боксы абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, боксы микробиологической безопасности ЛБ-1, центрифуги–вортексы FVL-2400N, высокоскоростные миницентрифуги MicroSpin 12, твердотельные термостаты TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильники двухкамерные «POZIS RK-102», механические дозаторы с переменным объёмом, лабораторной посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой; оборудована водоснабжением и канализацией **1.**Microsoft Windows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2.Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Специализированная лаборатория № 440 Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** (Сектор ИФА-диагностики) Столы и стулья, фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428; Центрифуга лабораторная ОКА; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М; Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7; Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102»; Трансиллюминатор ECX- F 15M; комплект оборудования для приготовления растворов; комплект оборудования для иммуногенетического анализа; система мокрого блотинга Criterion; ноутбук Acer. 1.MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2.Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная	
20	Ботаника	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx)	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 265** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, мультимедийное оборудование (ноутбук HP 15-bs0xx), экран, проектор DEXPDL-100 холодильник Свияга, коллекции семян и плодов растений сельскохозяйственных культур, коллекция муляжей плодов с.-х. культур, корне-клубнеплодов, образцы почвы, минеральных удобрений, высушенных с.-х. культур, гербарии с.-х. культур, многолетних бобовых и злаковых трав, разнотравья, ядовитых и вредных растений, снопы сельскохозяйственных культур, образцы консервированных кормов, рамки для учета сорняков и вредителей, стеллаж для выращивания растений с люминистцентными лампами, плакатный иллюстрационный материал: Семейство бобовые (многолетние травы). Семейство бобовые (зернобобовые культуры). Семейство злаковые (зерновые злаковые культуры).Семейство злаковые (многолетние травы). Семейство пасленовые (картофель). Семейство крестоцветные (репа, брюква, капуста, горчица, рапс). Семейство гречишные (щавель кислый, гречиха посевная, горец призаборный, войлочный). Семейство осоковые. Семейство сельдерейные (зонтичные). Семейство сложноцветные (подсолнечник, осот полевой, цикорий обыкновенный, одуванчик лекарственный, василек синий, мать- и мачеха). Семейство лилейные (ландыш майский, лилия тигорвая, тюльпан Грейга, тюльпан лесной, лук огородный, алоэ древовидное, спража лекарственная). Семейство розоцветные (купальница европейская, лютик ползучий, ветреница лютиковая, горицвет весенний, калужница болотная, ветреница лесная, ветреница дубравная). Видоизменение побега. Видоизменение корня. Корнеплоды и корневые клубни. Морфология и анатомия корня. Видоизменения корней. Корнеплоды. Развитие проростка с мочковатой корневой системой. Характер положения стебля. Типы корней и корневых систем. Стержневая корневая система. Анатомическое строение корня. Внешнее строение листа. Листорасположение. Лист и его части. Листья простые и сложные. Строение листа. Жилкование. Основные формы простых листьев. Строение стебля травянистого двудольного	

		растения. Типы травянистых стеблей. Побеги и листорасположение. Разнообразие побегов. Видоизменения надземных побегов. Видоизмененные побеги (корневище, луковицы). Типы побегов. Основные формы ветвления побегов. Видоизменения надземных побегов. Развитие цветка и типы цветков. Соцветия. Однодомные и двудомные растения. Плоды. Соплодия. Типы плодов и семян. Строение зерна злаковых. Строение семени бобовых. Схема пастбищеоборота. Использование культурных пастбищ. Агротехника залужения пастбищ. Оборудование культурных пастбищ. Орошение культурных пастбищ. Культуртехнические работы. Удобрение культурных пастбищах. Схема стравливания растительности улучшенных суходольных пастбищ лесной зоны. Отличительные признаки зерна твердой и мягкой пшеницы. Отличительные признаки хлебов 1 и 2 группы. Химический состав зерна хлебных злаков. Характер кущения трав. Этапы последовательного развития лугового злака. Предшественники для основных культур. Однолетние двудольные сорные растения. Многолетние корневищные сорные растения. Озимые зимующие двулетние сорняки. Сорные растения. Карантинные сорняки. Корневищно-отпрысковые сорные растения. Стержнекорневые сорные растения. Яровые сорные растения. Паразитические сорные растения. Паразитические и полупаразитные сорные растения. Луковые, клубневые и ползучие сорняки. Многолетние корнеотпрысковые растения. Корнеплоды, клубнеплоды. Ядовитые растения. Технология заготовки силоса. Технология заготовки кормов в полиэтиленовые рукава Ag-Bag. Технология заготовки сенажа в упаковке. Приемы обработки почвы. Технология NO-Till. Технология возделывания яровой пшеницы. Технология возделывания картофеля. Технология производства травяной муки. Установка для приготовления травяной муки АВМ-0,65. Хранение картофеля.	

		Органолептическая оценка влажности сырья при заготовке сена. Основные технологические особенности приготовления различных видов сена. 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда **Помещение № 264** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Офисная мебель (стол и стул), плакатный иллюстрационный материал, химические реактивы	
21	Физиология и биохимия растений	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 265** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, мультимедийное оборудование (ноутбук HP 15-bs0xx), экран, проектор DEXPDL-100 холодильник Свияга, коллекции семян и плодов растений сельскохозяйственных культур, коллекция муляжей плодов с.-х. культур, корне-клубнеплодов, образцы почвы, минеральных удобрений, высушенных с.-х. культур, гербарии с.-х. культур, многолетних бобовых и злаковых трав, разнотравья, ядовитых и вредных растений, снопы сельскохозяйственных культур, образцы консервированных кормов, рамки для учета сорняков и вредителей, стеллаж для выращивания растений с люминистцентными лампами, плакатный иллюстрационный материал 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда **Специализированная лаборатория Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** (Сектор ПЦР-диагностики) Столы, стулья, ноутбук SamsungNP-R518; принтер SamsungML-1520. Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, амплификатор «Терцик МС-2», ПЦР-боксы (ультрафиолетовые боксы абактериальной	

		воздушной среды) с подставкой УФ-1, боксы микробиологической безопасности ЛБ-1, центрифуги–вортексы FVL-2400N, высокоскоростные миницентрифуги MicroSpin 12, твердотельные термостаты TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильники двухкамерные «POZIS RK-102», механические дозаторы с переменным объёмом, лабораторной посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой; оборудована водоснабжением и канализацией 1.Microsoft Windows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2.Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Специализированная лаборатория № 440 Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** (Сектор ИФА-диагностики) Столы и стулья, фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428; Центрифуга лабораторная ОКА; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М; Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7; Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102»; Трансиллюминатор ECX- F 15M; комплект оборудования для приготовления растворов; комплект оборудования для иммуногенетического анализа; система мокрого блотинга Criterion; ноутбук Acer. 1.MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Помещение № 264** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Офисная мебель (стол и стул), плакатный иллюстрационный материал, химические реактивы	
22	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	**Учебная аудитория № 118** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся, стол для преподавателя, трибуна для чтения лекций для преподавателя, доска аудиторная, проектор, экран для проектора, ноутбук Samsung NP–R540 с выходом в Интернет 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б).	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		Учебная аудитория № 265 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, мультимедийное оборудование (ноутбук HP 15-bs0xx), экран, проектор DEXPDL-100 холодильник Свияга, плакатный иллюстрационный материал монолиты почвенные (дерново-подзолистая почва, дерново-карбонатная типичная глинистая, темно-серая лесостепная тяжелосуглинистая, чернозем выщелоченный, дерново-карбонатная сильно смытая); образцы почвенных структур (мелко-ореховатая, комковатая, бесструктурная, мелко-зернистая, зернистая, мелко-ореховатая); образцы глинистых минералов (каолинит, глауконит, каолин, элювиальные пермские глины, делювиальные болотные глины); образцы минеральных удобрений, гербарии сорных растений, Образцы минеральных удобрений: аммиачная селитра, аммафос, диаммофос, кальциевая селитра, калий хлористый, калийная соль, калий сернокислый, калимагнезия, каинит, мочевина, нитрофоска сульфатная, натриевая селитра, обесфторенный апатит, сульфат аммония, сильвинит, суперфосфат порошкообразный, суперфосфат гранулированный, фосфатшлак, фосфоритная мука. Коллекция минеральных удобрений: азотные удобрения: аммиачная селитра, сульфат аммония, мочевина, натриевая селитра, цианамид кальция, хлористый аммоний; фосфорные удобрения: суперфосфат простой порошкообразный (из апатитового концентрата), суперфосфат простой гранулированный (из апатитового концентрата), суперфосфат простой гранулированный (из фосфоритов Кара-Тау), суперфосфат аммонированный, суперфосфат двойной, фосфоритная мука, металлургические фосфатные шлаки; калийные удобрения: хлористый калий неслеживающийся (KCl), 40% смешанные калийные соли, сульфат калия, сильвинит, каинит; комбинированные удобрения: аммофос, нитрофоска, диаммонитрофоска, диаммофос, тукосмесь; микроудобрения: марганцевый шлак, молибдат аммония-натрия, борно-датолитовое удобрение, колчедановые огарки; известковые удобрения: молотый известняк, доломитовая мука, сланцевая зола Таблицы: характеристика минеральных удобрений. Гербарий: гербарии сорных растений.	

		Плакаты: элементарный состав растения и гумуса, химический состав механической фракции почвы, процессы выветривания, состав атмосферного и почвенного воздуха, общая схема гумусообразования в почве, тип подзолистая, подтип подзолистая почва, мхема почвообразовательного процесса, схема различных категорий воды в почве, лесостепные, светло-серые серые, чернозем типичный подзолистый, основные свойства отдельных фракций механических элементов почвы, формы структурных отдельностей почвы, тип подзолистая, подтип дерново-подзолистая почва, классификация почв по механическому составу, подзолистая, дерново-подзолистая почва, каштановая бурая почва, серозем/краснозем, солончак/солонец, коллоидная частица почвы, треугольник цветов почв, группировка почв по степени кислотности, схема строения двойного электронного слоя вокруг дисперсной частицы, климатические факторы. Растительность и почвы Европейской части России, круговорот азота в природе, закон минимума, рекомендуемые дозы внесения фосфорных удобрений, рекомендуемые дозы внесения калийных удобрений, рекомендуемые дозы внесения углекислой извести, состав перегноя в пахотном слое основных почв РТ, группировка почв по содержанию подвижного фосфора, группировка почв по содержанию обменного калия, поглощение азота растениями и сроки внесения азотных туков под озимую пшеницу, круговорот азота в природе, эффективность удобрений, химический состав навоза. Стенд: технологическая схема возделывания пшеницы, технологическая схема возделывания картофеля. Офисная мебель (столы и стулья для преподавателя и обучающихся на 24. посадочных места), доска магнитно-маркерная, магнитно-меловая доска, шкаф суховоздушный ШС-80, шкаф сушильный ШС-80-1 СПУ, весы электронные HL-100, весы электронные HL-400, пинцеты, химические реактивы, химическая посуда, комплект сит для почв; мультимедийное оборудование 1. Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Помещение № 264** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Офисная мебель (стол и стул), плакатный иллюстрационный материал, химические реактивы	
23	Растениеводство	**Учебная аудитория № 339** для	420029, Республика

		проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 265** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, мультимедийное оборудование (ноутбук HP 15-bs0xx), экран, проектор DEXPDL-100 холодильник Свияга, коллекции семян и плодов растений сельскохозяйственных культур, коллекция муляжей плодов с.-х. культур, корне-клубнеплодов, образцы почвы, минеральных удобрений, высушенных с.-х. культур, гербарии с.-х. культур, многолетних бобовых и злаковых трав, разнотравья, ядовитых и вредных растений, снопы сельскохозяйственных культур, образцы консервированных кормов, рамки для учета сорняков и вредителей, стеллаж для выращивания растений с люминистцентными лампами, плакатный иллюстрационный материал 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня,	Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда **Специализированная лаборатория № 256** «Центральная научно-исследовательская лаборатория» Оборудован лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2; аналитическими весами ВЛКТ-500-М, ВЛР-200-Г; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ; мешалкой магнитным ММ-5-1; центрифугой РТ-1 У4.2; РН-метр-150М; измельчителем QC-114; термостатом MA-59002AA; размельчителем тканей РТ-1; водяной баней LP-516; электроводонагревателем ЭВБО-17; шкафами сушильными электрическими LP-303 и UT-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P; спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой Tester PE 10 White, шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410; овоскоп ОВ-10; бутирометры 1-40 и 1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», pH-метр для молока HI 99161, pH-метр для мяса pH-150 МИ, центрифуга лабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М. **Помещение № 264** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Офисная мебель (стол и стул), плакатный иллюстрационный материал, химические реактивы	
24	Кормопроизводство	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа.	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул.

		Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук 1.Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 265** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, мультимедийное оборудование (ноутбук HP 15-bs0xx), экран, проектор DEXPDL-100 холодильник Свияга, коллекции семян и плодов растений сельскохозяйственных культур, коллекция муляжей плодов с.-х. культур, корне-клубнеплодов, образцы почвы, минеральных удобрений, высушенных с.-х. культур, гербарии с.-х. культур, многолетних бобовых и злаковых трав, разнотравья, ядовитых и вредных растений, снопы сельскохозяйственных культур, образцы консервированных кормов, рамки для учета сорняков и вредителей, стеллаж для выращивания растений с люминистцентными лампами, плакатный иллюстрационный материал: Семейство бобовые (многолетние травы). Семейство бобовые (зернобобовые культуры). Семейство злаковые (зерновые злаковые культуры).Семейство злаковые (многолетние травы). Семейство пасленовые (картофель). Семейство крестоцветные (репа, брюква, капуста, горчица, рапс). Семейство гречишные (щавель кислый, гречиха посевная, горец призаборный, войлочный). Семейство осоковые. Семейство сельдерейные (зонтичные). Семейство сложноцветные (подсолнечник, осот полевой, цикорий обыкновенный, одуванчик лекарственный, василек синий, мать- и мачеха). Семейство лилейные (ландыш майский, лилия тигорвая, тюльпан Грейга, тюльпан лесной, лук огородный, алоэ древовидное, спража лекарственная). Семейство розоцветные (купальница европейская, лютик ползучий, ветреница лютиковая, горицвет весенний, калужница болотная, ветреница лесная, ветреница дубравная). Видоизменение побега. Видоизменение корня. Корнеплоды и корневые клубни. Морфология и анатомия корня. Видоизменения корней. Корнеплоды. Развитие проростка с мочковатой корневой системой. Характер положения стебля. Типы корней и корневых систем.	Сибирский тракт, д.35

		Стержневая корневая система. Анатомическое строение корня. Внешнее строение листа. Листорасположение. Лист и его части. Листья простые и сложные. Строение листа. Жилкование. Основные формы простых листьев. Строение стебля травянистого двудольного растения. Типы травянистых стеблей. Побеги и листорасположение. Разнообразие побегов. Видоизменения надземных побегов. Видоизмененные побеги (корневище, луковицы). Типы побегов. Основные формы ветвления побегов. Видоизменения надземных побегов. Развитие цветка и типы цветков. Соцветия. Однодомные и двудомные растения. Плоды. Соплодия. Типы плодов и семян. Строение зерна злаковых. Строение семени бобовых. Схема пастбищеоборота. Использование культурных пастбищ. Агротехника залужения пастбищ. Оборудование культурных пастбищ. Орошение культурных пастбищ. Культуртехнические работы. Удобрение культурных пастбищах. Схема стравливания растительности улучшенных суходольных пастбищ лесной зоны. Отличительные признаки зерна твердой и мягкой пшеницы. Отличительные признаки хлебов 1 и 2 группы. Химический состав зерна хлебных злаков. Характер кущения трав. Этапы последовательного развития лугового злака. Предшественники для основных культур. Однолетние двудольные сорные растения. Многолетние корневищные сорные растения. Озимые зимующие двулетние сорняки. Сорные растения. Карантинные сорняки. Корневищно-отпрысковые сорные растения. Стержнекорневые сорные растения. Яровые сорные растения. Паразитические сорные растения. Паразитические и полупаразитные сорные растения. Луковые, клубневые и ползучие сорняки. Многолетние корнеотпрысковые растения. Корнеплоды, клубнеплоды. Ядовитые растения. Технология заготовки силоса. Технология заготовки кормов в полиэтиленовые рукава Ag-Bag. Технология заготовки сенажа в упаковке. Приемы обработки почвы.	

		Технология NO-Till. Технология возделывания яровой пшеницы. Технология возделывания картофеля. Технология производства травяной муки. Установка для приготовления травяной муки АВМ-0,65. Хранение картофеля. Органолептическая оценка влажности сырья при заготовке сена. Основные технологические особенности приготовления различных видов сена. 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда **Специализированная лаборатория № 256** «Центральная научно-исследовательская лаборатория» Оборудован лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2; аналитическими весами ВЛКТ-500-М, ВЛР-200-Г; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2;	

		вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ; мешалкой магнитным ММ-5-1; центрифугой РТ-1 У4.2; РН-метр-150М; измельчителем QC-114; термостатом МА-59002АА; размельчителем тканей РТ-1; водяной баней LP-516; электроводонагревателем ЭВБО-17; шкафами сушильными электрическими LP-303 и UT-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P; спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой Tester PE 10 White, шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); рН-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; рН метр-милливольтметр рН-410; овоскоп ОВ-10; бутирометры 1-40 и 1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», рН-метр для молока HI 99161, рН-метр для мяса рН-150 МИ, центрифуга лабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М. **Помещение № 264** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Офисная мебель (стол и стул), плакатный иллюстрационный материал, химические реактивы	
25	Фитопатология, энтомология и защита растений	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 265** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, мультимедийное оборудование (ноутбук HP 15-bs0xx), экран, проектор DEXPDL-100 холодильник Свияга, гербарии	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		сельскохозяйственных культур, гербарии сорных растений, коллекции с.-х. культур, пораженные болезнями и вредителями, мультимедийное оборудование (ноутбук проектор, экран); коллекции образцов семян и растений сельскохозяйственных культур, плакаты, схемы. Растительная клетка, запасные вещества, жизнедеятельность клетки, компоненты растительной клетки, деление клетки, деления ядра, растительная клетка и ее строение, компоненты растительной клетки, органеллы клетки, пластиды, увеличительные приборы; Основная ткань растений, образовательные ткани растений, проводящая ткань, покровная ткань растений, механическая ткань растений, проводящая ткань (ксилема), перидерма бузины, запасные питательные вещества в клетке растений, схематичное строение флоэмы; Корни, корневое питание растений, видоизменение побега, видоизменение корня, корнеплоды и корневые клубни, морфология и анатомия корня, видоизменения корней, корнеплоды, развитие проростка с мочковатой корневой системой, корень, внешнее и внутреннее строение корня, характер положения стебля, типы корней и корневых систем, стержневая корневая система, анатомическое строение корня; Внешнее строение листа, листорасположение, лист и его части, сложные листья, листья простые и сложные, простые листья, форма листьев – сложные листья, форма листьев – простые листья, строение листа. Жилкование. Метаморфозы, основные формы простых цельных листьев, микроскопическое строение листа; Строение почки и развитие побега, развитие побега из почки, почки и листья, расположение и классификация, почки, их строение; Строение стебля травянистого двудольного растения, внутреннее строение стебля липы, строение древесины и луба липы, типы травянистых стеблей, побеги и листорасположение, механическая ткань стебля льна, разнообразие побегов, видоизменения надземных побегов, видоизмененные побеги (корневище, луковицы), типы побегов. Многолетние побеги, основные формы ветвления побегов; Гинецей, андроцей, форма околоцветников, развитие цветка и типы цветков, цветок с двойным, простым околоцветником, формула цветка, диаграмма цветка, чашечка. Венчик, венчик, цветок, оплодотворение, развитие пыльника и образование пыльцы, однодомные и двудомные растения; Соцветия сложные моноподиальные –	

		ботрические, неопределенные (моноподиальные) простые соцветия, соцветия; Схема образования строения плода, схема образования ложного плода, плоды. Соплодия, плоды сочные многосемянные, ягодовидные, плоды сухие, плоды сочные, односемянные, многосемянные, сочные плоды, типы плодов и семян; Классификация покрытосеменных растений, систематические единицы мира растений, последовательность высших таксономических единиц царства растений; Бактерии, сине-зеленые водоросли, многолетние зеленая водоросль улотрикс, отдел бурые водоросли, отдел зеленые водоросли, одноклеточные зеленые водоросли; Мхи. Зеленые мох – кукушкин лен, мхи, хвощевые и плауны, отдел моховые, отдел плауновые, плауновые, отдел хвощевые, папоротниковидные, отдел грибы, съедобные грибы, шляпочные грибы, грибы (шампиньоны, белый, сморчок), плесневые грибы, дрожжи, лишайники; Отдел сосновые, семейство розоцветные, семейство бобовые, различные виды клевера, семейство бобовые (люпин), семейство злаковые, мятликовые (злаковые), луговые злаки, маковые – дымянковые, семейство маковые, семейство крестоцветные, семейство пасленовые, капустные (крестоцветные), редька дикая (крестоцветные), семейство крестоцветные, сельдерейные (зонтичные), семейство сложноцветные, астровые, одуванчик лекарственный, сложноцветные, леновые – гераневые, мареновые. Чайные, маслинные, семейство гречишные, молочайные, семейство норичниковые, семейство лютиковые, орхидные, осоковые, лилейные, лилейные тюльпан (лесной). **Раздаточный материал в виде таблиц:** Схема строения растительной клетки по данным электронного микроскопа, анатомическое строение листа двудольного растения, анатомическое строение листа злаковых растений, анатомическое строение игольчатого листа голосеменных растений, ткани растений, анатомическое строение корня, анатомическое строение стебля, анатомическое строение стебля двудольного деревянистого растения на примере стебля липы, анатомическое строение стебля однодольного растения (кукуруза, часть соломины), общая схема строения цветка, формы околоцветника. **Муляжи:** пластинчатые грибы съедобные, цветок капусты, цветок с простым околоцветником (чашечковидный и венчиковидный), цветок с двойным околоцветником, корнеплоды, плоды, семена, корни бобовых растений с клубеньками. **Коллекция микропрепаратов**: эпидермис	

		листа, завязь и семяточка, кожица лука, корневой чехлик, поперечный срез корня, срез ветки дерева, срез стебля травянистого растения, пыльца цветкового растения. Микропрепараты: вошерия, архегонии маршанции, антеридии маршанции, типы размножения у растений. Спорогоний кукушкина льна, споросный колосок хвоща, спороносный колосок плауна, корневище орляка-поперечный срез, плесень. Мукор, корень тыквы, лист камелии, эпидермис и волоски с листа герани, стебель тыквы- поперечный срез, стебель льна –поперечный срез, лубяные волокна льна – поперечный срез, стебель кукурузы –поперечный разрез, сосудистые элементы в продольном срезе стебля подсолнечника, стебель кирказона – поперечный разрез стебля, поперечный срез стебля двудольного растения, разрез ветки бузины, древесина сосны-радиальный срез, древесина сосны – тангентальный срез, ветка липы - оперечный срез, ветка липы- продольный срез, древесина березы –продольный срез, мужская шишка сосны, кариокинез в корешке лука, поперечный срез через завязь и семяпочки, кожица лука, эпидермис традесканции. **Гербарии:** гербарии согласно систематике **растений местной флоры.** 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы,	

		магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда **Помещение № 264** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Офисная мебель (стол и стул), плакатный иллюстрационный материал, химические реактивы	
26	Зоология	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук Samsung NP-R540 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 503** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, проектор NEC V260X, ноутбук Samsung NP-R540, набор учебно-наглядных пособий. 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная 2.Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 501** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, раздаточный фиксиро-ванный зооматериал по беспозвоночным и позвоночным животным; живой зоологический материал (инфузории, саркомастигофоры); фильмотека (фильмы по паразитам, членисто-ногим, в том числе по ракообразным, насекомым и другим беспозвоночным; по рептилиям, птицам, млекопитающим и т. д.), индивидуальный раздаточный материал в файловых конвертах формата А4 по каждой теме занятия на каждого студента; микроскопы, лупы, инструменты (ножницы, скальпели, пинцеты, препаровальные иглы), сачки, морилки. Коллекционные материалы зоологического музея кафедры биологии, генетики и разведения животных по беспозвоночным и позвоночным животным, всего около 1500 экспонатов; проектор NEC V260X, ноутбук Samsung NP-R540	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	
27	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	**Учебная аудитория № 38** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул и трибуна для преподавателя, видеопроекторNEC Poryalle Projector VT37G, экран настенный (200*200), доска аудиторная, ноутбук Acer. 1. Microsoft Windows 10 Корпоративная LTSC, код продукта: 00425-00000-00002-AA752 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 1** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная; полные скелеты крупного рогатого скота, лошадей, свиней, птиц и диких животных, набор учебно-наглядных пособий. Муляжи крупного рогатого скота, лошади, свиньи и других видов животных, шкафы с препаратами **Учебная аудитория 41** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная; телевизор LED 43”(108) LG 43LJ500V;.встроенный шкаф для хранения микроскопов. Микроскопы светооптические XsZ-104,Биолам Р-11 Наглядно-иллюстрационный материал по гистологии, цитологии и эмбриологии; макрофотографии. **Учебная аудитория № 118** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся, стол для преподавателя, трибуна для чтения лекций для преподавателя, доска аудиторная, проектор, экран для проектора, ноутбук Samsung NP–R540 с выходом в Интернет 1. Microsoft Windows Vista Home Premium, код продукта: 89578-OEM-7313842-52422, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 103** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Николая Ершова, 26

		для преподавателя, доска аудиторная, телевизор и видеомагнитофон Samsung; телевизор Samsung TB-53501 P № 3ктв 6075054, набор учебно-наглядных пособий: демонстрационные таблицы, плакаты, схемы и рисунки по лекционным темам и темам практических занятий **Учебная аудитория № 109** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, доска аудиторная, компьютеры с выходом в интернет, доска аудиторная, компьютерные столы, ноутбук, лабораторный стол, мобильное мультимедийное оборудование: проектор Beng PB6210, Samsung TB-53501 P №3 ктв 6075054, электрофицированный макет. 1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная Microsoft Windows 7 Домашняя базовая, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 (ноутбук) 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42192934 от 21.06.2005, бессрочная **Помещение № 101** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Стеллажи для хранения оборудования, аппарат для вертикального электрофореза АПГЭ, лампа бестеневая, микротом-криостат МК – 2150, милливольтметр, рефрактометр (580315, ИРФ – 22)., сахоромер Су 4683, спектрофотометр Сф – 26 – 01 150400, спектрофотом СМ – 26, термостат для исследования гемокоаг, ФЭК – 56, центрифуга К – 24Д, электрокардиограф (ЭК 1К – 01, «малыш»), фонендоскоп ветеринарный, центрифуга (ОПН – 8 , ОПН – 3), электротермометр.	
28	Производство продукции животноводства	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук с выходом в Интернет Samsung NP-R540 1. Microsoft Windows Vista 7 Home Basic, код продукта № 89572-OEM-7332166-00026 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Лицензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная 3.Программа 1-С (Лицензионный договор от 29.01.2018 № Н5342) **Учебная аудитория № 333** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		стул для преподавателя; доска аудиторная, экран, ноутбук, проектор, оборудование для оценки животных по экстерьеру и конституции (мерная палка, мерная лента, мерный циркуль), горизонтальным навесным шкафом по птицеводству с макетами, щипцы универсальные со ставкой, макетами всех видов сельскохозяйственных животных (крупный рогатый скот, свиньи, овцы, птицы), набор учебно-наглядных пособий 1. Microsoft Windows Vista Home Basic, код продукта № 89572-OEM-7332166-00026 2.Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Специализированная лаборатория № 336** Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя, автоматический прибор для измерений соматических клеток Ekoskop, анализатор качества спермы для быков SQA-VD, инкубаторы «Матрица Дели», анализатор качества молока «Лактан 1-4 -1 экз», микроскопы Микромед с-11, микроскоп биологический монокулярный с осветителем Биомед 2, метеорологический термограф М-16А, анемометр Testo 410, люксметр Testo 540, овоскоп Atesy OH-10, шпикомер Renco, весы лабораторные ВК-1500.1, шкаф сушильный ШС-80-01/200 СПУ, лабораторный термостат-редуктазник ЛТР, щипцы универсальные со ставкой, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная	
29	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук Samsung NP-R540. 1.Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя Код продукта 00326-1000-00000-AA892 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная. **Учебная аудитория № 247** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя, доска учебная, ноутбук Samsung NP-R540, набор учебно-наглядных пособий. 1.Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		Код продукта 00326-1000-00000-AA892 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная. **Учебная аудитория № 249** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя, доска аудиторная, ноутбук Samsung NP-R540, набор учебно-наглядных пособий. 1.Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя Код продукта 00326-1000-00000-AA892 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная. **Специализированная лаборатория № 256 «Центральная научно-исследовательская лаборатория»** Оборудован лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2; аналитическими весами ВЛКТ-500-М, ВЛР-200-Г; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ; мешалкой магнитным ММ-5-1; центрифугой РТ-1 У4.2; РН-метр-150М; измельчителем QC-114; термостатом МА-59002АА; размельчителем тканей РТ-1; водяной баней LP-516; электроводонагревателем ЭВБО-17; шкафами сушильными электрическими LP-303 и UT-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P; спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой Tester PE 10 White, шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410; овоскоп ОВ-10; бутирометры 1-40 и 1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», pH-метр для	

		молока HI 99161, pH-метр для мяса pH-150 МИ, центрифуга лабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М.	
30	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	**Учебная аудитория №118** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, ноутбук 1.Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM **Учебная аудитория № 161** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы и стулья для преподавателя и обучающихся, доска аудитоная, ноутбук, экран, проектор, набор учебно-наглядных пособий. - доильный агрегат с молокопроводом АДМ-8А-1; - агрегат индивидуального доения АИД-1; -унифицированный доильный аппарат АДУ-1; -доильный аппарат «Нурлат»; -устройство зоотехнического учета молока УЗМ-1А; -водокольцевой вакуумный насос ВВЦ; - насос вихревой 2В-1,6; - насос центробежный Д 1000-40. Операционная система Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM **Учебная аудитория № 162** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы и стулья для преподавателя и обучающихся, доска аудиторная, ноутбук, экран, проектор, набор учебно-наглядных пособий. - программное устройство управления светом ПРУС-1; -электрическая изгородь ЭК-1М; -измельчитель кормов «Волгарь-5»; - измельчитель-камнеуловитель мойка ИКМ-5; -стригальная машинка МСУ-200; -комплект вентиляционного оборудования «Климат-4». **Учебная аудитория № 164** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, ноутбук, проектор, набор учебно-наглядных пособий. 1.Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM Приборы: - асинхронный электродвигатель АОЛ 012-	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		2 - макеты деталей машин и механизмов - комплект учебно-лабораторного оборудования «Контрольно-измерительные приборы и элементы автоматики» - комплект учебно-лабораторного оборудования «Теория электрических цепей и основы электроники» - комплект учебно-лабораторного оборудования «Электрические цепи» **Помещение №165** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. -измельчитель грубых кормов ИГК-30Б; -дробилка безрешетная ДБ-5; -дробилка роторная ДКР-0,5; - измельчитель зерна ИЗ-05 «Фермер»; -электроводонагреватель УАП 400/0,9; -автопоилка групповая с подогревом АГК-4Б; -автопоилка ПА-1 и АП-1; -водоподъёмная установка ВУ-5-30А. **Учебная аудитория № 166** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, ноутбук, проектор, набор учебно-наглядных пособий. - доильная установка DeLaval; -доильный агрегат с молокопроводом DeLaval; -доильный аппарат Duovac 300. 1. Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM **Учебная аудитория № 167** Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Роботизированная доильная установка VMS DeLaval. Демонстрационная площадка - кормораздатчик тракторный универсальный КТУ-10А – 1 экз.; - кормораздатчик-смеситель КС-1,5 «Стырь» – 1 экз.; - аэрозольный генератор АГ-УД-2 – 1 шт.; - автоматизированная доильная установка УДА-8А «Тандем-автомат» – 1 экз.	
31	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	**Учебная аудитория № 118** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся, стол для преподавателя, трибуна для чтения лекций для преподавателя, доска аудиторная, проектор, экран для проектора, ноутбук Samsung NP–R540 с выходом в Интернет 1. Microsoft Windows Vista Home Premium, код продукта: 89578-OEM-7313842-52422, бессрочная; 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 109** для проведения занятий семинарского типа,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, доска аудиторная, компьютеры с выходом в интернет, доска аудиторная, компьютерные столы, ноутбук, лабораторный стол, мобильное мультимедийное оборудование: проектор Beng PB6210, Samsung TB-53501 P №3 ктв 6075054, электрофицированный макет. 1. Microsoft Windows XP Professional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная Microsoft Windows 7 Домашняя базовая, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 (ноутбук) 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42192934 от 21.06.2005, бессрочная **Учебная аудитория № 145** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся и для преподавателя; информационный стенд, доска аудиторная, - мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с кронштейном, ноутбук Voyager, экран для проектора, стерилизатор горячим воздухом BinderED 53, плитка электрическая ZENCHA, столы лабораторные, столы компьютерные, доска аудиторная, умывальная раковина,столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, центрифуга ЦЛ «ОКА», трихинеллоскоп Стейк -2, весы электронные CAS, водяная баня лабораторная WB -4, микроскопы. 1.Microsoft Windows Vista Home Basic, код продукта: 89572-OEM-7332166-00074 Microsoft Windows 8.1 Профессиональная, код продукта: 00261-50000-00000-AA249 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Специализированная лаборатория № 143** Комплект оборудования по оценке качества молока: - Анализатор молока Lactoscan САП, полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6, карманный Ph - метр HI 98103, люминископы Филин, полямер портативный Винни, прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс – 7, проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815, анализатор молока Соматос –мини, анализаторы молока Клевер 1 М, анализатор молока Лактан 1-4 модель 230, анализатор молока Соматос, индикатор маститного молока Мастит – тест, ионометрический измеритель кислотности Статус 2, PH -метр для молока HI 99161, PH - метр для мяса pH - 150 МИ,	

		трихинеллоскоп Стейк -2, холодильник DON- 290 B, шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ, экотестеры СОЭКС -2, овоскоп ОВ -10, прибор для определения качества яиц ПКЯ – 10, плитка электрическая ZENCHA, плитки электрические EndtverSkylineEP – 17W, водяные бани, мойка лабораторная ЛК -900, столы лабораторные ЛК -1800, шкафы для лабораторной посуды ЛК -800, шкафы для химреактивов ЛК-800, весы электронные ВК 300, доска аудиторная, микроскопы Микромед Р -1, лабораторная посуда (колбы, стаканчики, пробирки, цилиндры, ОЧМ, воронки и т.д) Комплект оборудования для переработки молока: - сыроварняMR. Gradus 60л, центрифуга ЦЛ ОКА, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150. Комплект оборудования по мясу: - шприц колбасный, машина для измельчения мяса МИМ-80, Стол холодильный Polair TM-2GN-G, куттер HKN-CL6, фаршемешалка AIRHOT MM-11, стол производственный, электроварка кухонная ЭВК-90/2П. Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов: - гомогенизатор –блендер SB -400, анализатор качества молока КЛЕВЕР -2МЭ, сепаратор FJ 90/ FJ 130, маслобойка FJ 10, ручной пресс для сыра Milky, лира для сыра, щуп для сыра, форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15, йогурница Tefal, охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000, стол производственный **Помещение № 101** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Стеллажи для хранения оборудования, аппарат для вертикального электрофореза АПГЭ, лампа бестеневая, микротом-криостат МК – 2150, милливольтметр, рефрактометр (580315, ИРФ – 22)., сахоромер Су 4683, спектрофотометр Сф – 26 – 01 150400, спектрофотом СМ – 26, термостат для исследования гемокоаг, ФЭК – 56, центрифуга К – 24Д, электрокардиограф (ЭК 1К – 01, «малыш»), фонендоскоп ветеринарный, центрифуга (ОПН – 8 , ОПН – 3), электротермометр	
32	Биохимия сельскохозяйственной продукции	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук SAMSUNG NP-R540 1. Операционная система Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. MS Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007. **Учебная аудитория № 420** для	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.

		проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, лабораторный стол 6 шт, стол для приборов 1 шт, раковина 1 шт. Наглядные пособия: таблицы («Периодическая система», «Таблица растворимости», «Электроотрицательность», «Строение атома»). Вытяжные шкафы 1шт Лабораторная посуда. Химические реактивы. Шкафы для хранения реактивов 2 шт. Набор ареометров 1 набор. Бюретки. Штативы металлические. Штативы для пробирок. Весы технические 1шт. Термометры 6 шт., набор учебно-наглядных пособий. **Учебная аудитория № 402** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, мультимедийное оборудование: проектор BENQ MX 518, экран, ноутбук HP Pavilion 15-e 058sr Core i5, пульт управления, экран, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows 8 Код продукта: 00179-40448-49991-AAOEM 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Учебная аудитория № 407** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, доска маркерная BRAUBERG, доска мультимедийная TRUBOARD, Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore. Рефрактометр ИРФ 22; Центрифуга СМ-50; Колориметр КФК – 2 МП; Колориметр КФК-3-01SOMS; аппараты для электрофореза; анализатор качества молока Клевер-2; РН-метр 150 М; 1. Microsoft Windows 7 Домашняя расширенная Код продукта: 00359-OEM-8992687-00010 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Специализированная лаборатория Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** (Сектор ПЦР-диагностики) Столы, стулья, ноутбук SamsungNP-R518; принтер SamsungML-1520. Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, амплификатор	

		«Терцик МС-2», ПЦР-боксы (ультрафиолетовые боксы абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, боксы микробиологической безопасности ЛБ-1, центрифуги–вортексы FVL-2400N, высокоскоростные миницентрифуги MicroSpin 12, твердотельные термостаты TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильники двухкамерные «POZIS RK-102», механические дозаторы с переменным объёмом, лабораторной посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой; оборудована водоснабжением и канализацией 1.Microsoft Windows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2.Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Специализированная лаборатория № 440 Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** (Сектор ИФА-диагностики) Столы и стулья, фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428; Центрифуга лабораторная ОКА; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М; Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7; Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102»; Трансиллюминатор ECX- F 15M; комплект оборудования для приготовления растворов; комплект оборудования для иммуногенетического анализа; система мокрого блотинга Criterion; ноутбук Acer. 1.MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная	
33	Технология хранения продукции растениеводства	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук 2. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда **Специализированная лаборатория № 256** «Центральная научно-исследовательская лаборатория» Оборудован лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2; аналитическими весами ВЛКТ-500-М, ВЛР-200-Г; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ; мешалкой магнитным ММ-5-1; центрифугой РТ-1 У4.2; РН-метр-150М; измельчителем QC-114; термостатом МА-59002АА; размельчителем тканей РТ-1; водяной баней LP-516; электроводонагревателем ЭВБО-17; шкафами сушильными электрическими LP-303 и UT-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P; спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой Tester PE 10 White, шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6;	

		оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410; овоскоп ОВ-10; бутирометры 1-40 и 1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», pH-метр для молока HI 99161, pH-метр для мяса pH-150 МИ, центрифуга лабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М. **Помещение № 264** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Офисная мебель (стол и стул), плакатный иллюстрационный материал, химические реактивы	
34	Технология переработки продукции растениеводства	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук 3. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда **Специализированная лаборатория № 256** «Центральная научно-исследовательская лаборатория» Оборудован лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями;	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		вытяжным шкафом; сейфами; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2; аналитическими весами ВЛКТ-500-М, ВЛР-200-Г; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ; мешалкой магнитным ММ-5-1; центрифугой РТ-1 У4.2; РН-метр-150М; измельчителем QC-114; термостатом МА-59002АА; размельчителем тканей РТ-1; водяной баней LP-516; электроводонагревателем ЭВБО-17; шкафами сушильными электрическими LP-303 и UT-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P; спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой Tester PE 10 White, шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410; овоскоп ОВ-10; бутирометры 1-40 и 1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», pH-метр для молока HI 99161, pH-метр для мяса pH-150 МИ, центрифуга лабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М. **Помещение № 264** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Офисная мебель (стол и стул), плакатный иллюстрационный материал, химические реактивы	
35	Технология хранения и переработки продукции животноводства	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук с выходом в Интернет Samsung NP-R540 1. Microsoft Windows Vista 7 Home Basic, код продукта № 89572-OEM-7332166-00026 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Лицензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная 3.Программа 1-С (Лицензионный	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		договор от 29.01.2018 № Н5342) **Учебная аудитория № 341** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, экран, ноутбук, проектор «PanasonicLW25HWXGA», компьютеры – 8 шт., оснащена специализированным лабораторным оборудованием для оценки животных по экстерьеру и конституции (мерная палка, мерная лента, мерный циркуль), макетами всех видов сельскохозяйственных животных (крупный рогатый скот, свиньи, овцы, птицы), горизонтальным навесным шкафом по коневодству с макетами, горизонтальным навесным шкафом по овцеводству с макетами, демонстративным материалом для определения возраста животных по зубам (зубы лошадей, крупного рогатого скота, овец разных возрастов), фотографии и альбомы по конституции и экстерьеру лошадей 1.Microsoft Windows 8.1 для одного языка Код продукта: 00179-40435-25943-AAOEM 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная 3.Программа управления стадом Dairy Comp 305 (договор № 36 от 22.06.2020 г.) 4. Программа управления кормлением DTM Gore (договор № 41 от 1.07.2020г) **Специализированная лаборатория № 336** Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя, автоматический прибор для измерений соматических клеток Ekoskop, анализатор качества спермы для быков SQA-VD, инкубаторы «Матрица Дели», анализатор качества молока «Лактан 1-4 -1 экз», микроскопы Микромед с-11, микроскоп биологический монокулярный с осветителем Биомед 2, метеорологический термограф М-16А, анемометр Testo 410, люксметр Testo 540, овоскоп Atesy OH-10, шпикомер Renco, весы лабораторные ВК-1500.1, шкаф сушильный ШС-80-01/200 СПУ, лабораторный термостат-редуктазник ЛТР, щипцы универсальные со ставкой, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная **Специализированная лаборатория № 143** Комплект оборудования по оценке качества молока: - Анализатор молока Lactoscan САП, полуавтоматический аппарат экстракции	

		по Сокслету АСВ – 6, карманный Ph - метр HI 98103, люминископы Филин, полямер портативный Винни, прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс – 7, проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815, анализатор молока Соматос –мини, анализаторы молока Клевер 1 М, анализатор молока Лактан 1-4 модель 230, анализатор молока Соматос, индикатор маститного молока Мастит – тест, ионометрический измеритель кислотности Статус 2, РН -метр для молока HI 99161, РН - метр для мяса рН - 150 МИ, трихинеллоскоп Стейк -2, холодильник DON- 290 B, шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ, экотестеры СОЭКС -2, овоскоп ОВ - 10, прибор для определения качества яиц ПКЯ – 10, плитка электрическая ZENCHA, плитки электрические EndtverSkylineEP – 17W, водяные бани, мойка лабораторная ЛК -900, столы лабораторные ЛК -1800, шкафы для лабораторной посуды ЛК -800, шкафы для химреактивов ЛК-800, весы электронные ВК 300, доска аудиторная, микроскопы Микромед Р -1, лабораторная посуда (колбы, стаканчики, пробирки, цилиндры, ОЧМ, воронки и т.д) Комплект оборудования для переработки молока: - сыроварняMR. Gradus 60л, центрифуга ЦЛ ОКА, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150. Комплект оборудования по мясу: - шприц колбасный, машина для измельчения мяса МИМ-80, Стол холодильный Polair TM-2GN-G, куттер HKN-CL6, фаршемешалка AIRHOT MM-11, стол производственный, электроварка кухонная ЭВК-90/2П. Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов: - гомогенизатор –блендер SB -400, анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2МЭ, сепаратор FJ 90/ FJ 130, маслобойка FJ 10, ручной пресс для сыра Milky, лира для сыра, щуп для сыра, форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15, йогурница Tefal, охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000, стол производственный	
36	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук SAMSUNG NP-R540 1. Операционная система Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. MS Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007. **Учебная аудитория № 402** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.

		консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, мультимедийное оборудование: проектор BENQ MX 518, экран, ноутбук HP Pavilion 15-e 058sr Core i5, пульт управления, экран, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows 8 Код продукта: 00179-40448-49991-AAOEM 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Учебная аудитория № 407** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, доска маркерная BRAUBERG, доска мультимедийная TRUBOARD, Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore. Рефрактометр ИРФ 22; Центрифуга СМ-50; Колориметр КФК – 2 МП; Колориметр КФК-3-01SOMS; аппараты для электрофореза; анализатор качества молока Клевер-2; РН-метр 150 М; 1. Microsoft Windows 7 Домашняя расширенная Код продукта: 00359-OEM-8992687-00010 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Специализированная лаборатория Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** (Сектор ПЦР-диагностики) Столы, стулья, ноутбук SamsungNP-R518; принтер SamsungML-1520. Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, амплификатор «Терцик МС-2», ПЦР-боксы (ультрафиолетовые боксы абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, боксы микробиологической безопасности ЛБ-1, центрифуги–вортексы FVL-2400N, высокоскоростные миницентрифуги MicroSpin 12, твердотельные термостаты TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильники двухкамерные «POZIS RK-102», механические дозаторы с переменным объёмом, лабораторной посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой; оборудована водоснабжением и канализацией 1.Microsoft Windows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2.Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная	

		Специализированная лаборатория № 440 Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии (Сектор ИФА-диагностики) Столы и стулья, фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428; Центрифуга лабораторная ОКА; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М; Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7; Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102»; Трансиллюминатор ECX- F 15M; комплект оборудования для приготовления растворов; комплект оборудования для иммуногенетического анализа; система мокрого блотинга Criterion; ноутбук Acer. 1.MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная	
37	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	**Учебная аудитория №118** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, ноутбук 1.Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM **Учебная аудитория № 164** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, ноутбук, проектор, набор учебно-наглядных пособий. 1.Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM Приборы: - асинхронный электродвигатель АОЛ 012-2 - макеты деталей машин и механизмов - комплект учебно-лабораторного оборудования «Контрольно-измерительные приборы и элементы автоматики» - комплект учебно-лабораторного оборудования «Теория электрических цепей и основы электроники» - комплект учебно-лабораторного оборудования «Электрические цепи» **Учебная аудитория № 166** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, ноутбук, проектор, набор учебно-наглядных пособий.	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		- доильная установка DeLaval; -доильный агрегат с молокопроводом DeLaval; -доильный аппарат Duovac 300. 1. Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM **Учебная аудитория № 167** Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Роботизированная доильная установка VMS DeLaval. Демонстрационная площадка - кормораздатчик тракторный универсальный КТУ-10А – 1 экз.; - кормораздатчик-смеситель КС-1,5 «Стырь» – 1 экз.; - аэрозольный генератор АГ-УД-2 – 1 шт.; - автоматизированная доильная установка УДА-8А «Тандем-автомат» – 1 экз. **Специализированная лаборатория № 143** Комплект оборудования по оценке качества молока: - Анализатор молока Lactoscan САП, полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6, карманный Ph - метр HI 98103, люминископы Филин, полямер портативный Винни, прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс – 7, проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815, анализатор молока Соматос –мини, анализаторы молока Клевер 1 М, анализатор молока Лактан 1-4 модель 230, анализатор молока Соматос, индикатор маститного молока Мастит – тест, ионометрический измеритель кислотности Статус 2, РН -метр для молока HI 99161, РН - метр для мяса рН - 150 МИ, трихинеллоскоп Стейк -2, холодильник DON- 290 В, шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ, экотестеры СОЭКС -2, овоскоп ОВ -10, прибор для определения качества яиц ПКЯ – 10, плитка электрическая ZENCHA, плитки электрические EndtverSkylineEP – 17W, водяные бани, мойка лабораторная ЛК -900, столы лабораторные ЛК -1800, шкафы для лабораторной посуды ЛК -800, шкафы для химреактивов ЛК-800, весы электронные ВК 300, доска аудиторная, микроскопы Микромед Р -1, лабораторная посуда (колбы, стаканчики, пробирки, цилиндры, ОЧМ, воронки и т.д) Комплект оборудования для переработки молока: - сыроварняMR. Gradus 60л, центрифуга ЦЛ ОКА, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150. Комплект оборудования по мясу: - шприц колбасный, машина для измельчения мяса МИМ-80, Стол холодильный Polair TM-2GN-G, куттер HKN-CL6, фаршемешалка AIRHOT MM-11, стол производственный, электроварка кухонная ЭВК-90/2П. Комплект оборудования по изготовлению	

		кисломолочных продуктов: - гомогенизатор –блендер SB -400, анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2МЭ, сепаратор FJ 90/ FJ 130, маслобойка FJ 10, ручной пресс для сыра Milky, лира для сыра, щуп для сыра, форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15, йогурница Tefal, охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000, стол производственный	
38	Сооружение и оборудование для хранениясельскохозяйственной продукции	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2. Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная **Учебная аудитория № 327** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; телевизор Philips, ноутбук Samsung NP-R540, лабораторным оборудованием для зоогигиенической оценки кормов, воды и почвы, макетами всех видов сельскохозяйственных животных (крупный рогатый скот, свиньи, овцы, птицы), лабораторными столами, демонстрационными стендами, набор учебно-наглядных пособий. Оборудование: 1. Термометр ТМ-2; 2. Термограф М-16; 3. Термогигробарограф; 4. Барометр анероид ; 5. Гигрометр; 6. Гигрограф; 7. Аспирационнй психрометр Ассмана МВ – 4М; 8. Психрометр Августа; 9. Люксметр; 10. Анемометр АТТ-1002; 11. Универсальный газоанализатор УГ-2; 12. Нитрат-тестер СОЭКС; 13. Термоанемометр ЭА-2М; 14. Электронный термогигирометр - AZ – 8721. 15. Аппарат Кротова. 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная (ноутбук Samsung NP-R540). 2. Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная **Специализированная лаборатория № 336** Столы, стулья для обучающихся; стол, стул	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		для преподавателя, автоматический прибор для измерений соматических клеток Ekoskop, анализатор качества спермы для быков SQA-VD, инкубаторы «Матрица Дели», анализатор качества молока «Лактан 1-4 -1 экз», микроскопы Микромед с-11, микроскоп биологический монокулярный с осветителем Биомед 2, метеорологический термограф М-16А, анемометр Testo 410, люксметр Testo 540, овоскоп Atesy OH-10, шпикомер Renco, весы лабораторные ВК-1500.1, шкаф сушильный ШС-80-01/200 СПУ, лабораторный термостат-редуктазник ЛТР, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная	
39	Оборудование перерабатывающих производств	**Учебная аудитория №118** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, ноутбук 1.Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM **Учебная аудитория № 161** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы и стулья для преподавателя и обучающихся, доска аудитоная, ноутбук, экран, проектор, набор учебно-наглядных пособий. - доильный агрегат с молокопроводом АДМ-8А-1; - агрегат индивидуального доения АИД-1; -унифицированный доильный аппарат АДУ-1; -доильный аппарат «Нурлат»; -устройство зоотехнического учета молока УЗМ-1А; -водокольцевой вакуумный насос ВВЦ; - насос вихревой 2В-1,6; - насос центробежный Д 1000-40. Операционная система Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM **Учебная аудитория № 164** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, ноутбук, проектор, набор учебно-наглядных пособий. 1.Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM Приборы: - асинхронный электродвигатель АОЛ 012-	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		2 - макеты деталей машин и механизмов - комплект учебно-лабораторного оборудования «Контрольно-измерительные приборы и элементы автоматики» - комплект учебно-лабораторного оборудования «Теория электрических цепей и основы электроники» - комплект учебно-лабораторного оборудования «Электрические цепи» **Помещение №165** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. -измельчитель грубых кормов ИГК-30Б; -дробилка безрешетная ДБ-5; -дробилка роторная ДКР-0,5; - измельчитель зерна ИЗ-05 «Фермер»; -электроводонагреватель УАП 400/0,9; -автопоилка групповая с подогревом АГК-4Б; -автопоилка ПА-1 и АП-1; -водоподъёмная установка ВУ-5-30А. **Учебная аудитория № 166** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, ноутбук, проектор, набор учебно-наглядных пособий. - доильная установка DeLaval; -доильный агрегат с молокопроводом DeLaval; -доильный аппарат Duovac 300. 1. Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM **Учебная аудитория № 167** Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Роботизированная доильная установка VMS DeLaval. Демонстрационная площадка - кормораздатчик тракторный универсальный КТУ-10А – 1 экз.; - кормораздатчик-смеситель КС-1,5 «Стырь» – 1 экз.; - аэрозольный генератор АГ-УД-2 – 1 шт.; - автоматизированная доильная установка УДА-8А «Тандем-автомат» – 1 экз. **Специализированная лаборатория № 143** Комплект оборудования по оценке качества молока: - Анализатор молока Lactoscan САП, полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6, карманный Ph - метр HI 98103, люминископы Филин, полямер портативный Винни, прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс – 7, проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815, анализатор молока Соматос –мини, анализаторы молока Клевер 1 М, анализатор молока Лактан 1-4 модель 230, анализатор молока Соматос, индикатор маститного молока Мастит – тест,	

		ионометрический измеритель кислотности Статус 2, РН -метр для молока HI 99161, РН - метр для мяса рН - 150 МИ, трихинеллоскоп Стейк -2, холодильник DON- 290 В, шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ, экотестеры СОЭКС -2, овоскоп ОВ - 10, прибор для определения качества яиц ПКЯ – 10, плитка электрическая ZENCHA, плитки электрические EndtverSkylineEP – 17W, водяные бани, мойка лабораторная ЛК -900, столы лабораторные ЛК -1800, шкафы для лабораторной посуды ЛК -800, шкафы для химреактивов ЛК-800, весы электронные ВК 300, доска аудиторная, микроскопы Микромед Р -1, лабораторная посуда (колбы, стаканчики, пробирки, цилиндры, ОЧМ, воронки и т.д) Комплект оборудования для переработки молока: - сыроварняMR. Gradus 60л, центрифуга ЦЛ ОКА, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150. Комплект оборудования по мясу: - шприц колбасный, машина для измельчения мяса МИМ-80, Стол холодильный Polair TM-2GN-G, куттер HKN-CL6, фаршемешалка AIRHOT MM-11, стол производственный, электроварка кухонная ЭВК-90/2П. Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов: - гомогенизатор –блендер SB -400, анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2МЭ, сепаратор FJ 90/ FJ 130, маслобойка FJ 10, ручной пресс для сыра Milky, лира для сыра, щуп для сыра, форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15, йогурница Tefal, охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000, стол производственный	
40	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук SAMSUNG NP-R540 1. Операционная система Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. MS Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007. **Учебная аудитория № 402** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, мультимедийное оборудование: проектор BENQ MX 518, экран, ноутбук HP Pavilion 15-e 058sr Core i5, пульт управления, экран, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows 8 Код продукта: 00179-40448-49991-AAOEM	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.

		2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Учебная аудитория № 407** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, доска маркерная BRAUBERG, доска мультимедийная TRUBOARD, Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore. Рефрактометр ИРФ 22; Центрифуга СМ-50; Колориметр КФК – 2 МП; Колориметр КФК-3-01SOMS; аппараты для электрофореза; анализатор качества молока Клевер-2; РН-метр 150 М; 1. Microsoft Windows 7 Домашняя расширенная Код продукта: 00359-OEM-8992687-00010 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Специализированная лаборатория Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** (Сектор ПЦР-диагностики) Столы, стулья, ноутбук SamsungNP-R518; принтер SamsungML-1520. Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, амплификатор «Терцик МС-2», ПЦР-боксы (ультрафиолетовые боксы абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, боксы микробиологической безопасности ЛБ-1, центрифуги–вортексы FVL-2400N, высокоскоростные миницентрифуги MicroSpin 12, твердотельные термостаты TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильники двухкамерные «POZIS RK-102», механические дозаторы с переменным объёмом, лабораторной посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой; оборудована водоснабжением и канализацией 1.Microsoft Windows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2.Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Специализированная лаборатория № 440 Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** (Сектор ИФА-диагностики) Столы и стулья, фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428; Центрифуга лабораторная ОКА; Рефрактометр ИРФ-	

		454 Б2М; Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7; Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102»; Трансиллюминатор ECX- F 15M; комплект оборудования для приготовления растворов; комплект оборудования для иммуногенетического анализа; система мокрого блотинга Criterion; ноутбук Acer. 1.MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная	
41	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых производств	**Учебная аудитория № 154** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся, стол для преподавателя, трибуна для чтения лекций для преподавателя, доска аудиторная, проектор, экран для проектора, ноутбуки Sumsung, Sony, с выходом в Интернет 1. Microsoft Windows 10, код продукта: 00327-60000-00000-AA240 Microsoft Windows 10 код продукта: 00325-80000-0000-AAOBM Microsoft Windows 10, код продукта: 00327-43209-87081-AAOEM 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 150** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся и для преподавателя; информационный стенд, доска аудиторная, телевизор Panasonic, ноутбук Sumsung,Sony, компьютер портативный ASUS, годовые отчеты сельскохозяйственных предприятий, набор учебно-наглядных пособий. 1. Microsoft Windows 10 код продукта: 00327-60000-00000-AA240; Microsoft Windows 10 код продукта: 00325-80000-0000-AAOBM Microsoft Windows 10 код продукта: 00327-43209-87081-AAOEM 2.Программа 1С (Лицензионный договор от 29.01.2018 № Н5342) 3. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35
42	Основы военной подготовки	**Учебная аудитория** для проведения лекционных занятий **Оборудование:** столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, ноутбук с выходом в “Интернет”, мультимедийный проектор	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35 **Аудитория № 118** (номер в соответствии с документами по технической инвентаризации - 105)

		Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультации, текущего и промежуточного контроля. **Оборудование:** столы, стулья для обучающихся, стол и стул для преподавателя, доска настенная, наглядные материалы (специализированные стенды, плакаты, видеофильмы, учебные пособия, презентации).	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35 **Учебная аудитория №164** (номер в соответствии с документами по технической инвентаризации - 34)
		Строевой плац Тир	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35 **Тир**
		Читальный зал для самостоятельной работы обучающихся с учебной литературой и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду. **Оборудование:** фонд научной и учебной литературы, столы и стулья для обучающихся, 8 персональных компьютеров подключенных к сети "Интернет", доступ в электронную информационно-образовательную среду	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35 **Читальный зал** (номер в соответствии с документами по технической инвентаризации - 51)
43	Основы российской государственности	**Учебная аудитория** для проведения лекционных занятий **Оборудование:** столы, стулья для обучающихся, тумба для чтения лекций преподавателю, видеопроектор, экран для проектора, доска настенная, ноутбук.	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35 **Учебная аудитория №339** (номер в соответствии с документами по технической инвентаризации - 13)
		Учебная аудитория для проведения практических занятий и занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего и промежуточного контроля. **Оснащение:** столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, доска аудиторная, доска интерактивная, компьютер.	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35 **Аудитория № 320** (номер в соответствии с документами по технической инвентаризации - 40)
		Читальный зал для самостоятельной работы обучающихся с учебной литературой и компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду. **Оборудование:** фонд научной и учебной литературы, столы и стулья для обучающихся, 8 персональных компьютеров подключенных к сети "Интернет", доступ в электронную информационно-образовательную среду	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35 **Читальный зал** (номер в соответствии с документами по технической инвентаризации - 51)

44	Элективные курсы по физической культуре и спорту	Спортивный зал №1: Щиты баскетбольные; Стойки волейбольные; Сетка волейбольная; Вышка для судейства в волейболе; Стенка шведская; Скамейки гимнастические; Мячи футбольные; Мячи волейбольные; Мячи баскетбольные; Маты гимнастические; Столы для настольного тенниса; Турник; Ракетки для большого тенниса; Ракетки для настольного тенниса; Ракетки для бадминтона; Воланчики; Мячики для настольного тенниса; Мячики для большого тенниса; Ворота для мини-футбола; Сетка для настольного тенниса; Мецин. Бол.; Обручи; Скакалки; Диски; Копья (М/Ж); Ядра (М/Ж); Лыжи пластиковые комплекты. Стадион Малый стадион (футбольный): Ворота футбольные Малый стадион (Баскетбол/Волейбол): Стойки волейбольные; Сетка волейбольная; Щиты баскетбольные. Тренажерный зал № 277 Гантели разновесовые; Дорожки беговые; Велотренажер; Блок горизонтальной тяги; Станок для жима лежа; Тренажер для верхней части мышц груди, отжим от груди сидя; Тренажер для икроножных мышц; Тренажеры для мышц спины и пресса; Тренажеры для пресса; Тренажер для сгиба и разгиба бедра; Стол для армрестлинга; Блины разновесовые; Грифы; Тренажер турник пресс брусья; Скамья Скотта; Тренажер для развития четырехглавой мышцы бедра Хоккейная площадка: Клюшки; Шайбы Зал бокса: Ринг; Мешки боксерские; Груши боксерские; Гири разновесовые; Гантели разновесовые; Канат для перетягивания; Подушка боксерская настенная; Лапы тренерские Зал борьбы: Татами; Маты гимнастические; Ковры борцовские; Манекены борцовские; Скамейка гимнастическая Тяжелая атлетика: Лестница шведская; Турник; Гантели разновесовые; Блины разновесовые; Тренажер для армреслинга; Тренажер Баттерфляй; Велотренажер; Многофункциональный грузоблочный тренажер; Тренажер для жима лежа; Конь гимнастический; Маты гимнастические; Силовой тренажер на свободных весах Гакк Машина; Грифы мужские; Гриф женский; Стойки для грифа Раздевалка женская: Скамейки; Шкафы металлические гардеробные Санузел Душ Раздевалка мужская: Шкафы металлические гардеробные	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		Санузел Душ	
45	Технологии молока и молочных продуктов	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук Samsung NP-R540 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная 2.Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 428** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, компьютерные столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, персональные компьютеры с доступом в сеть Интернет, экран Projekta/SlimScreen 153x200 см, проектор Toshiba TPL XD200EU, ноутбук. Измерительные инструменты: мерная лента, циркуль, мерная палка. набор учебно-наглядных пособий:Формы племенного учета. Государственные книги племенных животных. Муляжи животных. Большая база фактического материала по племенному учету ведущих племенных животных. 1.Microsoft Windows 7 Professional, код продукта № 00371-OEM-8992671-00407, бессрочная; 2. Информационно-аналитическая система (ИАС) «СЕЛЕКС» - Молочный скот. Племенной учет в хозяйствах (версия Windows). Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ № 2011614825. Заявка №2011613128 от 17.06.2011. 3. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная Ноутбук Samsung NP-R540 - Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013. **Специализированная лаборатория № 143** Комплект оборудования по оценке качества молока: - Анализатор молока Lactoscan САП, полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6, карманный Ph - метр HI 98103, люминископы Филин, полямер портативный Винни, прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс – 7, проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815, анализатор молока Соматос –мини, анализаторы молока Клевер 1 М, анализатор молока Лактан 1-4 модель 230,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		анализатор молока Соматос, индикатор маститного молока Мастит – тест, ионометрический измеритель кислотности Статус 2, РН -метр для молока HI 99161, РН - метр для мяса рН - 150 МИ, трихинеллоскоп Стейк -2, холодильник DON- 290 В, шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ, экотестеры СОЭКС -2, овоскоп ОВ - 10, прибор для определения качества яиц ПКЯ – 10, плитка электрическая ZENCHA, плитки электрические EndtverSkylineEP – 17W, водяные бани, мойка лабораторная ЛК -900, столы лабораторные ЛК -1800, шкафы для лабораторной посуды ЛК -800, шкафы для химреактивов ЛК-800, весы электронные ВК 300, доска аудиторная, микроскопы Микромед Р -1, лабораторная посуда (колбы, стаканчики, пробирки, цилиндры, ОЧМ, воронки и т.д) Комплект оборудования для переработки молока: - сыроварняMR. Gradus 60л, центрифуга ЦЛ ОКА, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150. Комплект оборудования по мясу: - шприц колбасный, машина для измельчения мяса МИМ-80, Стол холодильный Polair TM-2GN-G, куттер HKN-CL6, фаршемешалка AIRHOT MM-11, стол производственный, электроварка кухонная ЭВК-90/2П. Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов: - гомогенизатор –блендер SB -400, анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2МЭ, сепаратор FJ 90/ FJ 130, маслобойка FJ 10, ручной пресс для сыра Milky, лира для сыра, щуп для сыра, форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15, йогурница Tefal, охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000, стол производственный	
46	Технология мяса и мясных продуктов	**Учебная аудитория № 154** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся, стол для преподавателя, трибуна для чтения лекций для преподавателя, доска аудиторная, проектор, экран для проектора, ноутбук, с выходом в Интернет 1. Microsoft Windows Vista Home Basic, код продукта: 89572-OEM-7332166-00074 Microsoft Windows 8.1 Профессиональная, код продукта: 00261-50000-00000-AA249 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 145** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся и для преподавателя; информационный стенд, доска аудиторная, - мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		кронштейном, ноутбук Voyager, экран для проектора, стерилизатор горячим воздухом BinderED 53, плитка электрическая ZENCHA, столы лабораторные, столы компьютерные, доска аудиторная, умывальная раковина,столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, центрифуга ЦЛ «ОКА», трихинеллоскоп Стейк -2, весы электронные CAS, водяная баня лабораторная WB -4, микроскопы. 1.Microsoft Windows Vista Home Basic, код продукта: 89572-OEM-7332166-00074 Microsoft Windows 8.1 Профессиональная, код продукта: 00261-50000-00000-AA249 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Специализированная лаборатория № 143** Комплект оборудования по оценке качества молока: - Анализатор молока Lactoscan САП, полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6, карманный Ph - метр HI 98103, люминископы Филин, полямер портативный Винни, прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс – 7, проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815, анализатор молока Соматос –мини, анализаторы молока Клевер 1 М, анализатор молока Лактан 1-4 модель 230, анализатор молока Соматос, индикатор маститного молока Мастит – тест, ионометрический измеритель кислотности Статус 2, РН -метр для молока HI 99161, РН - метр для мяса рН - 150 МИ, трихинеллоскоп Стейк -2, холодильник DON- 290 B, шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ, экотестеры СОЭКС -2, овоскоп ОВ -10, прибор для определения качества яиц ПКЯ – 10, плитка электрическая ZENCHA, плитки электрические EndtverSkylineEP – 17W, водяные бани, мойка лабораторная ЛК -900, столы лабораторные ЛК -1800, шкафы для лабораторной посуды ЛК -800, шкафы для химреактивов ЛК-800, весы электронные ВК 300, доска аудиторная, микроскопы Микромед Р -1, лабораторная посуда (колбы, стаканчики, пробирки, цилиндры, ОЧМ, воронки и т.д) Комплект оборудования для переработки молока: - сыроварняMR. Gradus 60л, центрифуга ЦЛ ОКА, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150. Комплект оборудования по мясу: - шприц колбасный, машина для измельчения мяса МИМ-80, Стол холодильный Polair TM-2GN-G, куттер HKN-CL6, фаршемешалка AIRHOT MM-11, стол производственный, электроварка кухонная ЭВК-90/2П. Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов:	

		- гомогенизатор –блендер SB -400, анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2МЭ, сепаратор FJ 90/ FJ 130, маслобойка FJ 10, ручной пресс для сыра Milky, лира для сыра, щуп для сыра, форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15, йогурница Tefal, охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000, стол производственный	
47	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	**Учебная аудитория № 154** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся, стол для преподавателя, трибуна для чтения лекций для преподавателя, доска аудиторная, проектор, экран для проектора, ноутбук, с выходом в Интернет 1. Microsoft Windows Vista Home Basic, код продукта: 89572-OEM-7332166-00074 Microsoft Windows 8.1 Профессиональная, код продукта: 00261-50000-00000-AA249 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 144** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся и для преподавателя; информационный стенд, доска аудиторная, телевизор DEXP, ноутбуки Voyager, HP , доска аудиторная, оверхет проектор, микроскопы, рефрактометры ИРФ 464, Тр.микроскоп, столы для химических исследований ЛК - 1500, шкаф вытяжной ЛК – 1200, шкафы для химреактивов ЛК – 800, умывальная раковина, плитка электрическая ZENCHA, столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, весы электронные CAS, водяная баня лабораторная WB -4. 1. Microsoft Windows Vista Home Basic, код продукта: 89572-OEM-7332166-00074 Microsoft Windows 8.1 Профессиональная, код продукта: 00261-50000-00000-AA249 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 145** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся и для преподавателя; информационный стенд, доска аудиторная, - мультимедиа проектор Epson – WO5 (LCD 16^9 1280*800 с кронштейном, ноутбук Voyager, экран для проектора, стерилизатор горячим воздухом BinderED 53, плитка электрическая ZENCHA, столы лабораторные, столы компьютерные, доска аудиторная, умывальная раковина,столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя, центрифуга ЦЛ «ОКА», трихинеллоскоп Стейк -2, весы	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		электронные CAS, водяная баня лабораторная WB -4, микроскопы. 1.Microsoft Windows Vista Home Basic, код продукта: 89572-OEM-7332166-00074 Microsoft Windows 8.1 Профессиональная, код продукта: 00261-50000-00000-AA249 2. Microsoft Office Proffesional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Специализированная лаборатория № 143** Комплект оборудования по оценке качества молока: - Анализатор молока Lactoscan САП, полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6, карманный Ph - метр HI 98103, люминископы Филин, полямер портативный Винни, прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс – 7, проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815, анализатор молока Соматос –мини, анализаторы молока Клевер 1 М, анализатор молока Лактан 1-4 модель 230, анализатор молока Соматос, индикатор маститного молока Мастит – тест, ионометрический измеритель кислотности Статус 2, PH -метр для молока HI 99161, PH - метр для мяса pH - 150 МИ, трихинеллоскоп Стейк -2, холодильник DON- 290 B, шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ, экотестеры СОЭКС -2, овоскоп ОВ -10, прибор для определения качества яиц ПКЯ – 10, плитка электрическая ZENCHA, плитки электрические EndtverSkylineEP – 17W, водяные бани, мойка лабораторная ЛК -900, столы лабораторные ЛК -1800, шкафы для лабораторной посуды ЛК -800, шкафы для химреактивов ЛК-800, весы электронные ВК 300, доска аудиторная, микроскопы Микромед Р -1, лабораторная посуда (колбы, стаканчики, пробирки, цилиндры, ОЧМ, воронки и т.д) Комплект оборудования для переработки молока: - сыроварняMR. Gradus 60л, центрифуга ЦЛ ОКА, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150. Комплект оборудования по мясу: - шприц колбасный, машина для измельчения мяса МИМ-80, Стол холодильный Polair TM-2GN-G, куттер HKN-CL6, фаршемешалка AIRHOT MM-11, стол производственный, электроварка кухонная ЭВК-90/2П. Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов: - гомогенизатор –блендер SB -400, анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2МЭ, сепаратор FJ 90/ FJ 130, маслобойка FJ 10, ручной пресс для сыра Milky, лира для сыра, щуп для сыра, форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15, йогурница Tefal, охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000, стол производственный	

48	Основы научных исследований	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук 1.Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда **Специализированная лаборатория № 336** Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя, автоматический прибор для измерений соматических клеток Ekoskop, анализатор качества спермы для быков SQA-VD, инкубаторы «Матрица Дели», анализатор качества молока «Лактан 1-4 -1 экз», микроскопы Микромед с-11, микроскоп биологический монокулярный с осветителем Биомед 2, метеорологический термограф М-16А, анемометр Testo 410, люксметр Testo 540, овоскоп Atesy OH-10, шпикомер Renco, весы лабораторные ВК-1500.1, шкаф сушильный ШС-80-01/200 СПУ, лабораторный термостат-редуктазник ЛТР, щипцы универсальные со ставкой, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная.	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная **Специализированная лаборатория № 256 «Центральная научно-исследовательская лаборатория»** Оборудован лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2; аналитическими весами ВЛКТ-500-М, ВЛР-200-Г; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ; мешалкой магнитным ММ-5-1; центрифугой РТ-1 У4.2; РН-метр-150М; измельчителем QC-114; термостатом МА-59002АА; размельчителем тканей РТ-1; водяной баней LP-516; электроводонагревателем ЭВБО-17; шкафами сушильными электрическими LP-303 и UT-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P; спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой Tester PE 10 White, шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410; овоскоп ОВ-10; бутирометры 1-40 и 1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», pH-метр для молока HI 99161, pH-метр для мяса pH-150 МИ, центрифуга лабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М.	
49	Технология меда и продуктов пчеловодства	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		Учебная аудитория № 503 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, проектор NEC V260X, ноутбук Samsung NP-R540, набор учебно-наглядных пособий. 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 501** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, раздаточный фиксированный зооматериал по беспозвоночным и позвоночным животным; учебная пасека кафедры, образцы продуктов пчеловодства (меда, прополис, обножка, перга, забрус, пчелиная детка, восковая моль, подмор, воска, винивет, винибис…). Коллекция ульев (Федина, Левицкого, русского пчелобщества, американский, вертикальный и горизонтальный улей из пенополистирола). Пчеловодное оборудование для переработки продуктов пчеловодства (медогонка, ножи для распечатывания сотов, воскотопки, устройства для сбора обножки, для получения прополиса, приспособления для ульевого воздуха, вальцы для изготовления вощины, реактивы для определения качества продуктов пчеловодства, образцы пыльцы), живой зоологический материал (инфузории, саркомастигофоры); фильмотека (фильмы по паразитам, членисто-ногим, в том числе по ракообразным, насекомым и другим беспозвоночным; по рептилиям, птицам, млекопитающим и т. д.), индивидуальный раздаточный материал в файловых конвертах формата А4 по каждой теме занятия на каждого студента; микроскопы, лупы, инструменты (ножницы, скальпели, пинцеты, препаровальные иглы), сачки, морилки. Коллекционные материалы зоологического музея кафедры биологии, генетики и разведения животных по беспозвоночным и позвоночным животным, всего около 1500 экспонатов; проектор NEC V260X, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007,	

		бессрочная. 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2. Microsoft office Professional plus 2007 Лицензия № 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная	
50	Технология рыбы и рыбопродуктов	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 503** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, проектор NEC V260X, ноутбук Samsung NP-R540, набор учебно-наглядных пособий., (глоточные зубы карповых рыб, цикл развития рыбы, фитофильная икра, скелет рыбы, ктеноидные, циклоидные чешуи, спиральный клапан, жаберные дуги с жабрами, цедильный аппарат, зубы хищных рыб, слепые выросты кишечника, двояковогнутые позвонки 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 501** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, раздаточный фиксиро-ванный зооматериал по беспозвоночным и позвоночным животным; живой зоологический материал (инфузории, саркомастигофоры); фильмотека (фильмы по паразитам, членисто-ногим, в том числе по ракообразным, насекомым и другим беспозвоночным; по рептилиям, птицам, млекопитающим и т. д.), индивидуальный раздаточный материал в файловых конвертах формата А4 по каждой теме занятия на каждого студента; микроскопы, лупы, инструменты (ножницы, скальпели, пинцеты, препаровальные иглы), сачки, морилки. Коллекционные материалы зоологического	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		музея кафедры биологии, генетики и разведения животных по беспозвоночным и позвоночным животным, всего около 1500 экспонатов; проектор NEC V260X, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	
51	Технология переработка кожи и меха	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук с выходом в Интернет Samsung NP-R540 1. Microsoft Windows Vista 7 Home Basic, код продукта № 89572-OEM-7332166-00026 1. Microsoft Office Professional Plus 2007 Лицензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная 2. Программа 1-С (Лицензионный договор от 29.01.2018 № Н5342) **Учебная аудитория 337** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул, трибуна для преподавателя, доска аудиторная, телевизор Digma, горизонтальным навесным шкафом по кожевенно-меховому сырью с макетами, горизонтальным навесным шкафом по меховому сырью с макетами (шкурок песца, лисы, кроликов и норки), демонстрационными стендами. Правилки для пушно-мехового сырья (кроличьих, лисиц). Ноутбук ASUS Notebook A8 с выходом в Интернет. 1. Microsoft Windows Vista 7 Home Basic, код продукта № 89572-OEM-7332166-00026 2. Microsoft office Professional plus 2007 Лицензия № 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная 3. Программа 1-С (Лицензионный договор от 29.01.2018 № Н5342) **Специализированная лаборатория № 336** Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя, автоматический прибор для измерений соматических клеток Ekoskop, анализатор качества спермы для быков SQA-VD, инкубаторы «Матрица Дели», анализатор качества молока «Лактан 1-4 -1 экз», микроскопы Микромед с-11, микроскоп биологический монокулярный с осветителем Биомед 2,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35

		метеорологический термограф М-16А, анемометр Testo 410, люксметр Testo 540, овоскоп Atesy OH-10, шпикомер Renco, весы лабораторные ВК-1500.1, шкаф сушильный ШС-80-01/200 СПУ, лабораторный термостат-редуктазник ЛТР, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная	
52	Технология продукции птицеводства	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук с выходом в Интернет Samsung NP-R540 1. Microsoft Windows Vista 7 Home Basic, код продукта № 89572-OEM-7332166-00026 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Лицензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная 3.Программа 1-С (Лицензионный договор от 29.01.2018 № Н5342) **Учебная аудитория № 341** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, экран, ноутбук, проектор «PanasonicLW25HWXGA», компьютеры – 8 шт., оснащена специализированным лабораторным оборудованием для оценки животных по экстерьеру и конституции (мерная палка, мерная лента, мерный циркуль), макетами всех видов сельскохозяйственных животных (крупный рогатый скот, свиньи, овцы, птицы), горизонтальным навесным шкафом по коневодству с макетами, горизонтальным навесным шкафом по овцеводству с макетами, демонстративным материалом для определения возраста животных по зубам (зубы лошадей, крупного рогатого скота, овец разных возрастов), фотографии и альбомы по конституции и экстерьеру лошадей 1.Microsoft Windows 8.1 для одного языка Код продукта: 00179-40435-25943-AAOEM 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная 3.Программа управления стадом Dairy Comp 305 (договор № 36 от 22.06.2020 г.) 4. Программа управления кормлением DTM Gore (договор № 41 от 1.07.2020г) **Специализированная лаборатория № 336**	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя, автоматический прибор для измерений соматических клеток Ekoskop, анализатор качества спермы для быков SQA-VD, инкубаторы «Матрица Дели», анализатор качества молока «Лактан 1-4 -1 экз», микроскопы Микромед с-11, микроскоп биологический монокулярный с осветителем Биомед 2, метеорологический термограф М-16А, анемометр Testo 410, люксметр Testo 540, овоскоп Atesy OH-10, шпикомер Renco, весы лабораторные ВК-1500.1, шкаф сушильный ШС-80-01/200 СПУ, лабораторный термостат-редуктазник ЛТР, щипцы универсальные со ставкой, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная	
53	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2. Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная **Учебная аудитория № 327** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; телевизор Philips, ноутбук Samsung NP-R540, лабораторным оборудованием для зоогигиенической оценки кормов, воды и почвы, макетами всех видов сельскохозяйственных животных (крупный рогатый скот, свиньи, овцы, птицы), лабораторными столами, демонстрационными стендами, набор учебно-наглядных пособий. Оборудование: 1. Термометр ТМ-2; 2. Термограф М-16; 3. Термогигробарограф; 4. Барометр анероид ; 5. Гигрометр; 6. Гигрограф; 7. Аспирационнй психрометр Ассмана МВ – 4М; 8. Психрометр Августа; 9. Люксметр; 10. Анемометр АТТ-1002; 11. Универсальный газоанализатор УГ-2; 12. Нитрат-тестер СОЭКС;	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		13. Термоанемометр ЭА-2М; 14. Электронный термогигрометр - AZ – 8721. 15. Аппарат Кротова. 3. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная (ноутбук Samsung NP-R540). 4. Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная **Специализированная лаборатория № 336** Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя, автоматический прибор для измерений соматических клеток Ekoskop, анализатор качества спермы для быков SQA-VD, инкубаторы «Матрица Дели», анализатор качества молока «Лактан 1-4 -1 экз», микроскопы Микромед с-11, микроскоп биологический монокулярный с осветителем Биомед 2, метеорологический термограф М-16А, анемометр Testo 410, люксметр Testo 540, овоскоп Atesy OH-10, шпикомер Renco, весы лабораторные ВК-1500.1, шкаф сушильный ШС-80-01/200 СПУ, лабораторный термостат-редуктазник ЛТР, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная	
54	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001»,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда **Специализированная лаборатория № 256** «Центральная научно-исследовательская лаборатория» Оборудован лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2; аналитическими весами ВЛКТ-500-М, ВЛР-200-Г; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ; мешалкой магнитным ММ-5-1; центрифугой РТ-1 У4.2; РН-метр-150М; измельчителем QC-114; термостатом МА-59002АА; размельчителем тканей РТ-1; водяной баней LP-516; электроводонагревателем ЭВБО-17; шкафами сушильными электрическими LP-303 и UT-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P; спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой Tester PE 10 White, шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410; овоскоп ОВ-10; бутирометры 1-40 и 1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», pH-метр для молока HI 99161, pH-метр для мяса pH-150 МИ, центрифуга лабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М.	
55	Технология переработки	**Учебная аудитория № 339** для	420029, Республика

	побочной продукции	проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда **Специализированная лаборатория № 256** «Центральная научно-исследовательская лаборатория» Оборудован лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2; аналитическими весами ВЛКТ-500-М, ВЛР-200-Г; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ; мешалкой магнитным ММ-5-1; центрифугой РТ-1 У4.2; РН-метр-150М;	Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		измельчителем QC-114; термостатом MA-59002AA; размельчителем тканей PT-1; водяной баней LP-516; электроводонагревателем ЭВБО-17; шкафами сушильными электрическими LP-303 и UT-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P; спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой Tester PE 10 White, шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410; овоскоп ОВ-10; бутирометры 1-40 и 1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», pH-метр для молока HI 99161, pH-метр для мяса pH-150 МИ, центрифуга лабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М.	
56	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой прормышленности	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук с выходом в Интернет Samsung NP-R540 1. Microsoft Windows Vista 7 Home Basic, код продукта № 89572-OEM-7332166-00026 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Лицензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная 3.Программа 1-С (Лицензионный договор от 29.01.2018 № Н5342) **Учебная аудитория № 341** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, экран, ноутбук, проектор «PanasonicLW25HWXGA», компьютеры – 8 шт., оснащена специализированным лабораторным оборудованием для оценки животных по экстерьеру и конституции (мерная палка, мерная лента, мерный циркуль), макетами всех видов сельскохозяйственных животных (крупный рогатый скот, свиньи, овцы, птицы), горизонтальным навесным шкафом по коневодству с макетами, горизонтальным навесным шкафом по овцеводству с макетами, демонстративным материалом для определения возраста животных по зубам (зубы лошадей, крупного рогатого скота, овец разных возрастов), фотографии	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		и альбомы по конституции и экстерьеру лошадей 1.Microsoft Windows 8.1 для одного языка Код продукта: 00179-40435-25943-AAOEM 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная 3.Программа управления стадом Dairy Comp 305 (договор № 36 от 22.06.2020 г.) 4. Программа управления кормлением DTM Gore (договор № 41 от 1.07.2020г) **Специализированная лаборатория № 336** Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя, автоматический прибор для измерений соматических клеток Ekoskop, анализатор качества спермы для быков SQA-VD, инкубаторы «Матрица Дели», анализатор качества молока «Лактан 1-4 -1 экз», микроскопы Микромед с-11, микроскоп биологический монокулярный с осветителем Биомед 2, метеорологический термограф М-16А, анемометр Testo 410, люксметр Testo 540, овоскоп Atesy OH-10, шпикомер Renco, весы лабораторные ВК-1500.1, шкаф сушильный ШС-80-01/200 СПУ, лабораторный термостат-редуктазник ЛТР, щипцы универсальные со ставкой, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная	
57	Биоконверсия продукции животноводства	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук с выходом в Интернет Samsung NP-R540 1. Microsoft Windows Vista 7 Home Basic, код продукта № 89572-OEM-7332166-00026 2. Microsoft Office Professional Plus 2007 Лицензия 42558275 от 07.08.2007 бессрочная 3.Программа 1-С (Лицензионный договор от 29.01.2018 № Н5342) **Учебная аудитория № 341** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, экран, ноутбук, проектор «PanasonicLW25HWXGA», компьютеры – 8 шт., оснащена специализированным лабораторным оборудованием для оценки животных по экстерьеру и конституции (мерная палка, мерная лента, мерный циркуль), макетами всех видов	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		сельскохозяйственных животных (крупный рогатый скот, свиньи, овцы, птицы), горизонтальным навесным шкафом по коневодству с макетами, горизонтальным навесным шкафом по овцеводству с макетами, демонстративным материалом для определения возраста животных по зубам (зубы лошадей, крупного рогатого скота, овец разных возрастов), фотографии и альбомы по конституции и экстерьеру лошадей 1.Microsoft Windows 8.1 для одного языка Код продукта: 00179-40435-25943-AAOEM 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная 3.Программа управления стадом Dairy Comp 305 (договор № 36 от 22.06.2020 г.) 4. Программа управления кормлением DTM Gore (договор № 41 от 1.07.2020г) **Специализированная лаборатория № 336** Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя, автоматический прибор для измерений соматических клеток Ekoskop, анализатор качества спермы для быков SQA-VD, инкубаторы «Матрица Дели», анализатор качества молока «Лактан 1-4 -1 экз», микроскопы Микромед с-11, микроскоп биологический монокулярный с осветителем Биомед 2, метеорологический термограф М-16А, анемометр Testo 410, люксметр Testo 540, овоскоп Atesy OH-10, шпикомер Renco, весы лабораторные ВК-1500.1, шкаф сушильный ШС-80-01/200 СПУ, лабораторный термостат-редуктазник ЛТР, щипцы универсальные со ставкой, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная	
58	Учебная практика Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук Samsung NP-R540 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 501** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, раздаточный фиксиро-ванный зоо материал	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35 МБУК «Казанский зооботанический сад», от 3.09.2014 г. бессрочный

		по беспозвоночным и позвоночным животным; живой зоологический материал (инфузории, саркомастигофоры); фильмотека (фильмы по паразитам, членисто-ногим, в том числе по ракообразным, насекомым и другим беспозвоночным; по рептилиям, птицам, млекопитающим и т. д.), индивидуальный раздаточный материал в файловых конвертах формата А4 по каждой теме занятия на каждого студента; микроскопы, лупы, инструменты (ножницы, скальпели, пинцеты, препаровальные иглы), сачки, морилки. Коллекционные материалы зоологического музея кафедры биологии, генетики и разведения животных по беспозвоночным и позвоночным животным, всего около 1500 экспонатов; проектор NEC V260X, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00371-OEM-8992752-50013, бессрочная 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная **Учебная аудитория № 265** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, мультимедийное оборудование (ноутбук HP 15-bs0xx), экран, проектор DEXPDL-100 холодильник Свияга, коллекции семян и плодов растений сельскохозяйственных культур, коллекция муляжей плодов с.-х. культур, корне-клубнеплодов, образцы почвы, минеральных удобрений, высушенных с.-х. культур, гербарии с.-х. культур, многолетних бобовых и злаковых трав, разнотравья, ядовитых и вредных растений, снопы сельскохозяйственных культур, образцы консервированных кормов, рамки для учета сорняков и вредителей, стеллаж для выращивания растений с люминистцентными лампами, плакатный иллюстрационный материал 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф	

		суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда **Помещение № 264** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Офисная мебель (стол и стул), плакатный иллюстрационный материал, химические реактивы	
59	Учебная практика (Технологическая практика)	**Учебная аудитория № 339** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный, экран, ноутбук 1. Операционная система Microsoft Windows 10 Домашняя для одного. код продукта: 00327-30584-66061-AAOEM (ноутбук HP 15-bs0xx) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35 ООО «Серп и Молот» Высокогорский р-он РТ, от 05.09.2016 г. бессрочный Договор № 52 ФГБОУ ВО Казанский ГАУ, от 24.09.2018 г. бессрочный ФГБНУ «ТатНИИСХ», от 30.09.2015 г. бессрочный

		препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда **Специализированная лаборатория № 256** «Центральная научно-исследовательская лаборатория» Оборудован лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2; аналитическими весами ВЛКТ-500-М, ВЛР-200-Г; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi 83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ; мешалкой магнитным ММ-5-1; центрифугой РТ-1 У4.2; РН-метр-150М; измельчителем QC-114; термостатом МА-59002АА; размельчителем тканей РТ-1; водяной баней LP-516; электроводонагревателем ЭВБО-17; шкафами сушильными электрическими LP-303 и UT-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P; спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой Tester PE 10 White, шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410; овоскоп ОВ-10; бутирометры 1-40 и 1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», pH-метр для молока HI 99161, pH-метр для мяса pH-150 МИ, центрифуга лабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М. **Учебная аудитория № 161** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы и стулья для преподавателя и обучающихся, доска аудитоная, ноутбук, экран, проектор, набор учебно-наглядных пособий.	

		- доильный агрегат с молокопроводом АДМ-8А-1; - агрегат индивидуального доения АИД-1; -унифицированный доильный аппарат АДУ-1; -доильный аппарат «Нурлат»; -устройство зоотехнического учета молока УЗМ-1А; -водокольцевой вакуумный насос ВВЦ; - насос вихревой 2В-1,6; - насос центробежный Д 1000-40. Операционная система Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM **Учебная аудитория № 162** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы и стулья для преподавателя и обучающихся, доска аудиторная, ноутбук, экран, проектор, набор учебно-наглядных пособий. - программное устройство управления светом ПРУС-1; -электрическая изгородь ЭК-1М; -измельчитель кормов «Волгарь-5»; - измельчитель-камнеуловитель мойка ИКМ-5; -стригальная машинка МСУ-200; -комплект вентиляционного оборудования «Климат-4». **Учебная аудитория № 164** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, ноутбук, проектор, набор учебно-наглядных пособий. 1.Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM Приборы: - асинхронный электродвигатель АОЛ 012-2 - макеты деталей машин и механизмов - комплект учебно-лабораторного оборудования «Контрольно-измерительные приборы и элементы автоматики» - комплект учебно-лабораторного оборудования «Теория электрических цепей и основы электроники» - комплект учебно-лабораторного оборудования «Электрические цепи» **Помещение №165** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. -измельчитель грубых кормов ИГК-30Б; -дробилка безрешетная ДБ-5; -дробилка роторная ДКР-0,5; - измельчитель зерна ИЗ-05 «Фермер»; -электроводонагреватель УАП 400/0,9; -автопоилка групповая с подогревом АГК-4Б; -автопоилка ПА-1 и АП-1;	

		-водоподъёмная установка ВУ-5-30А. **Учебная аудитория № 166** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, ноутбук, проектор, набор учебно-наглядных пособий. - доильная установка DeLaval; -доильный агрегат с молокопроводом DeLaval; -доильный аппарат Duovac 300. 1. Microsoft Windows 10 Pro Код продукта 00330-50627-97551-AAOEM **Помещение № 167** для хранения и профилактического обслуживания оборудования. Роботизированная доильная установка VMS DeLaval. Демонстрационная площадка - кормораздатчик тракторный универсальный КТУ-10А – 1 экз.; - кормораздатчик-смеситель КС-1,5 «Стырь» – 1 экз.; - аэрозольный генератор АГ-УД-2 – 1 шт.; - автоматизированная доильная установка УДА-8А «Тандем-автомат» – 1 экз.	
60	Производственная практика (Технологическая практика)	материально-техническая база профильных предприятий, с которыми заключены долгосрочные договора о прохождении практики	КФХ «Мустафаев А.З.» Нурлатский р-он РТ, от 14.03.2016 г. бессрочный; ЗАО «Бирюли» Высокогорский р-он РТ, от 16.05.2013 г. бессрочный; ООО УК «Агро Инвест» Аксубаевский р-он РТ, от 1.09.2014 г. бессрочный; ГБУ «ГГСХУ племенным делом в животноводстве МСХиПр РТ», от 2.06.2014 г. бессрочный; ООО «Тукаш» Тюлячинский р-он РТ, от 29.04.15 г. бессрочный; СПК «Игенче» Балтасинский р-он РТ, от 10.02.2015 г. бессрочный; СХПК «Урал» Кукморский р-он РТ, от 9.11.2015 г. бессрочный; ООО «Племконезавод Казанский» Пестречинский р-он РТ, от 01.12.2015 г. бессрочный; СХПК им. Ленина «Племенной завод» Атнинский р-он РТ, от 20.12.2015 г. бессрочный; ООО СХПК «Татарстан» Балтасинский р-он РТ, от 12.12.2015 г. бессрочный; КФХ «Абдрахманов» Высокогорский р-он РТ, от

			10.10.2015 г. бессрочный; ООО «ПлемРепродукт» Бугульминский р-он РТ, от 19.09. 2016 г. бессрочный; ООО «Игенче» Тюлячинский р-он РТ, от 29.11.2016 г. бессрочный; ООО «Ак Барс Пестрецы» Пестречинский р-он РТ, от 16.01.17 г., бессрочный; ЗАО ПЗ «Семеновский» РМЭ, от 20.01.17 г. бессрочный; ООО АФ «Берсутский» Мамадышский р-он РТ, от 12.11.15 г. бессрочный; ООО «ТАТМИТ Агро» Сабинский р-он РТ, от 28.02.17 г. бессрочный; ООО «Серп и Молот» Высокогорский р-он РТ, от 05.09.2016 г. бессрочный; ООО АФ «Аю» Арский р-он РТ, от 11.05.2017 г. бессрочный; ООО «Тукаевский» Атнинский р-он РТ, от 11.09.2017 г. бессрочный; ИП «Тимофееф О.Н.» Высокогорский р-он РТ, от 19.10.2017 г. бессрочный; СХПК «им. Вахитово» Кукморский р-он РТ, от 15.11.2018 г. бессрочный; СХПК «Кызыл Юл» Балтасинский р-он РТ, от 22.01.2018 г. бессрочный; ООО «Камский Бекон» Тукаевский р-он РТ, от 09.01.2018 г. бессрочный; ООО «Агрофирма «Возраждение» Арский р-он РТ, от 14.02.2018 г. бессрочный; ООО «Шахтер» Атнинский р-он РТ, от 17.01.2018 г. бессрочный; ООО «Тюлячи Агро» Тюлячинский р-он РТ, от 17.01.2018 г. бессрочный; ООО «Дружба» Буинский р-он РТ, от 17.01.2018 г. бессрочный; АО «Авангард» Зеленодольский р-он РТ, от 18.01.2018 г. бессрочный; ООО Агрофирма «Татарстан» Высокогорский р-он РТ, от 17.01.2018 г. бессрочный; ООО «Челны Бройлер» Тукаевский р-он РТ, от 02.04.2018 г. бессрочный;

			АО «Агросила» Актанышский р-он РТ, от 22.03.2018 г. бессрочный; МБУК «Егатеринбургский зоопарк» г. Екатеринбург, от 05.03.2018 г. бессрочный; ИП «Воробьева Марина Николаевна» Зеленодольский р-он РТ, от 017.04.2018 г. бессрочный; ООО «КОМОС ГРУПП» УР, от 07.05.2018 г. бессрочный; ЗАО «Мордовский бекон» республика Мордовия Чамзинский р-он, от 15.07.2018 г. бессрочный; ООО «Молочная Компания Генетика Юг» Краснодарский край, № 208/18 от 24 октября 2018 г. бессрочный; Глава «КФХ Ахметов Райнур Гильфанович», от 22 01.2019 г. бессрочный; КФХ «Мухаметшин З.З.» Сабинский р-он РТ, от 21.01.2019 г. бессрочный; ООО «Хузангаевское» Алькеевский р-он РТ, от 28.01.2019 г. бессрочный; ООО «АПК – Союз» Кировская область Вятскополянский р-он, от 01.02.2019 г. бессрочный; ИП КФХ Мугинов Д.Н. Бугульминский р-он РТ, от 09.11.2018 г бессрочный; КФХ «Кириченко С.В.» Лаишевский р-он РТ, от 09.01.2019 г бессрочный; ООО «АПК Продовольственная Программа» Мамадышский р-он РТ, от 19.02.2019 г. бессрочный; ПСХК «Красная Заря» Высокогорский р-он РТ, от 29.10.2018 г. бессрочный; ООО «Асанбаш - Агро» Кукморский район РТ, от 19.04.2019 г. бессрочный; ООО «Кулон Агро» Рыбно Слободский р-он РТ, от 23.04.2019 г. бессрочный ООО «Агролак» Пестречинский р-он РТ, от 25.04.2019 г., бессрочный; АО «Головное племенное предприятие «Элита» Высокогорский р-он РТ, от 17.06.2019 г. бессрочный; АО «Новосибирская

			птицефабрика» Искитемский р-он, №24-УС/19 от 24.04.2019 г бессрочный; СХ ООО «Рассвет» Бугульминский р-он РТ, от 20.06.2019 г. бессрочный; ООО «Аксентис» Нижегородская область, от 19.04.2019 г. бессрочный; С/Х ООО «Рассвет» Бугульминский р-он РТ, от 02.09.2019 г. бессрочный; ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» Воронежская область, от 15.07.2019 г., бессрочный; ПАО «Группа Черкизово» Московская область г. Кашира, от 18.10.2019 г. бессрочный; ООО «АгроНур» Буинский р-он РТ, от 25.04.2019 г. бессрочный
61	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	**Специализированная лаборатория № 336** Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя, автоматический прибор для измерений соматических клеток Ekoskop, анализатор качества спермы для быков SQA-VD, инкубаторы «Матрица Дели», анализатор качества молока «Лактан 1-4 -1 экз», микроскопы Микромед с-11, микроскоп биологический монокулярный с осветителем Биомед 2, метеорологический термограф М-16А, анемометр Testo 410, люксметр Testo 540, овоскоп Atesy OH-10, шпикомер Renco, весы лабораторные ВК-1500.1, шкаф сушильный ШС-80-01/200 СПУ, лабораторный термостат-редуктазник ЛТР, щипцы универсальные со ставкой, ноутбук Samsung NP-R540 1.Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта № 00346-OEM-8992752-50013, бессрочная. 2.Microsoft office Professional plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007 – бессрочная **Специализированная лаборатория № 256 «Центральная научно-исследовательская лаборатория»** Оборудован лабораторной мебелью: лабораторными столами и стульями; вытяжным шкафом; сейфами; химической посудой: пробирками, колбами, стаканами, пипетками, склянками, бюретками; стендами, плакатами; колориметром фотоэлектрический концентрационный КФК-2; аналитическими весами ВЛКТ-500-М, ВЛР-200-Г; лабораторной электроплиткой; дистилляционной системой 2002 (GFL); спектрофотометром UNICO 2804; портативным pH-метр Hi	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35

		83141; холодильником Смоленск-2; вертикальной камерой для электрофореза VE-4; анализатором влажности Эвлас 2М; рефрактометром ИРФ-23; дистилляционной системой UDK 132; выпаривателем влаги Кварц-ВВМ; мешалкой магнитным ММ-5-1; центрифугой РТ-1 У4.2; РН-метр-150М; измельчителем QC-114; термостатом МА-59002АА; размельчителем тканей РТ-1; водяной баней LP-516; электроводонагревателем ЭВБО-17; шкафами сушильными электрическими LP-303 и UT-4610; печкой муфельной электрическим FT-20-36-10P; спектрофотометром UV-1280 (Япония); электроплиткой Tester PE 10 White, шейкер-термостатом (St-3m) (Рига), дистиллятором АЭ-14-я-ФП-01); pH-метр-410; мини-центрифугой (FVL-2400N); рефрактометром Master-Milk; нитрат-тестером (NUC-019-1); нитрат-тестером (SOEKS); весами электронными ВК-300.1; шкафом сушильным (Ut 4610); анализатором клетчатки АКВ-6; оборудованием для определения протеина (Velp); микроскопом бинокулярным (XSP-107 E); анализатором молока вискозометрический «Соматос-В»; pH метр-милливольтметр pH-410; овоскоп ОВ-10; бутирометры 1-40 и 1-6, бинокулярный микроскоп «Альтами БИО-1», pH-метр для молока HI 99161, pH-метр для мяса pH-150 МИ, центрифуга лабораторная ОКА, рефрактометр ИРФ-454 Б2 М. **Специализированная лаборатория Межкафедральная лаборатория иммунологии и биотехнологии** (Сектор ПЦР-диагностики) Столы, стулья, ноутбук SamsungNP-R518; принтер SamsungML-1520. Реал-тайм ПЦР-амплификатор АНК-32М, амплификатор «Терцик МС-2», ПЦР-боксы (ультрафиолетовые боксы абактериальной воздушной среды) с подставкой УФ-1, боксы микробиологической безопасности ЛБ-1, центрифуги–вортексы FVL-2400N, высокоскоростные миницентрифуги MicroSpin 12, твердотельные термостаты TAGLER HT-120, насос с колбой-ловушкой, морозильная камера Indesit SFR 167, холодильники двухкамерные «POZIS RK-102», механические дозаторы с переменным объёмом, лабораторной посудой, медикаментами, и препаратами, спецодеждой; оборудована водоснабжением и канализацией 1.Microsoft Windows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2.Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Специализированная лаборатория № 440 Межкафедральная лаборатория**	

		иммунологии и биотехнологии (Сектор ИФА-диагностики) Столы и стулья, фотометр микропланшетный для иммуноферментного анализа Invitrologic; Автоматический промыватель микропланшет ПП2-428; Центрифуга лабораторная ОКА; Рефрактометр ИРФ-454 Б2М; Бинокулярный микроскоп Альтами БИО 7; Холодильник двухкамерный «POZIS RK-102»; Трансиллюминатор ECX- F 15M; комплект оборудования для приготовления растворов; комплект оборудования для иммуногенетического анализа; система мокрого блотинга Criterion; ноутбук Acer. 1.MicrosoftWindows 7 Starter Лицензия № 49191554, от 18.10.2011г., бессрочная. 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная **Специализированная лаборатория № 143** Комплект оборудования по оценке качества молока: - Анализатор молока Lactoscan САП, полуавтоматический аппарат экстракции по Сокслету АСВ – 6, карманный Ph - метр HI 98103, люминископы Филин, полямер портативный Винни, прибор для определения влажности пищевого сырья Элекс – 7, проекционный трихинелоскоп Стейк № 0815, анализатор молока Соматос –мини, анализаторы молока Клевер 1 М, анализатор молока Лактан 1-4 модель 230, анализатор молока Соматос, индикатор маститного молока Мастит – тест, ионометрический измеритель кислотности Статус 2, РН -метр для молока HI 99161, РН - метр для мяса рН - 150 МИ, трихинеллоскоп Стейк -2, холодильник DON- 290 B, шкаф сушильный ШС -80-01 СПУ, экотестеры СОЭКС -2, овоскоп ОВ - 10, прибор для определения качества яиц ПКЯ – 10, плитка электрическая ZENCHA, плитки электрические EndtverSkylineEP – 17W, водяные бани, мойка лабораторная ЛК -900, столы лабораторные ЛК -1800, шкафы для лабораторной посуды ЛК -800, шкафы для химреактивов ЛК-800, весы электронные ВК 300, доска аудиторная, микроскопы Микромед Р -1, лабораторная посуда (колбы, стаканчики, пробирки, цилиндры, ОЧМ, воронки и т.д) Комплект оборудования для переработки молока: - сыроварняMR. Gradus 60л, центрифуга ЦЛ ОКА, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, облучатель бактерицидный АЗОВ ОБН – 150. Комплект оборудования по мясу: - шприц колбасный, машина для измельчения мяса МИМ-80, Стол	

		холодильный Polair TM-2GN-G, куттер HKN-CL6, фаршемешалка AIRHOT MM-11, стол производственный, электроварка кухонная ЭВК-90/2П. Комплект оборудования по изготовлению кисломолочных продуктов: - гомогенизатор –блендер SB -400, анализатор качества молока КЛЕВЕР - 2МЭ, сепаратор FJ 90/ FJ 130, маслобойка FJ 10, ручной пресс для сыра Milky, лира для сыра, щуп для сыра, форма для сыра, Эко Мини Пастеризатор FJ 15, йогурница Tefal, охладитель молока открытого типа УОМ 100-5000, стол производственный **Учебная аудитория № 266** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся, стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, линейки (рулетки, шнуры) для морфометрических учетов, спиртовки, спектрофотометр UNICO, шкаф суховоздушный ШС-80, термостат электрический ТС 1/80 СПУ, микроскопы «Микромед С-11», микроскопы малогабаритные, весы электронные HL-100, HL-400, мельница лабораторная технологическая ЛМТ-1, pH-150МИ, аналазитаров жидкости «Эксперт -001», влагомер зерна Wille 55, анализатор зерна «Протеин», лупы лабораторные, эксикаторы, электрическая плита лабораторная, штативы лабораторные ПЭ-2700, ПЭ-2710 для бюреток, термометры (0-100 С); (30-70С), полевая лаборатория Магницкого, водяная баня, препарировальные иглы, пинцеты, скальпели, хроматографическая камера, рефрактометр ИРФ-470, pH-метр 150МИ, водяная баня, лабораторные лупы, магниты, насос вакуумный мембранный HBM5, химические реактивы, лабораторная посуда	
		материально-техническая база профильных предприятий, с которыми заключены долгосрочные договора о прохождении практики	ООО «Агропарк Мясопром» г. Казань, от 16.01.2015 г. бессрочный; ООО «ПлемРепродукт» Бугульминский р-он РТ, от 19.09. 2016 г. бессрочный; АО «Казань Зернопродукт», г. Казань, от 27.10.2016 г. бессрочный; ООО «Агропарк Торг» г. Казань, от 01.12.16 г. бессрочный; ООО «Ак Барс Пестрецы» Пестречинский р-он РТ, от 16.01.17 г., бессрочный; ЗАО ПЗ «Семеновский» РМЭ, от 20.01.17 г. бессрочный;

			ООО «ТАТМИТ Агро» Сабинский р-он РТ, от 28.02.17 г. бессрочный; АО «Булочно-кондитерский комбинат» г. Казань, от 13.12. 2019 г. бессрочный; ООО «Арча» «Балтасинский маслодельно-молочный комбинат» Балтасинский р-он РТ, 29.11.2017 г. бессрочный; ООО «Казанская Мельница» г. Казань, от 14.12.2017 г. бессрочный; ООО молочный комбинат «Касымовский» Высокогорский р-он РТ, от 08.12.2017 г. бессрочный; ООО «Казанский молочный комбинат» г. Казань, от 06.12.2017 г. бессрочный; ООО «Фермерское хозяйство» «Рамаевское» Лаишевский р-он РТ, от 01.12.2017 г. бессрочный; ООО «Камский Бекон» Тукаевский р-он РТ, от 09.01.2018 г. бессрочный; АО «Казанский хлебозавод №3» г. Казань, от 06.12.2017 г. бессрочный; ООО «Серафимовское» Туймазинский р-он РБ, от 15.01.2018 г. бессрочный; ООО «Челны Бройлер» Тукаевский р-он РТ, от 02.04.2018 г. бессрочный; АО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат» г. Зеленодольск РТ, от 10.03.2018 г. бессрочный; ООО «КОМОС ГРУПП» УР, от 07.05.2018 г. бессрочный; ЗАО «Мордовский бекон» республика Мордовия Чамзинский р-он, от 15.07.2018 г. бессрочный; ООО «АПК Продовольственная Программа» Мамадышский р-он РТ, от 19.02.2019 г. бессрочный; ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» Воронежская область, от 15.07.2019 г., бессрочный; ООО «Ялчинский сыродельный завод» ЧР, от 18.11.2019 г. бессрочный;

			ПАО «Группа Черкизово» Московская область г. Кашира, от 18.10.2019 г. бессрочный
62	Производственная практика (Преддипломная практика)	материально-техническая база профильных предприятий, с которыми заключены долгосрочные договора о прохождении практики	ООО «Агропарк Мясопром» г. Казань, от 16.01.2015 г. бессрочный; ООО «ПлемРепродукт» Бугульминский р-он РТ, от 19.09. 2016 г. бессрочный; АО «Казань Зернопродукт», г. Казань, от 27.10.2016 г. бессрочный; ООО «Агропарк Торг» г. Казань, от 01.12.16 г. бессрочный; ООО «Ак Барс Пестрецы» Пестречинский р-он РТ, от 16.01.17 г., бессрочный; ЗАО ПЗ «Семеновский» РМЭ, от 20.01.17 г. бессрочный; ООО «ТАТМИТ Агро» Сабинский р-он РТ, от 28.02.17 г. бессрочный; АО «Булочно-кондитерский комбинат» г. Казань, от 13.12. 2019 г. бессрочный; ООО «Арча» «Балтасинский маслодельно-молочный комбинат» Балтасинский р-он РТ, 29.11.2017 г. бессрочный; ООО «Казанская Мельница» г. Казань, от 14.12.2017 г. бессрочный; ООО молочный комбинат «Касымовский» Высокогорский р-он РТ, от 08.12.2017 г. бессрочный; ООО «Казанский молочный комбинат» г. Казань, от 06.12.2017 г. бессрочный; ООО «Фермерское хозяйство» «Рамаевское» Лаишевский р-он РТ, от 01.12.2017 г. бессрочный; ООО «Камский Бекон» Тукаевский р-он РТ, от 09.01.2018 г. бессрочный; АО «Казанский хлебозавод №3» г. Казань, от 06.12.2017 г. бессрочный; ООО «Серафимовское» Туймазинский р-он РБ, от 15.01.2018 г. бессрочный; ООО «Челны Бройлер» Тукаевский р-он РТ, от 02.04.2018 г. бессрочный;

			АО «Зеленодольский молочноперерабатывающий комбинат» г. Зеленодольск РТ, от 10.03.2018 г. бессрочный; ООО «КОМОС ГРУПП» УР, от 07.05.2018 г. бессрочный; ЗАО «Мордовский бекон» республика Мордовия Чамзинский р-он, от 15.07.2018 г. бессрочный; ООО «АПК Продовольственная Программа» Мамадышский р-он РТ, от 19.02.2019 г. бессрочный; ООО «ЭкоНива-АПК Холдинг» Воронежская область, от 15.07.2019 г., бессрочный; ООО «Яльчинский сыродельный завод» ЧР, от 18.11.2019 г. бессрочный; ПАО «Группа Черкизово» Московская область г. Кашира, от 18.10.2019 г. бессрочный
63	Методы анализа сырья и пищевых продуктов	**Учебная аудитория № 309** для проведения занятий лекционного типа. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул и трибуна для преподавателя; доска аудиторная; проектор мультимедийный EPSON EB-X6, экран, ноутбук SAMSUNG NP-R540 1. Операционная система Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. MS Office Professional Plus 2007 № лицензии 42558275 от 07.08.2007. **Учебная аудитория № 407** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска аудиторная, доска маркерная BRAUBERG, доска мультимедийная TRUBOARD, Мультимедийное оборудование: проектор EPSON EB-197 OW, ноутбук HP 250 PentiumDual Gore. Рефрактометр ИРФ 22; Центрифуга СМ-50; Колориметр КФК – 2 МП; Колориметр КФК-3-01SOMS; аппараты для электрофореза; анализатор качества молока Клевер-2; РН-метр 150 М; 1. Microsoft Windows 7 Домашняя расширенная Код продукта: 00359-OEM-8992687-00010 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007 Лицензия № 42558275, от 01.08.2007г., бессрочная	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.

64	Татарский язык в профессиональной сфере	**Учебная аудитория № 229** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы ученические, стулья для обучающихся; стол преподавательский, стул преподавательский; интерактивная доска Newline, магнитно-маркерная доска, доска ученическая, рабочие стенды по предмету. Шкаф, тумба выдвижная, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: компьютер портативный LenovoB5030, проектор UnicUC 68H, лингафонный кабинет Диалог М (16+1). 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 **Учебная аудитория № 259А** для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации:столы ученические, стулья для обучающихся; стол преподавательский, стул преподавательский. Магнитно-маркерная доска. Интерактивная доска MimioBoard. Шкаф, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: Компьютер портативный LenovoB5030, проектор HitachiCP-EX251Nв комплекте с потолочным креплением и кабелем 15 метров. 1. Microsoft Windows 7 Home Basic, код продукта: 00346-OEM-8992752-50013 2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; 3. СПС КонсультантПлюс. Договор № 00010963 от 29.12.2017 г.	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35
65	Все дисциплины, практики в соответствии с учебным планом	Читальный зал библиотеки помещение для самостоятельной работы Стулья, столы (на 120 посадочных мест), доска аудиторная, трибуна, видеопроектор, экран, ноутбук, набор учебно-наглядных пособий, фонд научной и учебной литературы, компьютеры с выходом в Интернет. 1. Microsoft Windows XPProfessional, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; - Microsoft Windows 7 Professional, кодпродукта: 00371-868-0000007-85151 2. - Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная; - MicrosoftOffice 2003, Лицензия № 19265901 от 21.06.2005, бессрочная 3. ООО «КонсультантПлюс. Информационные технологии».	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35

		Дополнительное соглашение № 1 к Договору № И-00010567 от 26.12.2016г. оказания информационных услуг с использованием экземпляра(ов) Специального(ых) Выпуска(ов) Системы(м) КонсультантПлюс от 01.01.2020г.	

7 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ, КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

7.1 Особенности организации воспитательного процесса

Воспитательный процесс по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (направленность (профиль) «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства») организован на основе настоящей рабочей программы воспитания, и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитательный процесс базируется на традициях профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающему миру, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

7.2 Цель и задачи воспитания

Современный национальный воспитательный идеал – это высоконравственный, творческий, компетентный гражданин России, принимающий судьбу Отечества как свою личную, осознающий ответственность за настоящее и будущее своей страны, укоренённый в духовных и культурных традициях многонационального народа Российской Федерации.

Исходя из этого воспитательного идеала, а также основываясь на базовых для нашего общества ценностях (таких как семья, труд, отечество, природа, мир, знания, культура, здоровье, человек) формулируется общая цель воспитания – личностное развитие обучающихся, проявляющееся:

1) в усвоении ими знаний основных норм, которые общество выработало на основе этих ценностей (то есть, в усвоении ими социально значимых знаний);

2) в развитии их позитивных отношений к этим общественным ценностям (в развитии их социально-значимых отношений);

3) в приобретении ими соответствующего этим ценностям опыта

поведения, опыта применения сформированных знаний и отношений на практике (то есть в приобретении ими опыта осуществления социально-значимой деятельности, в том числе профессионально ориентированной).

Достижению поставленной цели воспитания обучающихся способствует решение следующих основных задач:

- освоение обучающимися ценностно-нормативного и деятельностно-практического аспекта отношений человека с человеком, патриота с Родиной, гражданина с правовым государством и гражданским обществом, человека с природой, с искусством и т.д.;
- вовлечение обучающегося в процессы самопознания, самопонимания, содействие обучающимся в соотнесении представлений о собственных возможностях, интересах, ограничениях с запросами и требованиями окружающих людей, общества, государства;
- помощь в личностном самоопределении, проектировании индивидуальных образовательных траекторий и образа будущей профессиональной деятельности, поддержка деятельности обучающегося по саморазвитию;
- овладение обучающимся социальными, регулятивными и коммуникативными компетенциями, обеспечивающими ему индивидуальную успешность в общении с окружающими, результативность в социальных практиках, в процессе сотрудничества со сверстниками, старшими и младшими.

7.3 Виды, формы и содержание деятельности

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы образовательной организации:

1) становление личности в духе патриотизма и гражданственности;
2) социализация и духовно-нравственное развитие личности;
3) бережное отношение к живой природе, культурному наследию и народным традициям;
4) воспитание у обучающихся уважения к труду и людям труда, трудовым достижениям;
5) развитие социального партнерства в воспитательной деятельности образовательной организации.

Каждое из направлений представлено в соответствующем модуле.

7.3.1 Модуль «Гражданин и патриот»

Цель модуля: развитие личности обучающегося на основе формирования у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку.

Задачи модуля:

- формирование знаний обучающихся о символике России;
- воспитание у обучающихся готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите Родины;
- формирование у обучающихся патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству;

- развитие у обучающихся уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, историческим символам и памятникам Отечества;

- формирование российской гражданской идентичности, гражданской позиции активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;

- развитие правовой и политической культуры обучающихся, расширение конструктивного участия в принятии решений, затрагивающих их права и интересы, в том числе в различных формах общественной самоорганизации, самоуправления, общественно значимой деятельности; развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;

- формирование приверженности идеям интернационализма, дружбы, равенства, взаимопомощи народов; воспитание уважительного отношения к национальному достоинству людей, их чувствам, религиозным убеждениям;

- формирование установок личности, позволяющих противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, коррупции, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам и другим негативным социальным явлениям;

- формирование антикоррупционного мировоззрения.

7.3.2 Модуль «Социализация и духовно-нравственное развитие»

Цель модуля: создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся уважения к старшему поколению.

Задачи модуля:

- воспитание здоровой, счастливой, свободной личности, формирование способности ставить цели и строить жизненные планы;

- реализация обучающимися практик саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

- формирование позитивных жизненных ориентиров и планов;

- формирование у обучающихся готовности и способности к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью и потребности в здоровом образе жизни, физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью, развитие культуры безопасной жизнедеятельности, профилактику наркотической и алкогольной зависимости, табакокурения и других вредных привычек;

- формирование бережного, ответственного и компетентного отношения к физическому и психологическому здоровью – как собственному, так и

других людей, умение оказывать первую помощь, развитие культуры здорового питания;

- развитие способностей к сопереживанию и формированию позитивного отношения к людям, в том числе к лицам с ограниченными возможностями здоровья и инвалидам;

- формирование выраженной в поведении нравственной позиции, в том числе способности к сознательному выбору добра, нравственного сознания и поведения на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);

- развитие компетенций сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- развитие культуры межнационального общения;

- развитие в молодежной среде ответственности, принципов коллективизма и социальной солидарности;

- формирование уважительного отношения к родителям и старшему поколению в целом, готовности понять их позицию, принять их заботу, готовности договариваться с родителями и членами семьи в решении вопросов ведения домашнего хозяйства, распределения семейных обязанностей;

- воспитание ответственного отношения к созданию и сохранению семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

- содействие в осознанной выработке собственной позиции по отношению к общественно-политическим событиям прошлого и настоящего на основе осознания и осмысления истории, духовных ценностей и достижений нашей страны;

- формирование толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения.

7.3.3 Модуль «Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции»

Цель модуля: формирование у обучающихся чувства бережного отношения к живой природе и окружающей среде, культурному наследию и традициям многонационального народа России.

Задачи модуля:

- формирование у обучающихся готовности и способности к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;

- развитие у обучающихся экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;

- воспитание чувства ответственности за состояние природных ресурсов, формирование умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- воспитание эстетического отношения к миру, включая эстетику быта,

научного и технического творчества, спорта, общественных отношений;

- формирование способности к духовному развитию, реализации творческого потенциала в учебной, профессиональной деятельности на основе нравственных установок и моральных норм, непрерывного образования, самовоспитания и универсальной духовно-нравственной компетенции – «становиться лучше»;

- формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также на признании различных форм общественного сознания, предполагающего осознание своего места в поликультурном мире;

- формирование чувства любви к Родине на основе изучения культурного наследия и традиций многонационального народа России.

7.3.4 Модуль «Профессиональное самоопределение»

Цель модуля: создание условий для удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии в сфере трудовых и социально-экономических отношений посредством профессионального самоопределения.

Задачи модуля:

- развитие общественной активности обучающихся, воспитание в них сознательного отношения к труду и народному достоянию;

- формирование у обучающихся потребности трудиться, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности.

- формирование профессиональных навыков и компетенций;

- формирование осознания профессиональной идентичности (осознание своей принадлежности к определённой профессии и профессиональному сообществу);

- формирование чувства социально-профессиональной ответственности, усвоение профессионально-этических норм;

- осознанный выбор будущего профессионального развития и возможностей реализации собственных жизненных планов;

- формирование отношения к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

7.3.5 Модуль «Социальное партнерство в воспитательной деятельности»

Цель модуля: усиление взаимодействия воспитательных структур образовательной организации с организациями, созданными по инициативе обучающихся, с общественными движениями, органами власти и другими образовательными организациями.

Задачи модуля:

- расширение пространства социального партнерства, развитие различных форм взаимодействия его субъектов в сфере воспитательной деятельности;

- поддержка инициатив общественных молодежных организаций и объединений в области воспитания обучающейся молодежи;

- распространение опыта и совместное проведение конференций,

семинаров и других учебно-воспитательных мероприятий;

- развитие сотрудничества с социальными партнёрами с целью повышения психолого-педагогического мастерства, уровня культуры педагогических работников и руководителей университета;

- организация сотрудничества университета с правоохранительными органами по предупреждению правонарушений среди обучающихся;

- поддержка и продвижение социально значимых инициатив обучающихся и (или) их организаций / объединений;

- формирование корпоративной культуры образовательной организации (принадлежности к единому коллективу, формирование традиций, корпоративной этики);

- создание в образовательной организации музеев, историко-патриотических клубов, литературно-творческих объединений, научных обществ с привлечением ветеранов труда, деятелей науки, культуры и искусства;

- создание ассоциации выпускников образовательной организации, имиджа университета, продвижение университета на уровне города, региона, страны.

7.4 Основные направления самоанализа воспитательной работы

Самоанализ организуемой воспитательной работы осуществляется по направлениям воспитательной работы и проводится с целью выявления основных проблем воспитания обучающихся и последующего их решения.

Самоанализ осуществляется ежегодно Отделом по воспитательной работе и культурно-массовой деятельности.

Основными принципами, на основе которых осуществляется самоанализ воспитательной работы являются:

- принцип гуманистической направленности осуществляемого анализа, ориентирующий на уважительное отношение как к обучающимся, так и к педагогическим и руководящим работникам университета, реализующим воспитательный процесс;

- принцип приоритета анализа сущностных сторон воспитания, ориентирующий на изучение не количественных его показателей, а качественных – таких как содержание и разнообразие деятельности, характер общения и отношений между обучающимися и педагогическими и руководящими работниками академии;

- принцип развивающего характера осуществляемого анализа, ориентирующий на использование его результатов для совершенствования воспитательной деятельности: грамотной постановки педагогическими и руководящими работниками задач воспитания, умелого планирования воспитательной работы, адекватного подбора видов, форм и содержания совместной деятельности с обучающимися;

- принцип разделенной ответственности за результаты личностного развития обучающихся, ориентирующий на понимание того, что личностное развитие обучающихся – это результат как социального воспитания, так социализации и саморазвития обучающихся.

Основными направлениями анализа, организуемого воспитательного процесса являются:

- результаты воспитания, социализации и саморазвития обучающихся;

- состояние организуемой совместной деятельности обучающихся и педагогических и руководящих работников.

Анализ воспитательного процесса осуществляется Отделом по воспитательной работе и культурно-массовой деятельности совместно с проректором по учебно-воспитательной работе с последующим обсуждением его результатов на заседании Ученого совета академии.

7.5 Календарный план воспитательной работы

Реализация конкретных форм и методов воспитательной работы воплощается в календарном плане воспитательной работы, утверждаемом ежегодно на предстоящий учебный год на основе направлений воспитательной работы, установленных в рабочей программе воспитания.

8 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и Приказа Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245, оценка качества освоения основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ).

Формы, система оценивания, порядок проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся, включая порядок установления сроков прохождения соответствующих испытаний обучающимися, не прошедшим промежуточную аттестацию по уважительным причинам или имеющим академическую задолженность, а также периодичность проведения промежуточной аттестации обучающихся установлены локальным нормативным актом академии:

- Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) в ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ от 27 сентября 2017 года;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ от 27 сентября 2017 г.

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестаций.

Согласно Положению по формированию фонда оценочных средств от 27 сентября 2017 г. фонд оценочных средств включает:

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

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

Фонды оценочных средств являются полным и адекватным отображением требований ФГОС ВО по направлению подготовки, соответствуют целям и задачам профиля подготовки и учебному плану. Они призваны обеспечивать оценку качества общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых выпускником.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин, практик учтены все виды связей между включенными в них знаниями, умениями, навыками, позволяющие установить качество сформированных у обучающихся компетенций по видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности.

8.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена и выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

На основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного Минобрнауки России от 29 июня 2015 года приказом № 636, требований ФГОС ВО, рекомендаций ПрОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в академии разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение государственной итоговой аттестации.

9 ДРУГИЕ НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПИЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

В ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ качество подготовки обучающихся обеспечивается за счет:

- системы внешней оценки качества реализации образовательной программы: учет и анализ мнения работодателей, выпускников вуза;
- периодического рецензирования образовательных программ руководителями и специалистами профильных организаций, соглосования с учредителем;
- оценка качества подготовки выпускников путем включения представителей работодателей в состав Государственной экзаменационной комиссии;
- разработки и применения объективных процедур поэтапного оценивания уровня сформированнасти компетенций (Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, специалитета и магистратуры в ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ; Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ);
- обеспечения компетентности преподавательского состава путем повышения педагогической и научной квалификации в форме повышения квалификации, семинаров, переподготовки в ведущих российских научных и образовательных учреждениях, анализа качества преподавания путем оценки результатов контроля учебного процесса, рейтинга преподавателей, опроса обучающихся о качестве преподавания, взаимопосещений занятий ППС.

Разработчики:
ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ

Зав. кафедрой технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
доктор с.-х. наук, профессор М.К. Гайнуллина

Зав. кафедрой технологии
животноводства и зоогигиены
доктор биол. наук, доцент Р.Н. Файзрахманов

Приложение 1

Согласовано:
Проректор ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
по УВР и МП,
Д.Н. Мингалеев

21.07.2023г.

Утверждаю:
Ректор ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ,
профессор Р.Х. Равилов

21.07.2023г.

ПЛАН
организационно-воспитательной работы
и культурно-массовых мероприятий на 2023-2024 учебный год.

	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
1.	***Воспитательная работа академического уровня.***		
	Организация взаимодействия с органами государственной власти и органами местного самоуправления, общественными объединениями по вопросам реализации молодежной политики.	В течение года	Ректорат, деканаты, кафедры
	Организация и проведение регулярных встреч преподавателей и студентов Казанской ГАВМ с руководством академии.	В течение года	Ректорат, деканаты, кафедры
	Повышение эффективности учебно-воспитательной работы кураторовакадемических групп согласно планам деканатов и воспитательного сектора.	В течение года	Проректор по УВР и МП, деканаты
	Развитие органов студенческого самоуправления, организация взаимодействия администрации академии с органами студенческого самоуправления, профсоюзными организациями, проведение учебы руководителей студенческого самоуправления по линии профильных министерств, ведомств, общественных организаций.	В течение года	Помощник проректора по УВР и МП, профком, деканаты, студсовет, студклуб
	Включение студенчества в решение образовательных и воспитательных проблем. Сотрудничество с вузами г. Казани в области молодежной политики.	В течение года	Проректор по УВР и МП, студсовет
	Организация и проведение Презентации направлений вне учебной студенческой деятельности.	7 и 8 сентября 2023 г.	Деканаты, Ректорат, деканаты, студсовет, студклуб.
	Проведение работы по адаптации студентов первых курсов к условиям обучения в Казанской ГАВМ, знакомства с академией, ее традициями и достижениями.	Сентябрь-октябрь 2023г.	Деканаты, Ректорат, кураторы, наставники, студсовет, студклуб.
	Формирование студенческого актива первых курсов (старосты групп, профорги, студсоветы общежитий).	Сентябрь-октябрь 2023г.	Деканаты, Ректорат, деканаты, студсовет, студклуб.
	Экскурсии для первокурсников по народному музею истории академии.	Сентябрь 2023г.	Деканаты, Ректорат академии, кураторы.
	Развитие материально-технической базы вне учебной работы, ремонт и доукомплектование материальных ценностей.	В течение года	Ректорат
	Участие в ежегодной республиканской премии «Студент года РТ-2023»	Декабрь – Январь 2024г.	Начальник отдела по ВР и КМД,студсовет.
	Участие в Республиканском конкурсе студенческих проектов в области науки, направленных на укрепление позитивного имиджа КазанскойГАВМ.	В течение года	Проректор по НР, председатели НИРС,СНО.
	Целенаправленная борьба с курением в учебных корпусах и общежитиях, проведение Дня борьбы с курением.	В течение года	Кураторы, наставники, деканаты студсовет, Ректорат
	Проведение цикла лекций психологического центра по работе с детьми молодёжью «Доверие»» по темам: «адаптация для первокурсников»; «противостояние терроризму»; «о вреде употребления наркотических веществ»; « о вреде курения» и др.	В течение года	Деканы ФВМ и ФБС, Начальник отдела по ВР и КМД,психолог

	Организация и проведение ППС академии профориентационной работы с выпускниками казанских школ, выезды в районы РТ.	В течение года	Ректорат, секретарь приемной комиссии, деканаты, кураторы, студсовет
2.	***Гражданско-патриотическое направление.***		
	Проведение Всероссийской акции «Диктант победы»	3 сентября 2023г.	Ректорат, деканаты, студенческий совет
	Участие во Всероссийском слете патриотических клубов и объединений образовательных организаций высшего образования, подведомственных Минсельхозу России «Родная земля» в г. Волгоград	Октябрь 2023г.	Ректорат, деканаты, студенческий совет
	Участие в городских мероприятиях Дня народного единства.	Октябрь-ноябрь 2023г.	Ректорат, деканаты, студсовет
	Организация и проведение акции «Георгиевская ленточка» среди студентов	29-30 апреля 2024г.	Проректор по УВР и МП, начальник отдела по ВР и КМД, деканаты факультетов, студсовет, профком
	Организация и проведение торжественных мероприятий в честь великого события – Великой Победы в ВОВ 1941-1945 гг. в стенах академии, на площадке г. Казань.	Апрель-май 2024г.	Ректорат, деканаты, студсовет, студклуб.
	Участие студентов в сводном хоре «Поющая Казань» праздничного концерта в РТ, посвященного Победе в ВОВ 1941-1945-х гг.	Май 2024г.	Начальник отдела по ВР и КМД, деканаты факультетов, студсовет
	Участие во Всероссийской акции «Свеча памяти»	21 – 22 июня 2024г.	Ректорат, деканаты, студсовет, студклуб.
	Организация гуманитарной помощи для нуждающихся граждан, попавшие в трудную жизненную ситуацию	В течение года	Ректорат академии, студсовет, профком

3.	***Правовое направление.***		
	Приведение в соответствие имеющихся нормативно-правовых документов и разработка новых документов на основе гласности, коллегиального обсуждения; привлечение к подготовке документов представителей структурных подразделений, профкома и студенческих объединений академии, государственных органов РТ и РФ.	В течение года	Ректорат академии, деканаты, профком академии
	Участие в антикоррупционных акциях молодежного движения РТ «Не дать – не взять».	В течение года	Ректорат, студенческая антикоррупционная комиссия, деканаты, студенческий совет
	Участие студентов в республиканском молодёжном форуме, посвященный противодействию коррупции	9 декабря 2023г.	Проректор по УВР и МП, начальник отдела по ВР и КМД, деканаты факультетов, студсовет
	Организация и проведение опросов среди студентов всех курсов и факультетов, ППС и других сотрудников вуза для оценки уровня коррупции в вузе	Декабрь 2023г., Май 2024г.	Проректор по УВР и МП, начальник отдела по ВР и КМД, деканаты факультетов, студсовет
	Информирование обучающихся о способах подачи сообщений по коррупционным нарушениям, об ответственности за коррупционное правонарушение	Декабрь 2023г., Май 2024г.	Проректор по УВР и МП, начальник отдела по ВР и КМД, деканаты факультетов, студсовет, информационный отдел
	Включение антикоррупционной тематики в качестве номинации при проведении студенческих мероприятий («День первокурсника», «Студенческая весна», КВН, «творческие конкурсы»)	В течение года	Начальник отдела по ВР и КМД, деканаты факультетов, студсовет, студклуб
	Проведение профилактических мероприятий антикоррупционной направленности в периоды зачетно-экзаменационных сессий и ликвидации задолженностей	1 раз в семестр	Проректор по УВР и МП, начальник отдела по ВР и КМД, деканаты факультетов, студсовет
	Организация и проведение лекций и мониторинга ситуации по	В течение года	Ректорат академии, деканаты,

	профилактике терроризма и экстремизма, участия в несанкционированных мероприятиях и их последствиях.		студенческий совет, ССБ
	Проведение мониторинга наркоситуации в академии.	В течение года	Ректорат академии, деканаты, студенческий совет,
	Организация и проведение в Казанской ГАВМ лекций работников наркопрофилактики МВД по РТ и Казанской городской психологической службы «Доверие» о вреде не медицинского употребления наркотических средств, психотропных веществ и об ответственности за участие в незаконном обороте наркотиков с использованием интерактивных средств наглядной агитации	В течение года	Ректорат академии, деканаты, студенческий совет, ССБ, психолог, приглашенный специалист
	Организация и проведение лекций и мониторинга ситуации по профилактике ВИЧ-СПИДа.	В течение года	Деканаты, ректорат, студенческий совет
	Организация и проведение круглых столов, которые проводятся совместно с РОО «Академия творческой молодёжи РТ» при поддержке аппарата Антитеррористической комиссии в РТ.	В течение года	Ректорат, начальник отдела по ВР и КМД, деканаты факультетов, студсовет
4.	***Деятельность старостатов ФВМ и ФБС.***		
	Плотная информационная работа старост групп с первокурсниками	1 семестр учебного года	Проректор по УВР и МП, Деканаты, Ректорат, студсовет
	Организация и проведение собрания старост групп и курсов с руководителем и заместителем старостата	5-6 сентября 2023г.	Проректор по УВР и МП, Деканаты, Ректорат, студсовет
	Организационное собрание со студентами 1 курса, рассмотрение положения старостата	16 сентября 2023г.	Проректор по УВР и МП, Деканаты, Ректорат, студсовет
5.	***Деятельность студенческого социального комитета.***		
	Участие волонтёров в крупнейших мероприятиях/акциях городского, республиканского, всероссийского и международного уровней.	В течение года	Начальник отдела по ВР и КМД, студенческий совет, деканаты
	Посещения приютов для животных «Люськин Дом», «Рассвет», собачего приюта в с. Столбище	Ежемесячно в течение года	Ректорат, студенческий совет, деканаты
	Сотрудничество с молодёжным экологическим движением «Будет чисто», проведение совместных мероприятий на площадке г. Казань	В течение года	Ректорат, студенческий совет, деканаты
	Сотрудничество с членами организации «Волонтёры победы»	В течение года	Ректорат, студенческий совет, деканаты
	Посещение и организация мероприятий для людей с ограниченными возможностями, детей, ветеранов.	В течение года	Ректорат, студенческий совет, деканаты
	Организация благотворительных ярмарок на площадке академии добровольческим отрядом с целью сбора средств для приютов с бездомными животными	2 раза в учебный семестр	Начальник отдела по ВР и КМД, студсовет, студклуб
	Организация и проведение мероприятия от студенческого совета и сообщества кинологов «Шепфорд» вместе с руководителем доцентом Барановым В.А. для воспитанников детского приюта «Шатлык».	1 раз в семестр	Доцент Баранов.В.А., студенческий совет, студенческий клуб
	Организация и проведение уборочных работ в зооботаническом саду	2 раза в учебный семестр	Начальник отдела по ВР и КМД, Деканаты, Ректорат, студсовет, студклуб.
	Развитие студенческого направления «ЗОЖ» включает в себя организацию и проведение занятий со специалистом по физическому оздоровлению организма для всех желающих (занятия по йоге, силовые тренировки, стретчинг), а также теоритическую и методологическую часть.	7 занятий в учебный семестр	Начальник отдела по ВР и КМД, Деканаты, Ректорат, студсовет, студклуб.
6.	***Культурно-массовое направление.***		
	Организация и проведение торжественного мероприятия «День знаний» для первокурсников.	1 сентября 2023г.	Проректор по УВР и МП, Начальник отдела по ВР и КМД, Деканаты, Ректорат, студсовет, студклуб.
	Организация и проведение мероприятия «Посвящение в первокурсники» на площадке академии (организация квест-приключения)	5 сентября 2023г.	Начальник отдела по ВР и КМД, Деканаты, Ректорат, студсовет, студклуб.

	Участие в открытом Кубке Лиги КВН КФУ и Студенческой лиги КВН РТ; Лиги КВН КНИТУ наших академических команд КВН	В течение года	Начальник отдела по ВР и КМД, Деканаты, студсовет, студклуб.
	Проведение мероприятия «Посвящение в соседи» длястудентов, проживающих в студенческих общежитиях нашей академии.	12 сентября 2023г.	Начальник отдела по ВР и КМД,Деканаты, Ректорат, студсовет, студклуб.
	Организация и проведение представления творческих номеров студенческих групп 1-го курса «Станция Яшьлек»	29 сентября 2023г.	Начальник отдела по ВР и КМД, студенческий совет, студенческий клуб, деканаты.
	Организация мастер-класса по КВН для студентов академии	Октябрь 2023г.	Начальник отдела по ВР и КМД, студенческий совет, студенческий клуб, деканаты.
	Организация и проведение академического фестиваля «День первокурсника-2023»	Октябрь 2023 г.	Начальник отдела по ВР и КМД, Деканаты, Ректорат, студсовет, студклуб.
	Организация и проведение «Хэллоуин в КГАВМ», включающее себя несколько этапов мероприятия: концерт студенческой музыкальной группы «FOX MULDER», выставка фоторабот и арт-объектов от студенческой арт-мастерской «Пепел»	27 октября 2023г.	Начальник отдела по ВР и КМД, студенческий совет, студенческий клуб, деканаты.
	Организация и проведение фестиваля КВН для первокурсников среди ВУЗов РТ «КВН в КГАВМ»	Ноябрь 2023г.	Начальник отдела по ВР и КМД, студенческий совет, студенческий клуб, деканаты.
	Участие в ежегодном Республиканском межвузовском фестивале «День первокурсника-2023»	Ноябрь 2023 г.	Начальник отдела по ВР и КМД, студенческий совет, студенческий клуб, деканаты
	Музыкальный конкурс «Битва голосов» для всех желающих студентов и ППС	Ноябрь 2023г.	Начальник отдела по ВР и КМД,студсовет, студклуб
	Организация и проведение академического «Мисс и Мистер КГАВМ- 2023»	Март 2024 г.	Начальник отдела по ВР и КМД,студсовет, студклуб
	Участие в ежегодном фестивале «Студенческая Весна РТ - 2023»	Март-май 2024г.	Начальник отдела по ВР и КМД,студсовет, студклуб
	Участие в городском межвузовском фестивале «Ягымлы Яз-2024»	Апрель 2024г.	Начальник отдела по ВР и КМД, деканаты студсовет, студклуб
	Участие во Всероссийском фестивале студенческого творчества Минсельхоз ВУЗов России	Май 2024г.	Ректорат, студенческий совет, студенческий клуб, деканаты
7.	***Спортивно-оздоровительное направление.***		
	Организация физкультурной, спортивной и оздоровительной работы с обучающимися очной формы обучения.	В течение года	Кафедра физвоспитания
	Участие в студенческих спортивных соревнованиях городского, республиканского, российского и международного уровня.	В течение года	Кафедра физического воспитания
	Участие в «Спартакиаде-2022» среди учащихся и студентов ВУЗов.		Кафедра физического воспитания
	Проведение первенства общежитий №1 и №4 по шахматам и шашкам, армреслингу, волейболу, настольному теннису.	Апрель-май 2024 г.	Кафедра физического воспитания, студсоветы общежитий
	Участие в межвузовских соревнованиях по командным видам спорта.	В течение года	Кафедра физического воспитания
	Участие в спортивных соревнованиях и акциях Министерства по делам молодежи РТ, Министерства сельского хозяйства и продовольствия РТ, Министерства образования и науки РТ, Комитета по делам детей и молодежи г. Казани.	В течение года	Кафедра физического воспитания,спортклуб
	Организация и проведение праздника «Сабантуй-2024» в академии	Май 2024г.	Кафедра физвоспитания, начальник отдела по КД и ВР, Ректорат, деканаты деканаты, студсовет

Начальник отдела по воспитательной работе
и культурно-массовой деятельности

А.Р. Нигматуллина