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

ОДОБРЕНА
Ученым советов
ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Протокол № 5
от «23» апреля 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
_____ Р.Х. Равилов
«30» апреля 2019 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 – 2019

Программа согласована:

Заместитель министра сельского
хозяйства и продовольствия
Республики Татарстан
по животноводству
_____ Н.Н. Хазипов
«30» апреля 2019 г.

Проректор по учебной и
воспитательной работе
_____ А.Х. Волков
«29» апреля 2019 г.

Начальник отдела учебной
работы и качества образования
_____ Ю.В. Красовская
«29» апреля 2019 г.

Декан факультета биотехнологии
и стандартизации
_____ Р.Н. Файзрахманов
«29» апреля 2019 г.

Содержание

		стр.
1	Общие положения	4
1.1	Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата	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	16
5.1	Объем образовательной программы	16
5.2	Типы практик	16
5.3	Календарный учебный график	17
5.4	Учебный план подготовки бакалавров	17
5.5	Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	36
5.6	Распределение компетенций по дисциплинам учебного плана	124
5.7	Программы учебной и производственной, в том числе преддипломной практик	129
6	Фактическое ресурсное обеспечени ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология ПиПСХП	166
6.1	Учебно-методическое обеспечение ОПОП	166
6.2	Кадровое обеспечение ОПОП	167
6.3	Материально-техническое обеспечение ОПОП	313
7	Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	412
8	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП	415
8.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	415
8.2	Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП	416
9	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	417

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, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

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, 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»;

– Приказ Минобрнауки России от 05.05.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.07.2017 г. № 47415);

– 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;

– 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;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 27 ноября 2015 г. № 1383;

– 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 составляет 240 зачетных единиц.

3.4 Формы обучения

Образовательная программа реализуется в очной и заочной форме.

3.5. Срок получения образования

Срок получения образования составляет:
- по очной форме обучения – 4 года;
- по заочной форме обучения – 5 лет.

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 безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	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 чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты. ИД-4$_{УК-8}$ Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.

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 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
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	ИД-1$_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение

производственных процессов	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

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 статистическая обработка результатов опытов, формулирование выводов	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	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 (зарегистрирован Министерством юстиции
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	

			Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный № 5 1709)
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 (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$_{ПК-3}$ 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	

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 дисциплин (модулей), программами практик, включая программу преддипломной практики, программой ГИА, а также оценочными и методическими материалами, 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)	194
Б1.О	Обязательная часть	151
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	43
Блок 2	Практики	37
Б2.О	Обязательная часть	10
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	27
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 - научно-исследовательская работа	часть, формируемая участниками образовательных отношений	540 108	15 3

Преддипломная практика	часть, формируемая участниками образовательных отношений	324	9
Итого		1332	37

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 «26» апреля 2019 г., протокол № 6

Утверждаю
Ректор Равилов Р.Х.
«26» апреля 2019 г.

График учебного процесса

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	2-7	9-14	16-21	23-28	30-5	7-12	14-19	21-26	28-2	4-9	11-16	18-23	25-30	2-7	9-14	16-21	23-28	30-4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-29	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	29-4	6-11	13-18	20-25	27-1	3-8	10-15	17-22	24-29
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		Э	У	У	У	К	К	К	К	К	К
																		*		Э															*						*		У									
																		*		Э																*						Э		У									

Обозначения: - теоретическое обучение; Э - экзаменационная сессия; У - учебная практика; Пд - преддипломная практика; П – производственная практика; Н – НИР; Г - государственные экзамены; 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 «26» апреля 2019 г., протокол №6

Утверждаю
Ректор Равилов Р.Х.
«25» апреля 2019 г.

График учебного процесса

Срок обучения – 5 лет
Форма обучения – заочная
Квалификация – бакалавр

Направление 35.03.07 – Технология производства и переработки с.-х. продукции 3++
Профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

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

Обозначения: - теоретическое обучение; Э - экзаменационная сессия; У - учебная практика; Пд - преддипломная практика; П – производственная практика; Н – НИР; Г - государственные экзамены; Д – защита ВКР; К – каникулы; * - нерабочие праздничные дни

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
(очная форма)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Факультет биотехнологии и стандартизации

УТВЕРЖДАЮ

Ректор *Р.Х. Рамазов*

"26" апреля 2019 г.

План одобрен Ученым советом факультета
Протокол № 6 от 26.04.2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы бакалавриата

35.03.07

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль - Технология производства, хранения 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 обучения: 4в

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт 669 17.07.2017

Виды профессиональной деятельности
- Научно-исследовательский; - Производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

Заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия РТ по животноводству Хазипов Н.Н.

"26" апреля 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР _____ / Волков А.Х./

Начальник УО _____ / Красовская Ю.В./

Декан _____ / Файзрахманов Р.Н./

7;16	1	2 3 4	5	6	7	8	9	15	16	17	21	22	23	24	42	43	44	45	46	47	50	51	52	53	54	55
			Формы контроля					Всего часов					ЗЕТ		Курс 1											
										в том числе					Семестр 1 [18 нед]						Семестр 2 [18 нед]					
	Индекс	Наименование	Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
4		Итого	25	32	7			9112	9112	3826	2811	819	244	244	126	54	270	468	54	27	162	54	396	432	108	35
6		Итого по ООП (без факультативов)	25	30	7			8968	8968	3754	2739	819	240	240	126	54	270	468	54	27	162	54	360	396	108	33
8		Б=78% В=22% ДВ(от В)=16.2%								51%	37%	11%														
9		Итого по блоку Б1	25	30	7			7312	7312	3754	2739	819	194	194	126	54	270	468	54	27	162	54	360	396	108	28
11		Б=78% В=22% ДВ(от В)=16.2%								51%	37%	11%														
12	Блок 1	Дисциплины (модули)	25	30	7			7312	7312	3754	2739	819	194	194	126	54	270	468	54	27	162	54	360	396	108	28
14	Б1.О	Обязательная часть	19	21	6			5436	5436	2694	2157	585	151	151	126	54	270	468	54	27	162	54	288	396	108	28
15	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)	1					108	108	54	27	27	3	3	18		36	27	27	3						
18	Б1.О.02	Иностранный язык	2	1				216	216	108	81	27	6	6		54		54		3		54		27	27	3
21	Б1.О.03	Философия			2			108	108	54	54		3	3							18		36	54		3
24	Б1.О.04	Экономическая теория			5			108	108	54	54		3	3												
27	Б1.О.05	Культура речи и делового общения		1				108	108	36	72		3	3			36	72		3						
30	Б1.О.06	Психология		5				108	108	54	54		3	3												
33	Б1.О.07	Правоведение		5				108	108	54	54		3	3												
36	Б1.О.08	Химия	2	1				288	288	126	135	27	8	8	18		36	54		3	18		54	81	27	5
39	Б1.О.09	Математика и математическая статистика		1	1			144	144	90	54		4	4	18		36	18		2						
42	*Б1.О.09.1*	*Математика*		*1*				*72*	*72*	*54*	*18*		*2*	*2*	*18*		*36*	*18*		*2*						
45	*Б1.О.09.2*	*Математическая статистика*			*6*			*72*	*72*	*36*	*36*		*2*	*2*												
48	*																									
49	Б1.О.10	Физика			2			108	108	54	54		3	3							18		36	54		3
52	Б1.О.11	Информатика		1				108	108	54	54		3	3	18		36	54		3						
55	Б1.О.12	Микробиология	3					108	108	54	27	27	3	3												
58	Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология		3				108	108	54	54		3	3												
61	Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК		4				108	108	54	54		3	3												
64	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	8					108	108	60	21	27	3	3												
67	Б1.О.16	Физическая культура и спорт		1				72	72	36	36		2	2	18		18	36		2						
70	Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность		2				144	144	72	72		4	4							36		36	72		4
73	Б1.О.18	Генетика растений и животных		2				108	108	54	54		3	3							18		36	54		3
76	Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	1	5				684	684	324	333	27	19	19	18		36	90		4	18		36	27	27	3
79	*Б1.О.19.1*	*Ботаника*		*1*				*144*	*144*	*54*	*90*		*4*	*4*	*18*		*36*	*90*		*4*						
82	*Б1.О.19.2*	*Физиология и биохимия растений*	*2*					*108*	*108*	*54*	*27*	*27*	*3*	*3*							*18*		*36*	*27*	*27*	*3*
85	*Б1.О.19.3*	*Земледелие с основами почвоведения и агрохимии*		*3*				*108*	*108*	*54*	*54*		*3*	*3*												
88	*Б1.БО19.4*	*Растениеводства*		*4*			*4*	*108*	*108*	*54*	*54*		*3*	*3*												
91	*Б1.О.19.5*	*Кормопроизводство*		*3*				*108*	*108*	*54*	*54*		*3*	*3*												
94	*Б1.О.19.6*	*Фитопатология, энтомология и защита растений*		*4*				*108*	*108*	*54*	*54*		*3*	*3*												

61	62	63	64	65	66	69	70	71	72	73	74	80	81	82	83	84	85	88	89	90	91	92	93	99	100	101	102	103	104	107	108	109	110	111	112	170
Распределение по курсам и семестрам																																				
Курс 2												Курс 3												Курс 4												
Семестр 3 [18 нед]						Семестр 4 [18 нед]						Семестр 5 [18 нед]						Семестр 6 [12 нед]						Семестр 7 [12 нед]						Семестр 8 [12 нед]						Часов в ЗЕТ
Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	
162		450	396	108	29	180		378	378	108	32	162		442	459	81	30	96		258	252	54	32	120		216	267	81	31	120		180	303	81	28	-
162		450	396	108	29	180		378	378	108	32	144		424	423	81	28	96		258	252	54	32	120		216	267	81	31	120		180	303	81	28	-
162		450	396	108	29	180		378	378	108	27	144		424	423	81	28	96		258	252	54	17	120		216	267	81	19	120		180	303	81	19	-
162		450	396	108	29	180		378	378	108	27	144		424	423	81	28	96		258	252	54	17	120		216	267	81	19	120		180	303	81	19	-
162		378	396	108	29	180		306	378	108	27	126		306	378	54	24	48		114	135	27	9							48		72	78	54	7	-
																																				36
																																				36
																																				36
												18		36	54		3																			36
																																				36
												18		36	54		3																			36
												18		36	54		3																			36
																																				36
																		12		24	36		2													-
																																				36
																		12		*24*	*36*		*2*													*36*
																																				36
																																				36
18		36	27	27	3																															36
18		36	54		3																															36
						36		18	54		3																									36
																														24		36	21	27	3	36
																																				36
																																				36
																																				36
36		72	108		6	36		72	108		6																									-
																																				36
																																				36
18		*36*	*54*		*3*																															*36*
						18		*36*	*54*		*3*																									*36*
18		*36*	*54*		*3*																															*36*
						18		*36*	*54*		*3*																									*36*

97	*																									
98	Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	3	2				612	612	306	225	81	17	17	18		36	63	27	4	36		54	27	27	4
101	*Б1.О.20.1*	*Зоология*	*1*					*144*	*144*	*54*	*63*	*27*	*4*	*4*	*18*		*36*	*63*	*27*	*4*						
104	*Б1.О.20.2*	*Морфология и физиология сельскохозяйственных животных*	*2*					*144*	*144*	*90*	*27*	*27*	*4*	*4*							*36*		*54*	*27*	*27*	*4*
107	*Б1.О.20.3*	*Производство продукции животноводства*	*4*	*3*			*4*	*216*	*216*	*108*	*81*	*27*	*6*	*6*												
110	*Б1.О.20.4*	*Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов*		*4*				*108*	*108*	*54*	*54*		*3*	*3*												
113	*																									
114	Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	4		3			252	252	144	81	27	7	7												
117	Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	4					108	108	54	27	27	3	3												
120	Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	3					144	144	72	45	27	4	4												
123	Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	4					144	144	72	45	27	4	4												
126	Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	5				5	144	144	72	45	27	4	4												
129	Б1.О.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	6		5		6	288	288	144	45	99	8	8												
132	Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	8					144	144	60	57	27	4	4												
135	Б1.О.28	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	3					144	144	72	45	27	4	4												
138	Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции		5				108	108	54	54		3	3												
141	Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств		6				108	108	54	54		3	3												
144	Б1.О.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	3					144	144	72	45	27	4	4												
147	Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	5					144	144	72	45	27	4	4												
152	Б1.ДВ	Часть, формируемые участниками образовательных отношений	6	9	1			1876	1876	1060	582	234	43	43									72			
153																										
143	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		356				328	328	328													72			
155	Б1.В.02	Технология молока и молочных продуктов	6					144	144	72	45	27	4	4												
158	Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	7					144	144	72	45	27	4	4												
161	Б1.В.04	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	7					144	144	72	45	27	4	4												
164	Б1.В.05	Основы научных исследований		6				144	144	72		72	4	4												
167	Б1.В.06	Технология меда и продуктов пчеловодства			7			144	144	60	84		4	4												
170	Б1.В.07	Технология рыбы и рыбопродуктов		8				144	144	60	84		4	4												
173	Б1.В.08	Технология переработки кожи и меха		8				144	144	60	84		4	4												
176	Б1.В.09	Технология продукции птицеводства	7					144	144	72	45	27	4	4												
179	Б1.В.10	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности	5					144	144	72	45	27	4	4												

18		36	54		3	36		72	81	27	6																									-
																																				36
																																				36
18		*36*	*54*		*3*	*18*		*36*	*27*	*27*	*3*																									*36*
						18		*36*	*54*		*3*																									*36*
18		36	18		2	36		54	63	27	5																									36
						18		36	27	27	3																									36
18		54	45	27	4																															36
						18		54	45	27	4																									36
												18		54	45	27	4																			36
												18		54		72	4	18		54	45	27	4													36
																														24		36	57	27	4	36
18		54	45	27	4																															36
												18		36	54		3																			36
																		18		36	54		3													36
18		54	45	27	4																															36
												18		54	45	27	4																			36
		72						72				18		118	45	27	4	48		144	45	99	8	120		216	267	81	19	72		108	225	27	12	-
		72						72						72						40																36
																		24		48	45	27	4													36
																								24		48	45	27	4							36
																								24		48	45	27	4							36
																		24		48		72	4													36
																								24		36	84		4							36
																														24		36	84		4	36
																														24		36	84		4	36
																								24		48	45	27	4							36
												18		54	45	27	4																			36

182	*																									
190	Б1.ДВ.01	Дисциплины по выбору																								
191	Б1.ДВ.01.01	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	8					144	144	60	57	27	4	4												
194	Б1.ДВ.01.02	Технология переработки побочной продукции	8					144	144	60	57	27	4	4												
195	*																									
196																										
197	Б1.ДВ.02	Дисциплины по выбору																								
198	Б1.ДВ.02.01	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности		7				108	108	60	48		3	3												
201	Б1.ДВ.02.02	Биоконверсия продукции животноводства		7				108	108	60	48		3	3												
202	*																									
205																										
207								Всего часов					ЗЕТ		Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ
208	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР	По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт			Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд	
209	Блок 2	Практики						1332	1332	1044	288		37	37							3	1/3	180	72	108	5
	Б2.О	Обязательная часть						360	360	216	144		10	10							3	1/3	180	72	108	5
211	Б2.О.(У)	Учебная практика						360	360	216	144		10	10							3	1/3	180	72	108	5
212	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2				180	180	108	72		5	5							3	1/3	180	72	108	5
213	Б2.О.02(У)	Технологическая практика		4				180	180	108	72		5	5												
214	*																									
215																										
216	Б2.В	Часть, формируемые участниками образовательных отношений						972	972	828	144		27	27												
219		Производственная практика						972	972	828	144		27	27												
220	Б2.В.01(П)	Технологическая практика			6			540	540	468	72		15	15												
221	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа			7			108	108	72	36		3	3												
222	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика			7			324	324	288	36		9	9												
223	*																									
224																										
225								Всего часов					ЗЕТ		Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ
226	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР	По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт			Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд	
	Блок 3	Государственная итоговая аттестация						324	324	90	234		9	9												
	Б3.О.01	Обязательная часть						324	324	90	234		9	9												
	Б3.О.01.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена						108	108	54	54		3	3												
227	Б3.О.01.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы						216	216	36	180		6	6												
229								Всего часов					ЗЕТ		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
230	Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	По ЗЕТ	По плану	Контакт.р.	СР	Контр	Эксп	Факт												
	ФТД	Факультатививные дисциплины		2				144	144	72	72		4	4									36	36		2
231	ФТД.В	Часть, формируемые участниками образовательных отношений		2				144	144	72	72		4	4									36	36		2
232	ФТД.В.01	Методы анализа сырья и пищевых продуктов		5				72	72	36	36		2	2												
235	ФТД.В.02	Татарский язык в профессиональной сфере		2				72	72	36	36		2	2									36	36		2
238	*																									

| | | |

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
(заочная форма)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана"
Факультет дополнительного профессионального и заочного образования

УТВЕРЖДАЮ

Ректор Г.Х. Гарипов
"26" апреля 2019 г.

План одобрен Ученым советом факультета
Протокол № 6 от 26.04.2019г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы бакалавриата

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль - Технология производства, хранения 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 обучения: 5 л

Виды профессиональной деятельности
- научно-исследовательский; - производственно-технологический

Год начала подготовки 2019
Образовательный стандарт 669
17.07.2017

СОГЛАСОВАНО
Заместитель министра сельского хозяйства и продовольствия РТ по животноводству _____ Хазиев Н.Н.
"26" апреля 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УиВР _____ / Волков А.Х./

Начальник УО _____ / Красовская Ю.В./

Декан _____ / Муллакаев О.Т./

7;17	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	15	16	17	21	22	23	24	42	43	44	45	46	47
	Индекс	Наименование			Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Курс 1					
													в том числе					Часов					
					Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
4		Итого			25	27	7		4		9112	9112	1066	6025	365	244	244	88	30	120	1 386	68	49
6		Итого по ООП (без факультативов)			25	25	7		4		8968	8968	1048	5907	357	240	240	88	30	112	1 326	64	47
8		Б=78% В=22% ДВ(от В)=16.2%											15%	80%	5%								
9		Итого по блоку Б1			25	25	7		4		7312	7312	1048	5907	357	194	194	88	30	112	1 326	64	42
11		Б=78% В=22% ДВ(от В)=16.2%											15%	80%	5%								
12	Блок 1	Дисциплины (модули)			25	25	7		4		7312	7312	1048	5907	357	194	194	88	30	112	1 326	64	42
14	Б1.О	Базовая часть			19	21	6		4		5436	5436	832	4325	279	151	151	88	30	112	1 218	64	42
15	Б1.О.01	История (история России, всеобщая история)			1						108	108	18	83	9	3	3	8		10	81	9	3
18	Б1.О.02	Иностранный язык			1	1					216	216	30	173	13	6	6		30		173	13	6
21	Б1.О.03	Философия					2				108	108	16	88	4	3	3						
24	Б1.О.04	Экономическая теория					3				108	108	16	88	4	3	3						
27	Б1.О.05	Культура речи и делового общения				1					108	108	14	90	4	3	3			14	90	4	3
30	Б1.О.06	Психология				3					108	108	16	88	4	3	3						
33	Б1.О.07	Правоведение				3					108	108	16	88	4	3	3						
36	Б1.О.08	Химия			1	1					288	288	40	235	13	8	8	16		24	235	13	8
39	Б1.О.09	Математика и математическая статистика				1	1				144	144	26	110	8	4	4	6		8	54	4	2
42	*Б1.О.09.1*	*Математика*				*1*					*72*	*72*	*14*	*54*	*4*	*2*	*2*	*6*		*8*	*54*	*4*	*2*
45	*Б1.О.09.2*	*Математическая статистика*					*3*				*72*	*72*	*12*	*56*	*4*	*2*	*2*						
48	*																						
49	Б1.О.10	Физика					1				108	108	18	86	4	3	3	8		10	86	4	3
52	Б1.О.11	Информатика				1					108	108	18	86	4	3	3	8		10	86	4	3
55	Б1.О.12	Микробиология			2						108	108	18	81	9	3	3						
58	Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология				2					108	108	18	86	4	3	3						
61	Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК				4					108	108	18	86	4	3	3						
64	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности			4						108	108	20	79	9	3	3						
67	Б1.О.16	Физическая культура и спорт				1					72	72	10	58	4	2	2	10			58	4	2
70	Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность				1					144	144	24	116	4	4	4	12		12	116	4	4
73	Б1.О.18	Генетика растений и животных				3					108	108	16	88	4	3	3						

68	69	70	71	72	73	94	95	96	97	98	99	120	121	122	123	124	125	146	147	148	149	150	151
Распределение по курсам																							
Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5					
Часов					ЗЕТ	Часов					ЗЕТ	Часов					ЗЕТ	Часов					ЗЕТ
Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль		Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	
110		148	1 392	78	50	80		124	1 204	72	38	78		112	1 040	66	51	70		106	1 023	61	56
110		148	1 392	78	50	76		118	1 146	68	36	78		112	1 040	66	51	70		106	1 023	61	56
110		148	1 392	78	45	76		118	1 146	68	36	78		112	1 040	66	36	70		106	1 023	61	35
110		148	1 392	78	45	76		118	1 146	68	36	78		112	1 040	66	36	70		106	1 023	61	35
110		148	1 284	78	45	68		106	918	60	32	62		88	810	48	28	8		12	115	9	4
6		10	88	4	3																		
						6		10	88	4	3												
						6		10	88	4	3												
						6		10	88	4	3												
						4		8	56	4	2												
						4		*8*	*56*	*4*	*2*												
8		10	81	9	3																		
8		10	86	4	3																		
												10		8	86	4	3						
												8		12	79	9	3						
						6		10	88	4	3												

76	Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	1	5			1		684	684	112	543	29	19	19	10		12	118	4	4
79	*Б1.О.19.1*	*Ботаника*		*1*					*144*	*144*	*22*	*118*	*4*	*4*	*4*	*10*		*12*	*118*	*4*	*4*
82	*Б1.О.19.2*	*Физиология и биохимия растений*	*2*						*108*	*108*	*18*	*81*	*9*	*3*	*3*						
85	*Б1.О.19.3*	*Земледелие с основами почвоведения и агрохимии*		*2*					*108*	*108*	*18*	*86*	*4*	*3*	*3*						
88	*Б1.БО19.4*	*Растениеводства*		*2*			*2*		*108*	*108*	*18*	*86*	*4*	*3*	*3*						
91	*Б1.О.19.5*	*Кормопроизводство*		*3*					*108*	*108*	*18*	*86*	*4*	*3*	*3*						
94	*Б1.О.19.6*	*Фитопатология, энтомология и защита растений*		*2*					*108*	*108*	*18*	*86*	*4*	*3*	*3*						
97	*																				
98	Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	3	2			1		612	612	94	483	35	17	17	10		12	113	9	4
101	*Б1.О.20.1*	*Зоология*	*1*						*144*	*144*	*22*	*113*	*9*	*4*	*4*	*10*		*12*	*113*	*9*	*4*
104	*Б1.О.20.2*	*Морфология и физиология сельскохозяйственных животных*	*2*						*144*	*144*	*22*	*113*	*9*	*4*	*4*						
107	*Б1.О.20.3*	*Производство продукции животноводства*	*2*	*2*			*2*		*216*	*216*	*34*	*169*	*13*	*6*	*6*						
110	*Б1.О.20.4*	*Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов*		*2*					*108*	*108*	*16*	*88*	*4*	*3*	*3*						
113	*																				
114	Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	2		2				252	252	42	197	13	7	7						
117	Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	3						108	108	16	83	9	3	3						
120	Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	3						144	144	20	115	9	4	4						
123	Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	4						144	144	20	115	9	4	4						
126	Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	3				3		144	144	20	115	9	4	4						
129	Б1.О.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	4		4		4		288	288	40	235	13	8	8						
132	Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	5						144	144	20	115	9	4	4						
135	Б1.О.28	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4						144	144	20	115	9	4	4						
138	Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции		4					108	108	16	88	4	3	3						
141	Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств		4					108	108	16	88	4	3	3						
144	Б1.О.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	2						144	144	20	115	9	4	4						
147	Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	3						144	144	24	111	9	4	4						

24		30	253	17	9	16		20	172	8	6												
8		*10*	*81*	*9*	*3*																		
8		*10*	*86*	*4*	*3*																		
8		*10*	*86*	*4*	*3*																		
						8		*10*	*86*	*4*	*3*												
8		*10*	*86*	*4*	*3*																		
30		42	370	26	13																		
10		*12*	*113*	*9*	*4*																		
14		*20*	*169*	*13*	*6*																		
6		*10*	*88*	*4*	*3*																		
18		24	197	13	7																		
						6		10	83	9	3												
						8		12	115	9	4												
												8		12	115	9	4						
						8		12	115	9	4												
												16		24	235	13	8						
																		8		12	115	9	4
												8		12	115	9	4						
												6		10	88	4	3						
												6		10	88	4	3						
8		12	115	9	4																		
						10		14	111	9	4												

152	Б1.ДВ	Часть, формируемые участниками образовательных отношений	6	4	1				1548	1548	216	1258	74	43	43						
155	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		2					328	328	10	314	4								
155	Б1.В.02	Технология молока и молочных продуктов	4						144	144	20	115	9	4	4						
158	Б1.В.03	Технология мяса и мясных продуктов	5						144	144	20	115	9	4	4						
161	Б1.В.04	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	5						144	144	20	115	9	4	4						
164	Б1.В.05	Основы научных исследований		3					144	144	20	120	4	4	4						
167	Б1.В.06	Технология меда и продуктов пчеловодства			5				144	144	20	120	4	4	4						
170	Б1.В.07	Технология рыбы и рыбопродуктов		5					144	144	20	120	4	4	4						
173	Б1.В.08	Технология переработки кожи и меха		5					144	144	20	120	4	4	4						
176	Б1.В.09	Технология продукции птицеводства	5						144	144	20	115	9	4	4						
179	Б1.В.10	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности	4						144	144	20	115	9	4	4						
182	*																				
183																					
184	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору	1	1					252	252	36	203	13	7	7						
190	Б1.ДВ.10	Дисциплины по выбору																			
191	Б1.ДВ.10.01	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	5						144	144	20	115	9	4	4						
194	Б1.ДВ.10.02	Технология переработки побочной продукции	5						144	144	20	115	9	4	4						
195	*																				
196																					
197	Б1.ДВ.11	Дисциплины по выбору																			
198	Б1.ДВ.11.01	Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности		5					108	108	16	88	4	3	3						
201	Б1.ДВ.11.02	Биоконверсия продукции животноводства		5					108	108	16	88	4	3	3						
202	*																				
203																					

						8		12	120	4	4	16		24	230	18	8	62		94	908	52	31
		10	314	4																			
												8		12	115	9	4						
																		8		12	115	9	4
																		8		12	115	9	4
						8		12	120	4	4												
																		8		12	120	4	4
																		8		12	120	4	4
																		8		12	120	4	4
																		8		12	115	9	4
												8		12	115	9	4						
																		14		22	203	13	7
																		8		12	115	9	4
																		8		12	115	9	4
																		6		10	88	4	3
																		6		10	88	4	3

207	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		Всего часов					ЗЕТ		Недель		Часов			ЗЕТ
208									По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт			Итого	СР	Ауд	
209	Блок 2	Практики							1332	1332	876	456		37	37	3	1/3	180	156	24	5
	Б2.О	Обязательная часть							360	360	48	312		10	10	3	1/3	180	156	24	5
211	Б2.У	Учебная практика							360	360	48	312		10	10	3	1/3	180	156	24	5
212	Б2.У.1	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		1					180	180	24	156		5	5	3	1/3	180	156	24	5
213	Б2.У.2	Технологическая практика		2					180	180	24	156		5	5						
214	*																				
216	Б2.В	Часть, формируемые участниками образовательных отношений							972	972	828	144		27	27						
219	Б2.П	Производственная практика							972	972	828	144		27	27						
220	Б2.П.1	Технологическая практика			4				540	540	468	72		15	15						
221	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа			5				108	108	72	36		3	3						
222	Б2.П.3	Преддипломная практика			5				324	324	288	36		9	9						
223	*																				

225	Индекс	Наименование	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР		Всего часов					ЗЕТ		Недель		Часов			ЗЕТ
226									По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт			Итого	СР	Ауд	
	Блок 3	Государственная итоговая аттестация							324	324	90	234		9	9						
	Б3.О	Обязательная часть							324	324	90	234		9	9						
	Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена							108	108	54	54		3	3						
227	Б3.О.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы							216	216	36	180		6	6						

229	Индекс	Наименование	Экз	За	ЗаО	КП	КР	К	Всего часов					ЗЕТ		Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	ЗЕТ
230									По ЗЕТ	По плану	Конта кт.р.	СР	Контр	Эксп	Факт						
231	ФТД	Факультативы		2					144	144	18	118	8	4	4			8	60	4	2
232	ФТД.1	Методы анализа сырья и пищевых продуктов		3					72	72	10	58	4	2	2						
235	ФТД.2	Татарский язык в профессиональной сфере		1					72	72	8	60	4	2	2			8	60	4	2
238	*																				

Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ
		Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд	
3	1/3	180	156	24	5							10		540	72	468	15	8		432		432	12
3	1/3	180	156	24																			
3	1/3	180	156	24	5																		
3	1/3	180	156	24	5																		
												10		540	72	468	15	8		432	72	360	12
												10		540	72	468	15	8		432	72	360	12
												10		540	72	468	15						
																		2		108	36	72	3
																		6		324	36	288	9

Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ
		Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд	
																		6		324	234	90	9
																		6		324	234	90	9
																		2		108	54	54	3
																		4		216	180	36	6
																				216	180	36	6
Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ
						4		6	58	4	2												
						4		6	58	4	2												

5.5 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) представлены ниже.

Аннотации рабочих программ дисциплин

Б1.О Обязательная часть

История (история России, всеобщая история)

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины – дать представление об основных этапах и содержании истории России с древнейших времен и до наших дней в контексте всемирной истории.

Задачи:

- показать место истории в системе социально гуманитарных наук, формирование и эволюцию исторических понятий и категорий;
- дать научное представление об основных эпохах в истории человечества и их хронологии;
- показать основные исторические факты, даты, события и имена исторических деятелей;
- показать на примерах из различных эпох органическую взаимо-связь российской и мировой истории.
- научить определять необходимое и случайное в историческом процессе, устно и письменно выражать свою позицию по вопросам, касающимся ценностного отношения к историческому прошлому своей страны и родного края.
- ознакомить студентов с теми проблемами отечественной истории, по которым ведутся сегодня дискуссии в отечественной и зарубежной историографии;
- показать противоречивый характер социальных, политических и экономических процессов, происходивших в нашей стране в различные исторические периоды, дать представление об отношении к ним и роли в них различных социальных групп, классов, политических движений;
- показать историческое наследие и социально-культурные традиции различных социальных групп.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к обязательной части блока 1, шифр в учебном плане – Б1.О.01, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 1 семестре.Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «История (история России и всеобщая история)» 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-5Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

ИД-З$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки

ИДЗ$_{УК-1}$ Знать

- место истории в системе соци-ально-гуманитарных наук, основы методологии исторической науки;
- особенности становления государственности в России и мире;
- основные закономерности мирового исторического процесса, оценивать их достоинства и недостатки;

ИДЗ$_{УК-1}$ Уметь

- рассматривать возможные варианты решения исторических задач, оценивая их достоинства и недостатки;
- выступать в дискуссии по историческим проблемам;
- использовать знание истории (истории России и 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;

ИДЗ$_{УК-1}$ Владеть

- навыками аргументации и участия в дискуссиях на исторические темы;
- набором необходимой исторической терминологии и навыками её точного и эффективного использования в устной и письменной речи.

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

ИД4$_{УК-1}$ 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.

ИД4$_{УК-1}$ Уметь

− самостоятельно анализировать и оценивать информацию, отно-сящуюся к исторической про-блематике, планировать и осу-ществлять свою деятельность, в том числе в профессиональной сфере, с учетом этого анализа;

− выступить в дискуссии по историческим проблемам с аргументированной защитой отстаи-ваемой позиции;

ИД4$_{УК-1}$ Владеть

− навыками письменного аргу-ментированного изложения собственной точки зрения, навыка-ми 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.

ИД-1$_{УК-5}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях в традициях различных социальных групп.

ИД1$_{УК-5}$ 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 по-тенциалом личности, ее само-развития;

ИД1$_{УК-5}$ 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 нацио-нальных, этнокультурных, кон-фессиональных особенностей и народных традиций населения;

ИД1$_{УК-5}$ Владеть

− организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной сфере с учетом нацио-нальных, этнических, культур-ных, конфессиональных особен-ностей 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.

ИД2$_{УК-5}$ 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;

ИД2$_{УК-5}$ 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 и 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 интере-сов России в современном мире;

ИД2$_{УК-5}$ 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 пись-менной речи;

- методологией и методами работы с текстами по истории (истории России и 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 – 6 зачетных единиц, осваивается в 1 и 2 семестрах. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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).

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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: лексический (8000 лексических единиц) и грамматический минимум, 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 ощения как беседа, публичные выступления, переговоры.

ИД-2$_{УК-4}$ Использует информационно-коммуникативные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задачна государственном и иностранном (-ых) языках.

ИД-2$_{УК-4}$ Знать: основы иноформационной культуры, методы обмена знаниями, фактами, действиями на иностранном языке;

ИД-2$_{УК-4}$ Уметь: обрабатывать огромные объемы данных при поиске информации на иностранном языке;

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 неофициальныхписем, социокультурные различияв 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 (-ых) 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 собственным воззрениям;

- уважая высказывания других как в плане содержания , так и в плане формы;

- критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.

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) языках.

ИД-5 $_{УК-4}$ Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный 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. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «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-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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

ИД4$_{УК-1}$ 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.

ИД4$_{УК-1}$ 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.

ИД4$_{УК-1}$ 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

ИД-1$_{УК-5}$ Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях в 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 спо-собность 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 социальнойинтеграции;

– 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 «недискрими-национного 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.

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. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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;

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

ИД-4$_{УК-6}$ Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения 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.

ИД-1$_{ОПК-6}$ 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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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).

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

ИД-$1_{УК-3}$ Понимает эффективность исрользования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определят свою роль в команде

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, 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. учавствует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатлов 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, - учавствовать 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 производственных задач.

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.

ИД-2$_{УК-4}$ Использует информационно-коммуникативные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном языке.

ИД-2$_{УК-4}$ Знать: - различные методы, технологии и типы коммуникаций при осуществлении профессиональной деятельности на государственном языке;

ИД-2$_{УК-4}$ Уметь: - различными методами, технологиями и типами коммуникаций при осуществлении профессиональной деятельности на государственном языке;

ИД-2$_{УК-4}$ 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 неофициальныхписем, социокультурные различияв формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках.

ИД-3$_{УК-4}$ Знать: - основы иноформационной культуры, методы обмена знаниями, фактами, действиями.

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, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном языке.

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 собственным воззрениям;

- уважая высказывания других как в плане содержания , так и в плане формы;

ИД-4$_{УК-4}$ 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-4$_{УК-4}$ Уметь: - критиковать аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; - адаптировать речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия; - преодолевать стереотипы мышления и поведения в процессе взаимодействия с коллегами, деловыми партнерами и конкурентами.

ИД-4$_{УК-4}$ Владеть: - основными навыками аннотирования, реферирования, делового письма.

ИД-5$_{УК-4}$ Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык и обратно.

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

ИД-5$_{УК-4}$ Владеть: - переводом профессиональных текстов с иностранного(-ых) на государственный язык.

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.БО.06, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 5 семестре. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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;

ИД-1$_{УК-3}$ Уметь

− эффективно использовать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде;

ИД-1$_{УК-3}$ Владеть

− методами управления конфликтами и командообразования.

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.

ИД-$1_{УК-6}$ Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.

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;

– 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 психологической науки, 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.

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.Б.О7, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 5 семестре. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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;

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2 – Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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-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.

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 сфере интеллектуальной собственности;

ИД-$1_{ПК-2}$ Уметь: решать задачи в области науки, техники и технологии с учетомнормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности;

ИД-$1_{ПК-2}$ Владеть: навыками решения задач в области науки, техники и технологии с учетомнормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

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. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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).

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «Математическая статистика» 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;

профессиональные компетенции (ПК):

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

ИД-$2_{УК-1}$ Находит и критически 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

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 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.

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. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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 явления природы и фундаментальные физические законы в области механики, термодинамики, электричества и магнетизма, оптики, атомной и ядерной физики, физики элементарных частиц.

ИД-$1_{ОПК-1}$ Уметь: решать конкретные задачи из различных областей физики,проводить теоретические и экспериментальные исследования при выполнении лабораторных работ.

ИД-$1_{ОПК-1}$ Владеть: физическими законами, математическими методами,информационно-коммуникационными технологиями для решения типовых задач прикладного характера в профессиональной деятельности.

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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «Информатика» 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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 ин-формационно-коммуникационных техноло-гий.

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.

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 реа-лизации целей в сфере производства, пере-работки и хранения сельскохозяйственной продукции.

ИД-$1_{ОПК-1}$ Владеть: методами, описанными в естественнонаучных дисциплинах с при-менением информационно-коммуникационных технологий, необходи-мыми для производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

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 – 3зачетные единицы, осваивается в 3 семестре. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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;

ИД-1опк-$_3$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний

ИД-1опк-$_3$ Знать

- основные принципы экологической безопасности;

ИД-1опк-$_3$ Уметь

- применять достижения научно-технического прогресса, внедряя безотходные технологии для безопасных условий труда;

ИД-1опк-$_3$ 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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «Безопасность жизнедеятельно-сти» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (УК):

УК-8 – Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.

общепрофессиональных компетенций (ОПК):

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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 (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты

ИД-3$_{УК-8}$ *Знать*: условия возникновения чрезвычайных ситуаций 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 на рабочем месте

ИД-3$_{УК-8}$ *Владеть*: порядком (алгоритмом) действий при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций с целью их предотвращения

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.

ИД-1 $_{ОПК-1}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний

ИД-1 $_{ОПК-1}$ *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 $_{ОПК-1}$ *Уметь*: планировать мероприятия по охране труда на производстве, составлять примерные программы инструктажей

ИД-1 $_{ОПК-1}$ *Владеть*: 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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальные компетенци (УК):

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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 профессионала.

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.

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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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 в рамках освоения основной образовательной программы

ИД-$3_{УК-6}$ *Уметь:* реализовать выбранный вид профессиональной деятельности технолога-бакалавра в ходе освоения основной образовательной программы

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.

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 этапы развития отраслей животноводства, 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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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 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 – 4 зачетные единицы, осваивается в 1 семестре. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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 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.

ИД-$1_{ОПК-1}$ *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.

ИД-$1_{ОПК-1}$ *Владеть:*

- знаниями, полученными в ходе изучения дисциплины, для решения стандартных задач в профессиональной деятельности.

ИД-1пк-з Реализует технологии производства продукции растениеводства

ИД-1пк-з *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-1пк-з *Уметь:*

- определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

-классифицировать продукцию растениеводства;

ИД-1пк-з *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. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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.

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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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 (ПКС):

- ПК-3 – Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

ИД-1пк-з Реализует технологии производства продукции растениеводства

ИД-1пк-з *Знать:*

- основные технологии производства продукции растениеводства

ИД-1пк-з *Уметь:*

- реализовать полученные технологии производства продукции растениеводства после изучения дисциплины в профессиональной деятельности

ИД-1пк-з *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. Форма промежуточной аттестации – курсовая работа, зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

ИД-1пк-з Реализует технологии производства продукции растениеводства

ИД-1пк-з Знать:

основные виды, морфологические и биологические особенности хозяйственно – значимых полевых культур;

современные технологии возделывания полевых культур.

ИД-1пк-з Уметь:

визуально распознавать возделываемые растения различных хозяйственно-ботанических групп;

рассчитывать нормы высева семян;

реализовать организационно-технологические мероприятия по производству продукции растениеводства.

ИД-1пк-з 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.Б.1, трудоемкость дисциплины – 5 зачетных единиц, осваивается в 1 и 2 семестрах. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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:

- знаниями современных технологий производства с.-х. продукции.

ИД-1пк-з Реализует технологии производства продукции растениеводства

ИД-1пк-з 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-1пк-з Уметь:

- реализовать технологии производства продукции растениеводства;

-реализовать современные технологии заготовки и хранения кормов;

- оценивать качество кормов с учетом НТД.

ИД-1пк-з 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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

ИД-1пк-з Реализует технологии производства продукции растениеводства

ИД-1пк-з Знать: современные технологии производства продукции растениеводства; морфологию, биологию, экологию основных вредителей и болезней сельскохозяйственных культур ;

ИД-1пк-з Уметь: определять и распознавать основных вредителей и болезни сельскохозяйственных культур;

организовать мероприятия по защите растений и продукции растениеводства от вредителей и болезней.

ИД-1пк-з Владеть: современными методами защиты при производстве продукции растениеводства, отвечающей требованиям стандартов и рынка.

методами оценки хозяйственной и экологической ситуации на полях сельскохозяйственных культур.

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. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

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

универсальных компетенций (УК):

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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 семестре. Курсовая работа. Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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 (ПКС):

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

ИД-$1_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ИД-$1_{ОПК-5}$ Знать как проводить экспериментальные исследования в профессиональной деятельности;

ИД-$1_{ОПК-5}$ Уметь проводить экспериментальные исследования в профессиональной деятельности;

ИД-$1_{ОПК-5}$ Владеть навыками проведения экспериментальных исследований в профессиональной деятельности.

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 семестре. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой , экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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 (ПКС):

ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства;

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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.

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. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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-техническую документацию производства и переработки продуктов убоя. 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 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 убоя: навыками составления производственной документации установленной отчетности.

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. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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 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.

ИД-$1_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ИД-$1_{ОПК-5}$ Знать как проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции;

ИД-$1_{ОПК-5}$ Уметь проводить экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ИД-$1_{ОПК-5}$ Владеть навыками проведения экспериментальных 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. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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

ИД-$1_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

ИД-$1_{ОПК-4}$ знать:

-современные технологии производства и хранения продукции растениеводства;

ИД-$1_{ОПК-4}$ уметь:

реализовывать современные технологии 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.

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. Курсовая работа. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

ИД-$1_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной 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 семестре. Курсовая работа. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой, экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

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

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.

ПК-5 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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.

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. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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: основные нормативные правовые акты, используемые в 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.

ИД-$1_{ПК-7}$ 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. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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

ИД-$1_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции

ИД-$1_{ПК-5}$ Знать: режимы хранения сельскохозяйственной 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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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. Форма промежуточной аттестации – зэкзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

ИД-1опк-$_3$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний

ИД-1опк-$_3$ Знать как создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;

ИД-1опк-$_3$ Уметь создавать безопасные условия труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний;

ИД-1опк-$_3$ Владеть способностями создания безопасных условий труда, обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

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. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «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:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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 экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

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. Форма промежуточной аттестации – зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

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

универсальных компетенций (УК):

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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 профессионала.

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. Форма промежуточной аттестации –экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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: 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 продуктов.

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.

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.

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. Форма промежуточной аттестации –экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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.

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.

ИД-$1_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки 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. Форма промежуточной аттестации –экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» формируются следующие профессиональные компетенций (ПК):

ПК-6 Способность реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства;

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

ИД-$1_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

ИД-$1_{ПК-7}$ Знать: сущность современных способов и методов контроля и

анализа 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. Форма промежуточной аттестации –зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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 исследований в профессиональной деятельности

ИД-1$_{ОПК-5}$ Владеть основными понятиями, методологией проведения экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

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 общепринятые методики научных исследований в области профессиональной деятельности, составлять их описание и формулировать выводы

ИД-1$_{ПК-1}$ Уметь реализовать общепринятые методики научных 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

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 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. Форма промежуточной аттестации –зачет с оценкой.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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

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.

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. Форма промежуточной аттестации –зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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.

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. Форма промежуточной аттестации –зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «Технология переработки кожи и меха» формируются следующие компетенции или их составляющие:

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

ПК-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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 выращивания молодняка.

ИД-$1_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки 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:

- 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. Форма промежуточной аттестации –экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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.

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.

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. Форма промежуточной аттестации –экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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, 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;

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;

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.

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, дисциплинам по выбору, шифр в учебном плане – Б1.В.ДВ.01.01, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 8 семестре. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции» формируются следующие компетенции или их составляющие:

профессиональных компетенций:

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

ИД-$1_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки 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 биотехнологических 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, дисциплинам по выбору, шифр в учебном плане – Б1.В.ДВ.01.02, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, осваивается в 8 семестре. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения формируются следующие профессиональные компетенции или их составляющие:

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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, дисциплинам по выбору, шифр в учебном плане – Б1.В.ДВ.02.01, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 7 семестре. Форма промежуточной аттестации –зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства

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.

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 сырьяпродукции 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, дисциплинам по выбору, шифр в учебном плане – Б1.В.ДВ.01.02, трудоемкость дисциплины – 3 зачетные единицы, осваивается в 7 семестре. Форма промежуточной аттестации –зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции 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.

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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.

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;

компьютером в познавательных целях и производственной деятельности.

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, к факультативным дисциплинам, шифр в учебном плане – ФТД.В.01, трудоемкость дисциплины – 2 зачетные единицы, осваивается в 5 семестре. Форма промежуточной аттестации –зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «Методы анализа сырья и пищевых продуктов» формируются следующая компетенция или ее составляющая:

профессиональная компетенция (ПК):

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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 ис-следования свойств пищевой продукции;

оценивать качество пищевой продукции на основе исследования её свойств;

использовать стан-дарты и нормативные доку-менты 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 исследова-ния свойств, качество про-довольственного сырья и продуктов питания;

методами отбора проб и пробоподготовки в зависимости от природы объекта и метода анализа;

методами математической обработки результатов лабораторных, межлабо-раторных 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, к факультативным дисциплинам, шифр в учебном плане – ФТД.В.02, трудоемкость дисциплины – 2 зачетные единицы, осваивается в 2 семестре. Форма промежуточной аттестации –зачет.

3 Планируемые результаты обучения (компетенции выпускников)

В результате освоения дисциплины «Татарский язык в профессиональной сфере» формируются следующие компетенции или их составляющие:

универсальных компетенций (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);

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

4. В результате изучения дисциплины студент должен:

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 другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и пре- зентации результатов работы команды

ИД-4$_{УК-3}$ Знать

- эффективность социального 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.

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;

ИД-1$_{УК-4}$ Уметь

- выбирать на государственных языках коммуникативный приемлемый стиль делового общения

ИД-1$_{УК-4}$ Владеть

- вербальными и невербальными средствами 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-2$_{УК-}$4 Знать

- информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации;

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 своей специальности;

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.

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 нормативные документы в профессиональной сфере, интеллектуальной деятельности на татарском языке;

ИД-$1_{ПК-2}$ Уметь

- решать задачи в области 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**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**0ПК-5**	**ОПК-6**	**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 (история России и всеобщая история)	3	+				+																
Б1.О.02	Иностранный язык	6				+																	
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							+														
Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	4		+				+			+												
Б1.О.18	Генетика растений и животных	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**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**0ПК-5**	**ОПК-6**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	19																					
Б1.О.19.01	*Ботаника*	4									+								+				
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												+					+	+			
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												+									

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**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**0ПК-5**	**ОПК-6**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**
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.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										+		+						+		+	

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**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**0ПК-5**	**ОПК-6**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**
Б1.В.10	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности	4										+										+	+
Б1.ДВ.01	**Дисциплины по выбору**																						
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**	37																					
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**	27																					
Б2.В.01(П)	Технологическая практика	15	+		+						+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская практика	3	+	+											+	+	+	+					+
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	9	+		+						+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Блок 3	**Государственная итоговая аттестация**	9																					
Б3.О.01	**Обязательная часть**																						
Б3.О.01.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	6	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

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**	**ОПК-1**	**ОПК-2**	**ОПК-3**	**ОПК-4**	**0ПК-5**	**ОПК-6**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-7**
Б3.О.01.02	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	3		+						+		+	+	+	+	+			+	+	+	+	+
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, Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования от 27 ноября 2015 года № 1383, 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 **(**Учебная аудитория № 339 для проведения занятий лекционного типа, учебные аудитории № 265 и 266 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение № 264 для

хранения и профилактического обслуживания оборудования), выездная на базе хозяйств Республики Татарстан (ООО «Серп и Молот» Высокогорский р-он РТ, от 05.09.2016 г. бессрочный) и ТатНИИСХ обособленное подразделение ФИЦ КАЗ НЦ РАН (ФГБНУ «ТатНИИСХ», от 30.09.2015 г. бессрочный).

Форма проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

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.

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

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.

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:

- 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.

ИД-1 $_{ОПК-1}$ Владеть:

- знаниями, полученными в ходе прохождения практики для решения стандартных задач по ботанике, с применением информационно-коммуникационных технологий.

ИД$1_{ОПК-5}$ 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.

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 **(**Учебная аудитория № 339 для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория № 501 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации), выездная на базе Казанского зооботсада (МБУК «Казанский зооботанический сад», от 3.09.2014 г. бессрочный), 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.

Прохождения учебной практики по дисциплине «Зоология» направлено на формирование у студентов следующих компетенций:

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-4 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства.

В результате прохождения учебной практики студент должен:

ИД-$2_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необхо-димую

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 насеко-мых и моллюсков, критически анализируя информацию.

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 жи-вотных; способами оценки и контроля морфологических особенностей животного организма.

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 сельскохо-зяйственной продукции.

ИД-1$_{ОПК-5}$ *Уметь*: изготавливать микропрепараты для определения экстерьерных признаков медоносных пчел для проведения экспериментальных исследований в области произ-водства сельскохозяйственной продукции.

ИД-1$_{ОПК-5}$ *Владеть*: методикой определения породной принадлежности пчел для проведения экспериментальных исследований в области производства сельскохозяйственной продукции

ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животно-водства.

ИД-1$_{ПК-4}$ *Знать*: особенности паразитических простейших, вызывающих за-болевания у сельскохозяйственных животных и человека, нарушающих технологии производства продукции живот-новодства 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 рас-пространении заболеваний сельскохозяйственных животных и человека, которые нарушают технологии производства продукции животноводства.

ИД-1$_{ПК-4}$ *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 сель-скохозяйственных животных, которые нарушают технологии производства продукции животноводства.

ИД-1$_{ПК-4}$ *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 забо-левания 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 **(**Учебная аудитория № 339 для проведения занятий лекционного типа. Учебные аудитории № 161, 162, 164,166 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещения №164 и 167 для хранения и профилактического обслуживания оборудования), выездная на базе ООО «Серп и Молот» Высокогорского района РТ (ООО «Серп и Молот» Высокогорский р-он РТ, от 05.09.2016 г. бессрочный), Учебно-демонстрационный центр ФГБОУ ВО Казанский ГАУ (Договор № 52 ФГБОУ ВО Казанский ГАУ, от 24.09.2018 г. бессрочный).

Форма проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

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.

В результате прохождения учебной практики студент должен:

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.

ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства.

ИД-1$_{ПК-3}$ *Знать:* устройство, рабочий процесс и классификацию машин для производства продукции 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.

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 (Учебная аудитория № 339 для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория № 266 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная лаборатория № 256), выездная на базе хозяйств Республики Татарстан (ООО «Серп и Молот» Высокогорский р-он РТ, от 05.09.2016 г. бессрочный) и ТатНИИСХ обособленное подразделение ФИЦ КАЗ НЦ РАН (ФГБНУ «ТатНИИСХ», от 30.09.2015 г. бессрочный).

Форма проведения практики: дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

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.

В результате прохождения учебной практики студент должен:

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.

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 15 зачетных единиц. 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 общекультурных, 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.

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:

б) универсальынми (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.

б) общепрофессиональными (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.

в) профессиональными (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.

Выпускник по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» с квалификацией «бакалавр» в результате прохождения производственной практики должен:

Знать:

ИД-$2_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

-технологии поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности

ИД-$1_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.

-эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.

ИД-$1_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

- 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-$1_{ОПК-2}$ 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

-основные формы учетных документов, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства.

ИД-$1_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение

профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

- условия труда, основные методы защиты производственного персонала от травматизма и профессиональных заболеваний.

ИД-$1_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

- современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

ИД-$1_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- основные методы экспериментальных исследований и возможности их применения в области производства и переработки с.-х. продукции

ИД-$1_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- основные экономические показатели оценки эффективности производственного процесса.

ИД-$1_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства

- 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-$1_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства

- 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-$1_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции

- 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-$1_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства

- 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-$1_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

- 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.

Уметь:

ИД-$2_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

- пользоваться информационно-коммуникационными технологиями для поиска необходимой информации в области профессиональной деятельности

ИД-$1_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.

- эффективно использовать стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде.

ИД-$1_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

- 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-$1_{ОПК-2}$ 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

- использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства.

ИД-$1_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

- распознавать источники опасностей;

- обеспечивать проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

ИД-$1_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

- обосновывать применение конкретных технологий при производстве сельскохозяйственной продукции.

ИД-$1_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- применять современные методы экспериментальных исследований при планировании и разработке технологических процессов производства и переработки с.-х. продукции

ИД-$1_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- определять экономическую эффективность технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

ИД-$1_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства

- 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-$1_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства

- 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-$1_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции

- подбирать оптимальные параметры процессов хранения сельскохозяйственной продукции;

- организовывать и проводить процессы хранения сельскохозяйственной продукции;

ИД-$1_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства

- подбирать оптимальные параметры процессов переработки продукции животноводства;

- организовывать и проводить процессы переработки продукции животноводства;

ИД-$1_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

- 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.

Владеть:

ИД-$2_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

- навыками критического анализа информации, необходимыми для решения поставленной задачи.

ИД-$1_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.

- способами эффективного сотрудничества в коллективке для достижения поставленной цели.

ИД-$1_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

- современными методами сбора, обработки и анализа информации, необходимой для решения профессиональных задач;

- методами контроля и оценки качества исходного сырья и готовой продукции.

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

- навыками оформления специальных документов для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

ИД-1$_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

- навыками использования основных методов защиты производственного персонала.

ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

- способностью реализовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.

ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- навыком разработки методики исследований для разработки рецептуры и технологического процесса производства и переработки нового вида продукции.

ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- методиками расчета экономической эффективности технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства

- 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.

ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства

- 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.

ИД-1$_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции

- методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования при

хранении сельскохозяйственной продукции;

- навыками хранения и переработки продукции растениеводства и животноводств.

ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства

- 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.

ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

- 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
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

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. 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.

Обучающийся 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:

а) универсальными (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.

б) общепрофессиональными (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.

в) профессиональными (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.

Обучающийся в результате прохождения преддипломной практики должен:

Знать:

ИД1-$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи

- правила и порядок постановки, анализа и декомпозиции задачи.

ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

- технологии поиска, обработки и накопления необходимой информации;

- технические и программные средства реализации информационных процессов.

ИД3-$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки

- основные методы решения задач по выбранной тематике научных исследований.

ИД-1$_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.

- основы психологии общения;

- профессиональные этические нормы работы в команде;

- основные командные стратегии для достижения поставленной цели.

ИД4-$_{УК-3}$ Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды

- способы взаимодействия с другими участниками производственного и образовательного процесса.

ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

- основные физические, химические и биологические законы, касающиеся процессов в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

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

- 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$_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

- 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$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

- основные тенденции и направления развития методов решения научно-технических задач в области технологии производства сельскохозяйственной продукции.

ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- основные методы исследований;

- этапы планирования эксперимента;

- правила составления программы наблюдений и

учетов;

- методику закладки и проведения опытов, порядок ведения документации и отчетности.

ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- основы экономики производства и особенности экономической деятельности предприятия и его подразделений;

- методы оценки эффективности производственного процесса;

ИД-1$_{ПК-1}$ Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы

- основные методики проведения научных исследований;
- порядок и технологию закладки научных опытов.

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

- 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$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства

- 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$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства

- 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$_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции

- 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$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства

- особенности и условия переработки продукции животноводства в соответствии с нормативными документами;
- технологическое оборудование для переработки продукции животноводства;
- основы технологии переработки продукции животноводства.

ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

- 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.

Уметь:

ИД1-$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи

- анализировать задачу и выделить ее базовые составляющие.

ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

- применять информационно-коммуникационные технологии для поиска и анализа информации;

- использовать для решения поставленной задачи сетевые средства поиска информации;

ИД3-$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки

- анализировать задачи и находить оптимальные варианты их решения.

ИД-1$_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.

- выстраивать отношения с коллегами;

- вырабатывать и реализовывать 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

- участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом;

- подготовить отчетные и презентационные материалы по результатам работы.

ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

- учитывать и применять законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

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

- использовать нормативно-правовые знания по вопросам сельского хозяйства.

ИД-1$_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

- 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$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

- обосновывать и применять новые методы исследований и решения задач;

- реализовывать современные технологии при производстве сельскохозяйственной продукции.

ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- 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$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- применять современные экономические методы повышения эффективности использования ресурсов;

- разрабатывать бизнес-планы современных проектов;

- производить расчеты и анализ основных экономических показателей.

ИД-1$_{ПК-1}$ Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы

- формулировать цели и задачи научно-исследовательской деятельности;

- формулировать выводы по результатам проведенных исследований.

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

- решать задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности в соответствии с действующим законодательством.

ИД-1$_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства

- оценивать качество сырья и готовой продукции;

- пользоваться технологическими инструкциями по производству продукции растениеводства;

- применять практические навыки для организации производства продукции растениеводства.

ИД-1$_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства

- 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$_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции

- определять качество сельскохозяйственной продукции;
- обосновывать технологии и устанавливать режимы хранения сельскохозяйственной продукции.

ИД-1$_{ПК-6}$ Реализует технологии переработки продукции животноводства

- выбирать и реализовывать технологии переработки продукции животноводства.

ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

- 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.

Владеть:

ИД-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи

- навыками декомпозирования задачи.

ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

- 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

- способами оценки достоинств и недостатков задач.
- навыками выбора методов и средств решения задач исследования.

ИД-1$_{УК-3}$ Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.

- навыками сотрудничества для достижения поставленной цели.

ИД4-$_{УК-3}$ Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды

- навыками эффективного взаимодействия с другими членами команды;
- навыками составления отдельных этапов работы, подготовки отчетной документации.

ИД-1$_{ОПК-1}$ Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

- основной терминологией и понятийным аппаратом естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

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

- 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

ИД-1$_{ОПК-3}$ Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний.

- навыками исследования причин возникновения внештатных и чрезвычайных ситуаций, предотвращения их развития;

- основными методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

ИД-1$_{ОПК-4}$ Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции

- методами решения научно-технических задач в области современных технологий;

- навыками самостоятельной научно-исследовательской деятельности в области поиска современных технологий производства сельскохозяйственной продукции.

ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- 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.

ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- навыками поиска технико-экономической информации;

- методиками расчета экономической эффективности технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

ИД-1$_{ПК-1}$ Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы

- методикой расчета основных статистических величин результатов исследований;

- навыками статистической обработки данных применением компьютерной технологии и статистического программного обеспечения.

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

- способностью решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом

нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

ИД-$1_{ПК-3}$ Реализует технологии производства продукции растениеводства

- 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.

ИД-$1_{ПК-4}$ Реализует технологии производства продукции животноводства

- навыками контроля качества изготовления продукции на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации;

- методами и приемами получения продукции животноводства, соответствующим нормативным требованиям.

ИД-$1_{ПК-5}$ Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции

- методами определения влияния характеристик оборудования на качество продукции и технологического процесса;

- технологиями хранения сельскохозяйственной продукции.

ИД-$1_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

- 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

Название хозяйства (предприятия), сроки действия договоров
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 8.10.2019 г. бессрочный

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 (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.

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 (специализированные лаборатории №143, 256, 336, 440, учебная аудитория № 266 для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации 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.

Обучающийся 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:

а) универсальными (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.

б) общепрофессиональными (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.

в) профессиональными (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.

Обучающийся в результате прохождения НИР должен:

Знать:

ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

- отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в области производства и переработки продукции животноводства.

ИД3-$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки

- критерии и показатели для оценивания достоинств и недостатков различных вариантов решения задач в области исследования.

основные методы решения задач по выбранной тематике научных исследований.

ИД5-$_{УК-1}$ Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи

- критерии оценки эффективности решения задачи в области исследования.

ИД-2$_{УК-2}$ Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.

Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.

- основы и методы формулировки в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение.

ИД4-$_{УК-2}$ Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

- основы построения взаимодействия с участниками процесса при публичном представлении результатов работы.

ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- порядок и методику закладки исследований;

- правила наблюдения и учета при проведении исследований.

ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- методики оценивания эффективности внедрения разрабатываемого проекта.

ИД-1$_{ПК-1}$ Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы

- основные методики проведения научных исследований;

- существующие методики расчета основных статистических показателей, используемых для обработки результатов экспериментов в сельскохозяйственной практике.

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

- основные понятия в области интеллектуальной собственности;

- законодательство, определяющее права на интеллектуальную собственность.

ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

- основные показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Уметь:

ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

- анализировать и критически осмыслять научно-техническую информацию в области производства и переработки продукции животноводства.

ИД3-$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки

- оценивать достоинства и недостатки различных вариантов решения задач исследования;

- формулировать различные варианты решения задач в области исследования.

ИД5-$_{УК-1}$ Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи

- определять и оценивать последствия реализации конкретного решения задачи в области исследования.

ИД-2$_{УК-2}$ Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.

- формулировать ожидаемые результаты от реализации проекта;

- осуществлять мониторинг хода реализации проекта.

ИД4-$_{УК-2}$ Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

- готовить презентационный материал, доклад о результатах исследования и публично их представить.

ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- применять современные методики проведения исследований;

- вести отчетность о научно-исследовательской работе.

ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- рассчитывать и анализировать основные экономические показатели применения нового технологического проекта.

ИД-1$_{ПК-1}$ Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы

- 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$_{ПК-2}$ 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

- осуществлять патентный поиск по теме научно-исследовательской работы.

ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

- оценивать эффективность переработки сельскохозяйственной продукции с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и продолжительности периода его работы.

Владеть:

ИД-2$_{УК-1}$ Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи

- навыками применения способов систематизации, обобщения и критического анализа информации.

ИД3-$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки

- навыками выбора оптимальных вариантов решения задач из

совокупности.

ИД5-$_{УК-1}$ Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи

- способами оценки эффективности решения задачи в области исследования.

ИД-2$_{УК-2}$ Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач.

- навыками постановки взаимосвязанных задач в рамках цели осуществляемого проекта;

- навыками корректировки плана реализации проекта.

ИД4-$_{УК-2}$ Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

- приемами ведения дискуссии и полемики;

- навыками публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.

ИД-1$_{ОПК-5}$ Проводит экспериментальные исследования в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- методами проведения экспериментальных исследований.

ИД-1$_{ОПК-6}$ Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов производства и переработки сельскохозяйственной продукции

- методиками расчета экономической эффективности разрабатываемого проекта по производству и переработке сельскохозяйственной продукции.

ИД-1$_{ПК-1}$ Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методикам, осуществляет обобщение и статистическую обработку результатов опытов, формулирует выводы

- методами расчета основных статистических величин результатов экспериментов.

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

- навыками решения задач в области развития науки, техники и технологии с учетом

нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности.

ИД-1$_{ПК-7}$ Осуществляет контроль качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

- общими методами оценки показателей качества продуктов переработки и ассортимента получаемой продукции.

Перечень предприятий для прохождения производственной практики (научно-исследовательская работа)

Название хозяйства (предприятия), сроки действия договоров
ООО «Агропарк Мясопром» г. Казань, от 16.01.2015 г. бессрочный;

ООО «ПлемРепродукт» Бугульминский р-он РТ, от 19.09. 2016 нный;

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

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 и с учетом рекомендаций ПрОПОП.

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.

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	Объем учебной нагрузки		Трудовой стаж работы	
							количество часов	доля ставки	стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

1	История (История России, всеобщая история)	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 № 206, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана, г. Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации № 10733, 2019 г. по программе «Преподавание истории, философских и социально-политических дисциплин в условиях реализации ФГОС», 72 часа, автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи 3.Удостоверение о повышении квалификации №2894, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №2954, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи	56,5	0,0627	30	0

				170		пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 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				
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 № 297, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №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. Удостоверение о повышении квалификации №122479, 2020 г. по программе «Эффективные методики изучения	110,8	0,1231	17	0

				171		иностранных языков», 108 часов, ООО «Инфоурок» г.Смоленск 4. Удостоверение о повышении квалификации №2871, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. 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 **Профпереподготовка:** 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				

				172		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				
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 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.	1. Удостоверение о повышении квалификации № 062234, 2017г., по программе «История и философия науки», 76 часов, в Центре повышения квалификации КФУ, г. Казань 2.Удостоверение о повышении квалификации № 311, 2019 г, по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФБГОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э.Баумана», г.Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации № 10731, 2019г, по дополнительной программе «Преподавание истории, философских и социально-политических дисциплин в условиях реализации ФГОС», 72 часов, автономной	54,3	0,0678	52	0

				173		некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» Мытищи, Московская область, 4.Удостоверение о повышении квалификации №2961, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении 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 **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, 10.04.2020г., Казань.				
4	Экономическая теория	Карпова Наталья Валентиновна	По основному месту работы	Доцент, кандидат ветеринарных наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация	1.Удостоверение о повышении квалификации № 310201026790, 2020г., по программе «Цифровые	54,3	0,0603	23	0

				174	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. 3. Аттестат доцента по специальности «Экономика и управление народным хозяйством» серия ДОЦ № 001857от 13.01.2020	технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 2. Удостоверение о повышение квалификации №5CDO-206, 07.12.2019 г. по программе «CDO – управление, основанное на данных», 108 часов, АНО ВО Университет Иннополис, г. Казань. 3. Удостоверение о повышении квалификации №502410427597 от 26.11.2019, по программе «Экономика сельского хозяйства», 72 часа, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область 4. Удостоверение о повышение квалификации №312, 2019 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. 5. Удостоверение о повышении квалификации №3064, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия				

				175		коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. 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 **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке №162406882214 от 23 марта 2018 г. по программе «Экономика и организация сельского предпринимательства», 266 часов, ФГБОУ ДПО «Татарский институт переподготовки кадров агробизнеса», г. Казань. 2. Диплом о профессиональной переподготовке №162405479778 от 01 декабря 2017 г. по программе «Менеджмент», квалификация менеджер, 508 часов, ФГБОУ ДПО «Татарский институт переподготовки кадров агробизнеса», г. Казань; 3. Диплом о профессиональной переподготовке №502409621424 от				

						05.02.2020, по программе «Преподаватель высшей школы», 520 часов, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область				
5	Культура речи и делового общения	Файзиева Гюльчехра Ильясовна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат филологических наук, доцент	1. Высшее, диплом серия ДОА №0001127 от 20.06.1995 г. Худжанский государственный университет имени академика Бободжона Гафурова, по специальности английский язык и педагогика. 2. Диплом кандидата филологических наук серия ДКН №064042 от 20.06.2008 г. 3. Аттестат доцента серия ЗДЦ № 012966 от 28.04.2018 г.	1. Удостоверение о повышении квалификации №191, 2019 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» , 36 часов ФГБОУ ВО КГАВМ 2 Удостоверение о повышении квалификации №122728, 2020 по программе «Эффективные методики изучения иностранных языков», 108 часов, ООО «Инфоурок» г.Смоленск 3. Удостоверение о повышении квалификации №122729, 2020 по программе «Деловой русский язык», 108 часов, ООО «Инфоурок» г.Смоленск 4. Удостоверение о повышении квалификации №2902, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3004, 2020 г. по программе «Оказание первой	36,3	0,0453	7	0

				177		медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке № 772406851237, 2018г. по программе «Педагогическое образование: учитель русского языка и литературы», 520 часов, АНО ДПО «ФИПКиП» 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП-V № 002208, 2019 г.по программе «Педагогическое образование: преподаватель иностранного языка в вузе (латинский язык)», 280 часов, Институт новых технологий в образовании г.Омск				
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 № 206, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО «Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана, г. Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №	54,3	0,0603	30	0

				178		10733, 2019 г. по программе «Преподавание истории, философских и социально-политических дисциплин в условиях реализации ФГОС», 72 часа, автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи 3.Удостоверение о повышении квалификации №2894, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. 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:** 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				

7	Правоведение	Шагиева Альбина Хатыповна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат биологических наук, доцент уволена 07.09.2020 г. приказ № 97-ОК	1. Высшее, специалитет, по специальности « юриспруденция», квалификация «юрист», Диплом рег.номер 8568 от 07.06.2007 года НОУ Академия управления «ТИСБИ» 2. Диплом кандидата биологических наук серия БЛ № 018053 от 03.06.1987 г. 3. Аттестат доцента по специальности «Экономика и управление народным хозяйством» серия ЗДЦ № 007738 от 14.03.2017 г.	1.Удостоверение о повышение квалификации №227, 2019 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. 2. Удостоверение о повышении квалификации № УПК 210300003893 от 18.10.2018 г. по программе «Современные образовательные технологии в высшей школе в условиях реализации ФГОС ВО», 72 часа, НОУ ДПО «Экспертно-методический центр», Чебоксары **Профпереподготовка:** 1. Диплом о доп.образовании №138/11 от 25.04.2011 г по программе «Доп.профессиональная», квалификация «Преподаватель высшей школы», Институт социальных и гуманитарных знаний, г. Казань 2. Диплом о профессиональной переподготовке №642407192891 от 31.05.2018 г по программе «Экономика и управление в			37	0

				180		организации», квалификация специалист в сфере управления сельским хозяйством, 1200 ч, ЧУОО ДПО Международная академия экспертизы и оценки , г. Саратов				
		Ахметсафин Шамиль Шаукатович	Внутренний совместитель	Преподаватель, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует Договор от 21.12.2016 г. Приказ 197-ОК По основному месту работы - юрист	1. Высшее, специалитет, по специальности «история», диплом серия ШВ № 049899 от 30 июня 1994г., Казанский государственный университет им. В.И. Ульянова-Ленина, г. 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	1. Удостоверение о повышении квалификации №162412253031, 2020 г. по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области правоведения и юриспруденции», 72 часа, АНОДПО «Межрегиональный 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,	54,3	0,0603	16	0

				181		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 отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности Химия, квалификация химик. Диплом с отличием серия КВ №548026 от 21.06.1988 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина, 2. Диплом кандидата химических наук серия ХМ № 023711, 1992 г.	1. Удостоверение о повышение квалификации №219017, от 6 декабря 2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 2. Удостоверение о повышение квалификации №280, 2019 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 повышение квалификации №502411622425 от 12 мая 2020 г. по программе «Инновационные методы преподавания химии (неорганической,	128,8	0,1431	12	0

				182		аналитической, органической, физколлоидной, биологической, пищевой), биохимии с.х. продукции, биотехнологии и методов анализа сырья и пищевой продукции», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация ВО центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 4.Удостоверение о повышении квалификации №2983, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. 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 **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ 000000003781, 6 апреля 2020г. «Преподаватель высшей школы», Казанский инновационный университет				

				183		им. В.Г. Тимирясова, г. Казань				
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 повышение квалификации №ППК 2805-116, 23 октября 2019 г. по программе «Методика преподавания физики и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС », 72 часа, АНО ДПО Московская академия профессиональных компетенций, г. Москва 2. Удостоверение о повышение квалификации №306, 2019 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 повышение квалификации № 180002359667 от 18 июня 2020 г. по программе «Методика преподавания математики и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС », 72 часа, АНО ДПО Московская академия	54,3	0,0603	14	0

				184		профессиональных компетенций, г. Москва 4. Удостоверение о повышении квалификации №3061, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3149, 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 № 772406552022 от 25.01.2018, «Педагогика и методика преподавания физики», квалификация учитель физики, 550 часов, ООО «Международный центр образования и социально-гуманитарных исследований», г. Москва. 2. Диплом о профессиональной переподготовке № КИУ _000000003758 от 10 апреля 2020 г., «Преподаватель высшей школы», 280 часов, ЧОУВО «Казанский				

				185		инновационный университет имени В.Г. Тимирясова», г. Казань.				
10	Математическая статистика	Мадышев Ильгиз Шамилович	По основному месту работы	Врио 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. Удостоверение о повышении квалификации № 310201026787 от 22.01.2020, по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 2. Удостоверение о повышении квалификации № 502410427598 от 26.11.2019, по программе «Экономика сельского хозяйства», 72 часа, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область 3. Удостоверение о повышение квалификации №246, 2019 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. 4. Удостоверение о повышении квалификации №2962, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия	36,3	0,0453	15	0

				186		коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3088, 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 №502409621425 от 05.02.2020, по программе «Преподаватель высшей школы», 520 часов, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область 2. Диплом о профессиональном переподготовке №162408284541 от 12.12.2018 г по программе «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», квалификация «Бухгалтер», 508 ч, ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г. Казань; 3. Диплом о профессиональном переподготовке №162404661384 от 18.10.2016 г по программе «Менеджмент», квалификация «Менеджер», 508 ч, ФГБОУ ДПО				

				187		«ТИПКА», г. Казань				
11	Физика	Зайнашева Гузель Накиповна	Внешний совместитель	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Физика. Оптика и спектроскопия квалификация физик. Диплом серияВ-1 №361082 от 23.06.1978 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина, г.Казань 2. Диплом кандидата наук серия КТ № 020954, 1996г. 3. Аттестат доцента ДЦ № 010007, 2001г.	1. Удостоверениео повышение квалификации №ППК 3411-78, 25июня 2020 г. по программе «Методика преподавания физики и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС », 72 часа, АНО ДПО Московская академия профессиональных компетенций, г. Москва 2. Удостоверение о повышение квалификации №7295-20, от 18февраля 2020 г. по программе «Электронно-образовательная среда Университета». 72.ч. ФГБОУ ВО «Казанский государственный энергетический университет» 3. Удостоверение о повышение квалификации № 877, от 18 февраля 2020 г. по программе «Реализация инклюзивного подхода в учреждении высшего образования». 72.ч. Учреждение высшего образования «Университет управления «ТИСБИ» 4. Удостоверение о повышение квалификации IDPO-634-18 от 26 января 2018 г. по программе	54,3	0,0603	39	0

				188		«Развитие языковой среды».204.ч. ФГБОУ ВО «Казанский государственный энергетический университет» Удостоверение о повышение квалификации №5589-18, от 02 марта 2018 г. по программе «Интерактивные образовательные методы и технологии в высшей школе ». 72.ч. ФГБОУ ВО «Казанский государственный энергетический университет» 5. Удостоверение о повышении квалификации №2990, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №2956, 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 КИУ № 000000003771 от 10.04.2020 по программе «Преподаватель высшей школы», 280 ч. Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирясова,				

				189		г.Казань				
12	Информатика	Вагазова Гульназ Ингелевна	По основному месту работы	Доцент, кандидат ветеринарных наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация ветеринарный врач; Диплом с отличием серия ДВС 1251310 от 24.06.2003 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана 2.Диплом кандидата ветеринарных наук серия ДКН №019511 от 09.03.2007 г. №9к/23; 3. Аттестат доцента по специальности «Экономика и управление народным хозяйством» серия ЗДЦ №007624 от 14 марта 2017г.	1. Удостоверение о повышении квалификации № 310201026786 от 22.01.2020, по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 2. Удостоверение о повышение квалификации №732409880184, 28.06.2019 г. по программе «Информационные технологии в образовании», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск 3. Удостоверение о повышение квалификации №286, 2019 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. 4. Удостоверение о повышении квалификации №2895, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана,	54,3	0,0603	12	0

				190		г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №2955, 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 №502409621414 от 05.02.2020, по программе «Преподаватель высшей школы», 520 часов, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область 2. Диплом о профес-сиональной переподготовке №162408284611 от 18 декабря 2018 г. по программе «Менеджмент», квалификация Руководитель организации, 698 часов, ФГБОУ ДПО «Татарский институт переподготовки кадров агробизнеса», г. Казань				
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	1. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации №962/18, 2018 г. по программе “Современные методы диагностики, профилактики и методы борьбы при	56,5	0,0627	10	0

				191	государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата наук серия ДКН № 086916, 2009.	инфекционных болезнях животных” , 72 часа ФГБОУ ФЦТРБ-ВНИВИ, г.Казань 2. Удостоверение о повышении квалификации №232, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань 3. Удостоверение о повышении № ПК 218981, 2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000)» 72 часа ФГБОУ ВО «КНИТУ», г.Казань 4. Удостоверение о повышении №502411622911, 2020 года по программе «Инновационные подходы в обучении ветеринарной микробиологии и микологии (общая и частная), ветеринарной вирусологии (общая и частная), иммунологии, биотехнологии, санитарной микробиологии и лабораторной диагностики» 72 часа Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»,				

				192		г.Мытищи 5. Удостоверение о повышении квалификации №2904, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6.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 **Профпереподготовка:** 1.Диплом профессиональной переподготовки № 502409621433 , 2020 г. «Преподаватель высшей школы» 512 часа , Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г.Мытищи				
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	1. Удостоверение о повышение квалификации №291, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская	54,3	0,0603	32	0

				193	государственным университетом им.В.И.Ульянова-Ленина, г.Казань; 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 089295 от 03.07.09	государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 310200996401 от 12.12.2019, по программе «Интенсивная технология производства продукции пчеловодства», 90 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 3. 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. 4. 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 5. Удостоверение о повышении квалификации №2993, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. 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				
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;	1. Удостоверение о повышении квалификации № 310201111428 от 22.01.2020, по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 2. Удостоверение о повышение квалификации №732409880183, 28.06.2019 г. по программе «Информационные	54,3	0,0603	15	0

				195	3. Аттестат доцента серия ЗДЦ № 008317 от 7.06.2017	технологии в образовании», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск 3. Удостоверение о повышение квалификации №266, 2019 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 4. Удостоверение о повышении квалификации №3037, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. 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 **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 отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, 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.	1. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0599580, 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 ПК № 0599576, 2020 г. по программе «Безопасность жизнедеятельности», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. 3. Удостоверение о повышение квалификации №224, 2019 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. 4. Удостоверение о	62,5	0,0694	7	0

				197		повышении квалификации №2891, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. 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 **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке №162405692824 от 22.12.2017, по программе «Управление охраной труда. Техносферная безопасность», 250 часов, Межрегиональная 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.				

				198		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	Чинкин Саидзада Сиразетдинович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, специальность: физическое воспитание, квалификация: учитель физического воспитания средней школы. Диплом Я № 541112 от 5 июля 1973 г. Казанский государственный педагогический институт. 2. Диплом кандидата биологических наук: серия БЛ, № 014787 от 04.09.1985 3. Аттестат доцента: Серия ДЦ, № 000186, от 30.06.1992	1.Удостоверение о повышении квалификации «Инновационный подход к содержанию и методике преподавания физической культуры в высшем учебном заведении» (КФУ, Россия, Казань) 09.01.17 по 27.01.17 2.Удостоверение о повышении квалификации «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» (ФГБОУ ВО "Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана")12.03.18 по 16.04.18 3. Удостоверение о повышении квалификации №2977, 2020 г. по программе «Актуальные направления	18,3	0,0228	32	0

				199		противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4.Удостоверение о повышении квалификации №3103, 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.Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» 280 часов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова (ИЭУП)»,2020 г.Казань				
		Изосимова Алена Валерьевна	По основному месту работы	Преподаватель, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	1. Высшее, бакалавриат: 49.03.01 «Физическая культура», квалификация: бакалавр Диплом 101604 № 0027137 от 18 июля 2016 г., Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет» 2. Высшее, магистр: 44.04.01 «Педагогическое	1. Удостоверение о повышении квалификации «Инновационный подход к содержанию и методике преподавания физической культуры в высшем учебном заведении» (ПМЦПКиППРО, КФУ) 11.04.16 по 15.04.16 12.2019-06.04.2020 2. Удостоверение о повышении квалификации №309, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская	18	0,020	2	0

				200	образование», квалификация: магистр Диплом с отличием 101632 0019646 от 30 июня 2018 г., Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет»	ГАВМ, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2882, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4.Удостоверение о повышении квалификации №2943, 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» 280 часов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова (ИЭУП)», 2020г., г.Казань				
18	Введение в профессиональную деятельность	Сушенцова Марина Анатольевна	На условиях договора гражданско-правового характера (по договору	Зоотехник КФХ «Ахметов», кандидат сельскохозяйственных наук, доцент	1. Высшее, по специальности «Зоотехния», квалификация «Ученый зоотехник», диплом с отличием П №461750, 1974г. Казанский государственный ветеринарный институт имени Н.Э. Баумана, г.Казань	1. Удостоверение о повышение квалификации №502410427645 от 9.12.2019 по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния (скотоводство, свиноводство, птицеводство, коневодство, овцеводство и козоводство, кролиководство,	72,3	0,0803	40	6

			ГПХ)	201	2. Диплом кандидата сельскохозяйственных наук СХ № 004956, от 27.05 1981 г. 3. Аттестат доцента ДЦ №097712, от 08.04.1987 г.	звероводство» 72 часа, АНООЦ РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 2. Удостоверение о повышении квалификации №290, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3039, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №3127, 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 КИУ_000000003716 от 10.04.2020 г по программе «Преподаватель высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере				

				202		высшего образования, 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова», 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 краткосрочном повышении квалификации, рег. № 222 Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании, 36 ч, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань, 2019 г.; 2. Удостоверение о повышени квалификации № 50241162292 от 26.06.2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области генетики, экологии, разведения животных, племенного дела, технологии переработки молока и молочны продуктов», 72 часа, Автономн некоммерческая образователь организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 3. Удостоверение о повышении квалификации №2984, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань	18,3	0,0228	43	0

				203		4. Удостоверение о повышении квалификации №3110, 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 №00000003718.от 10.04.2020 г по программе «Преподаватель высшей школы», 280 часов, Казанский инновационный 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 краткосрочном повышении квалификации, рег. № 261 Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании, 36 ч, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань, 2019 г.; 2. Удостоверение о повышении квалификации № 502411622918 от 26.06.2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области генетики, экологии, разведения животных, племенного дела, технологии переработки молока и молочных продуктов», 72	36	0,040	20	0

				204		часа, Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 3. Удостоверение о повышении квалификации №2992, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. 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 **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	По	Доцент, кандидат	1. Высшее, специалитет,	1. Удостоверение о	54,3	0,0603	14	0

		Александра Александровна	основному месту работы	биологических наук, ученое звание отсутствует	по специальности Почвоведение, квалификация почвовед. Диплом ДВС № 1856027, от 30.06.2002 Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина, 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 035870, 2007	повышение квалификации №0260857, 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 №0260860, 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 № 180600003881 от 25.11.2019 по программе «Адаптивное кормопроизводство», 72 часа, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск 4. Удостоверение о повышение квалификации №219021, от 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 5.Удостоверение о повышение квалификации №265, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии				

				206		в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 5. Удостоверение о повышении квалификации №2893, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №2953, 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-478-2020-К от 06.04.2020 «Преподаватель высшей школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет», г. Казань. 2. Диплом о профессиональной переподготовке №180600000654 от 23.01.2020 по программе «Технология хранения и переработки с.-х. продукции», 256 часов, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск				

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, 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 035870, 2007	1. Удостоверение о повышение квалификации №0260857, 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 №0260860, 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 № 180600003881 от 25.11.2019 по программе «Адаптивное кормопроизводство», 72 часа, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск 4. Удостоверение о повышение квалификации №219021, от 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 5.Удостоверение о повышение квалификации №265, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и	56,5	0,0627	14	0

				208		информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 5. Удостоверение о повышении квалификации №2893, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №2953, 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-478-2020-К от 06.04.2020 «Преподаватель высшей школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет», г. Казань. 2. Диплом о профессиональной переподготовке №180600000654 от 23.01.2020 по программе «Технология хранения и переработки с.-х. продукции», 256 часов, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск				

22	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	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 биологических наук серия ДКН № 035870, 2007	1. Удостоверение о повышение квалификации №0260857, 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 №0260860, 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 № 180600003881 от 25.11.2019 по программе «Адаптивное кормопроизводство», 72 часа, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск 4. Удостоверение о повышение квалификации №219021, от 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 5.Удостоверение о повышение квалификации №265, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и	54,3	0,0603	14	0

				210		информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 5. Удостоверение о повышении квалификации №2893, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №2953, 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-478-2020-К от 06.04.2020 «Преподаватель высшей школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет», г. Казань. 2. Диплом о профессиональной переподготовке №180600000654 от 23.01.2020 по программе «Технология хранения и переработки с.-х. продукции», 256 часов, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск				

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 повышении квалификации № 180600003880 от 25.11.2019 по программе «Адаптивное кормопроизводство», 72 часа, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г.Ижевск 2.Удостоверение о повышение квалификации №219012, 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 3.Удостоверение о повышение квалификации №245, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 4.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. 5. Удостоверение о повышение квалификации №0260858, 04.07.2020 г. по программе «Современные технологии в земледелии и	54,3	0,0603	12	0

				212		растениеводстве, ботаника и защита растений» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 6.Удостоверение о повышении квалификации №3034, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 7. 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 Внешний совместитель начальник отдела ООО «Научно-исследовательский центр кормовых добавок»	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	1. Удостоверение о повышение квалификации №0260854, 27 мая 2020 г. по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 310201026783 от 22.01.2020 по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 3.Удостоверение о повышение квалификации №219010, 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 4. Удостоверение о повышение квалификации №204, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 5. Удостоверение о повышении квалификации	54,3	0,0678	27	5

				214		№3033, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №3121, 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. Переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020, 280 часов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет» г. Казань				
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. Ульянова-Ленина, г.Казань 2.Диплом кандидата наук серия КТ № 081914, 2002; 3. Аттестат доцента серия АДС №	1.Удостоверение о повышении квалификации № 180600003880 от 25.11.2019 по программе «Адаптивное кормопроизводство», 72 часа, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г.Ижевск 2.Удостоверение о повышение квалификации №219012, 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ,	54,3	0,0603	12	0

				215	001355,.2009.	г. Казань 3.Удостоверение о повышение квалификации №245, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 4.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. 5. 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. 6.Удостоверение о повышении квалификации №3034, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 7. Удостоверение о повышении квалификации №3122, 2020 г. по программе				

				216		«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 работы	Профессор, доктор сельскохозяйственных наук, профессор	1. Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, 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	1.Удостоверение о повышение квалификации №241, 2019 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. 2. Удостоверение о повышении квалификации №	20,5	0,0227	27	0

				217	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	502411622921 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. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 162412253021 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 4. Удостоверение о повышении квалификации №2889, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана,				

				218		г. Казань 5. 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. Казань **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 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	1. Высшее, специалитет, по специальности «Биология», квалификация Биолог.	1. Удостоверение о повышение квалификации №291, 2019 г. по программе «Использование	36	0,040	32	0

				звание отсутствует	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	компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 310200996401 от 12.12.2019, по программе «Интенсивная технология производства продукции пчеловодства», 90 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 3. 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. 4. Удостоверение о повышении квалификации № 162412253022 от 31.08.2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области биологии, зоологии,				

				220		экологии, пчеловодства и рыбоводства», 72 часа, Автономная некоммерческая организация дополнительного профессионального образования «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций», г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №2993, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. 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				
27	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	Тяглова Ирина Юрьевна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1 Высшее, специальность: Ветеринария, квалификация ветеринарный врач, диплом с отличием серия БВС №0956674 от 26.06.2000 г. Казанского государственного ветеринарного института медицины имени Н.Э.Баумана, г. Казань	1. Удостоверение о повышении квалификации 951/18 с 21.05 по 01.06.2018 г. по программе «Трансмиссионная электронная и световая микроскопия в биологии и ветеринарии» 72 часа ФГБНУ ФЦТРБ, Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации	47,5	0,0527	18	0

				221	2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 07606 от 14.11.2008 №8	№162412253019 от 4.12.2020 г., №06 по программе «Инновационные методы повышения компетенции преподавателей по дисциплинам: морфология, анатомия, гистология, патологическая анатомия, судебно-ветеринарная экспертиза, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» 72 часа. АНОДПО «Межрегиональный центр инновационного обучения и развития компетенций». г.Казань 3. Удостоверение о повышение квалификации №190, 2019 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. 4.Удостоверение о повышении квалификации №3042, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3130, 2020 г. по программе				

				222		«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 № 502409621435 от 05.02.2020 г по программе «Преподаватель высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования», 520 ч. АНОУ ВО Центросоюза РФ «Российский университет кооперации», г.Казань				
		Папаев Радий Михайлович	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1.Высшее, диплом с отличием серия ВСА № 0419487 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 № 163682, 2012.	1. Удостоверение о повышение квалификации №255, 2019 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. 2. Повышение о повышении квалификации № 502411622421 , 2020 г. по программе «Инновационные методы научных	45	0,050	5	0

				223		исследований и методология в области физиологии, патологической физиологии, этологии, морфологии и ветеринарии сельскохозяйственных животных» в объеме 72 часов в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» г. Мытищи 2.Удостоверение о повышении квалификации №2879, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2940, 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. Профессиональная переподготовка, КИУ_000000003787, 2020 г. по программе «Преподаватель высшей школы» 280 часов в ЧОУ ВО «Казанский инновационный				

				224		университет имени В.Г. Тимирясова (ИЭУП)», г.Казань				
28	Производство продукции животноводства	Рахматов Ленар Адгамович	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	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. Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 163683 от 28.07.2012	1. Удостоверение о повышении квалификации № 974/18 от 21.12.2018, «Инновационные технологии производства и оценки продуктов животноводства» 72 ч, ФГБУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности», г. Казань 2. Удостоверение о повышение квалификации №502410427644 от 9.12.2019 по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния (скотоводство, свиноводство, птицеводство, коневодство, овцеводство и козоводство, кролиководство, звероводство» 72 часа, АНООЦ РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 3. Удостоверение о повышении квалификации №284, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань 4. Удостоверение о	83,8	0,0931	9	0

				225		повышении квалификации №2925, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3027, 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 КИУ № 000000003789 от 10.04.2020 г по программе «Преподаватель высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования, 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова», г.Казань				
29	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	Шайдуллин Султан Фатыхович	Внутренний совместитель	Доцент, кандидат биологических наук, доцент По основному месту работы –	1. Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, Диплом серия Г-I № 384396 от 01.03.1980, Казанский ордена Ленина ветеринарный институт	1. Удостоверение о повышении квалификации № 0260851 от 27.05.2020, по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормление животных, кормовые и лекарственные	54,3	0,0603	19	4

				Заведующий учебно-научной лабораторией	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.	растения», 72 часов, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ, г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 0260847 от 27.05.2020, по программе «Лабораторный анализ кормов и продукции животноводства», 72 часов, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ, г. Казань. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 208, 2019 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 4. Удостоверение о повышении квалификации №2995, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3029, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им				

				227		Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке КИУ _ 000000003710, регистрационный номер ДП-485-2020-К от 06.04.2020, по программе дополнительного профессионального образования «Преподаватель высшей школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова (ИЭУП)», г. Казань				
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.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 повышение квалификации №282, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36	83,8	0,1047	14	0

				228		часов, ФГБОУ ВО Казанская государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, г. Казань. 3. Удостоверение о повышении квалификации №2987, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. 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 **Профпереподготовка:** 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				

				229		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				
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 502410428443 от 12.03.2020г. по программе «Ветеринарно-санитарная и товароведная экспертиза, технология производства и переработки продукции животноводства и растениеводства, технохимический и производственный ветеринарно-санитарный контроль» 72 часа, АНОВОЦ РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 2.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации №270 от 17.05.2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань 3.Удостоверение о повышении квалификации №	20,5	0,0227	13	0

				230		188560 от 06.12.2019г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO22000)», 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г.Казань 4.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 963/18 от 08.10.2018 г. по программе «Современные методы диагностики, профилактики и меры борьбы при инфекционных болезнях животных», 72 часа, ФГБНУ «ФЦТРБ», г.Казань 5. 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 6. Удостоверение о повышении квалификации №2868, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 7. Удостоверение о повышении квалификации №2929, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи				

				231		пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, 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				
		Волков Али Харисович	Внутренний совместитель	Заведующий кафедрой, доктор ветеринарных наук, профессор По основному месту работы – проректор по учебной и воспитательной работе	1. Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация Ветеринарный врач, Диплом серия Г-18912236 от 30.06.1979 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, г. Казань 2. Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 173827, 1988 г. 3.Диплом доктора ветеринарных наук ДК № 008391, 2001 г. 4. Аттестат доцента серия ДЦ №021313, 1996 г. 5. Аттестат профессора серия ЗПР № 013784, 2005 г.	1. Удостоверение о повышение квалификации №50241042844 от 12.03.2020 г. по программе «Ветеринарно-санитарная и товароведная экспертиза. Технология производства и переработки продукции животноводства и растениеводства. Технохимический и производственный ветеринарно-санитарный контроль», 72 часа, АНООЦ РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 2. Удостоверение о повышении квалификации №250, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36часов, ФГБОУ ВО	36	0,045	40	0

				232		«Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана», г. Казань. 3. Удостоверение о повышении квалификации №3044, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №3132, 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. Профессиональная переподготовка № КИУ_000000003740, 2020г. по программе «Преподаватель высшей школы», 280 часов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова (ИЭУП)», г.Казань 2. Диплом о профессиональной переподготовке №162409305715 от 17.12.2019 по программе				

				233		«Менеджмент», 250 часов; ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г.Казань				
32	Биохимия сельскохозяйственной продукции	Алимов Азат Миргасимович	По основному месту работы	Профессор, доктор ветеринарных наук, профессор	1. Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация Ветеринарный врач, Диплом с отличием серия О № 158012, от 1970г. Казанского государственного ветеринарного института медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата наук серия МБЛ № 021175, 04.06.1975; 3. Диплом доктора ветеринарных наук серия ДТ № 020994, 1993 (при наличии) 3.Аттестат профессора по специальности «Биохимия» серия ПС №001663 от 04.06.1998	1. Удостоверение о повышение квалификации №180579, 28 июня 2019 г. по программе «Инновационные методы в ветеринарной медицине и биотехнологии», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск 2. Удостоверение о повышение квалификации №219004, 6 декабря 2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 3. Удостоверение о повышение квалификации №221, 2019 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. 4. Удостоверение о повышение квалификации 502411622964 Регистрационный номер №12003 от 15 июля 2020 г. по программе	20,5	0,0227	23	0

				234		«Инновационные методы преподавания химии (неорганической, аналитической, органической, физколлоидной, биологической, пищевой), биохимии с.х. продукции, биотехнологии и методов анализа сырья и пищевой продукции», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация ВО центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 5. Удостоверение о повышении квалификации №2888, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №2948, 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 КИУ _000000003760 от 6 апреля				

				235		2020 г. «Преподаватель высшей школы», 280 часов, Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирясова Регистрационный номер ДП-446-2020-К.				
		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 2. Диплом кандидата сельскохозяйственных наук: серия ДКН № 150015, 30.12.2011 № 53/нк-2.	1.Удостоверение о повышение квалификации №180399, 7 июня 2019 г. по программе «Инновационные методы в ветеринарной медицине и биотехнологии», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск 2.Удостоверение о повышение квалификации №200, 2019 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 повышение квалификации 502411622424. Регистрационный номер №11491 от 12 мая 2020 г. по программе «Инновационные методы преподавания химии (неорганической, аналитической, органической, физколлоидной,	54	0,0600	9	0

				236		биологической, пищевой), биохимии с.х. продукции, биотехнологии и методов анализа сырья и пищевой продукции», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация ВО центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 4. Удостоверение о повышении квалификации №2920, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3022, 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 КИУ _000000003775 от 6 апреля 2020 г. «Преподаватель высшей школы», Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирясова Регистрационный номер ДП-461-2020-К.				

				237		2. Диплом о профессиональной переподготовке № 22040000186 от 21 июня 2018, «Химия и современные химические технологии», квалификация преподавание химических дисциплин в образовательных учреждениях высшего образования, 260 часов, ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет»				
33	Технология хранения продукции растениеводства	Волостнова Анна Николаевна	по договору ГПХ	Технолог ООО «Научно-исследовательский центр кормовых добавок», кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», квалификация – технолог сельскохозяйственного производства, Диплом с отличием ВСА 1104269 от 04.08.2010г., Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, 2.Диплом кандидата сельскохозяйственных наук серия ДКН № 180559, 2012г.	1.Удостоверение о повышении квалификации № 920274 от 18.06.2019 по программе «Педагогическое мастерство преподавателей высшей школы», 72 часа, ФПКПВ ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 2. Удостоверение о повышение квалификации №285, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации № 594872 от 31.01.2018 по программе «Разработка дистанционных образовательных курсов в среде MOODLE», 36 часов, ФПКПВ ФГБОУ ВО КНИТУ,	74,5	0,0827	4	4

				238		г. Казань				
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, г.Казань 2.Диплом кандидата наук серия КТ № 081914, 2002; 3. Аттестат доцента серия АДС № 001355,.2009.	1.Удостоверение о повышении квалификации № 180600003880 от 25.11.2019 по программе «Адаптивное кормопроизводство», 72 часа, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г.Ижевск 2.Удостоверение о повышение квалификации №219012, 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 3.Удостоверение о повышение квалификации №245, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 4.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. 5. Удостоверение о повышение квалификации	74,5	0,0827	12	0

				239		№0260858, 04.07.2020 г. по программе «Современные технологии в земледелии и растениеводстве, ботаника и защита растений» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 6.Удостоверение о повышении квалификации №3034, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 7. 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				

				240		школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет» г. Казань				
35	Технология переработки и хранения продукции животноводства	Герасимов Андрей Петрович	по договору ГПХ	Технолог ООО «Рамаевское», кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	1.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 исследовательский технологический университет, 2.Диплом кандидата биологических наук серия КНД № 027835, 2016г.	1.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации, номер: 594879, от 31.01.2018, по программе» «Разработка дистанционных образовательных курсов в среде MOODLE», 36 час., ФПКПВ ФГБОУ ВО «КНИТУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации №3066, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3150, 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 серия: ПП-3, № 061382. По программе: «Педагогика общего и профессионального образования», ИДПО ФГБОУ ВПО «КНИТУ», г.Казань	38,5	0,042	6	6

		Рахматов Ленар Адгамович	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	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. Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 163683 от 28.07.2012	1. Удостоверение о повышении квалификации № 974/18 от 21.12.2018, «Инновационные технологии производства и оценки продуктов животноводства» 72 ч, ФГБУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности», г. Казань 2. Удостоверение о повышение квалификации №502410427644 от 9.12.2019 по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния (скотоводство, свиноводство, птицеводство, коневодство, овцеводство и козоводство, кролиководство, звероводство» 72 часа, АНООЦ РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 3. Удостоверение о повышении квалификации №284, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №2925, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия	108,3	0,1203	9	0

				242		коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3027, 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 КИУ № 000000003789 от 10.04.2020 г по программе «Преподаватель высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования, 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова», 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.Удостоверение о повышение квалификации №180399, 7 июня 2019 г. по программе «Инновационные методы в ветеринарной медицине и биотехнологии», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск 2.Удостоверение о повышение квалификации №200, 2019 г. по программе	62,5	0,0694	9	0

				243	2. Диплом кандидата сельскохозяйственных наук: серия ДКН № 150015, 30.12.2011 № 53/нк-2.	«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 повышение квалификации 502411622424. Регистрационный номер №11491 от 12 мая 2020 г. по программе «Инновационные методы преподавания химии (неорганической, аналитической, органической, физколлоидной, биологической, пищевой), биохимии с.х. продукции, биотехнологии и методов анализа сырья и пищевой продукции», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация ВО центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 4. Удостоверение о повышении квалификации №2920, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань				

				244		5. Удостоверение о повышении квалификации №3022, 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 КИУ _000000003775 от 6 апреля 2020 г. «Преподаватель высшей школы», Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирясова Регистрационный номер ДП-461-2020-К. 2. Диплом о профессиональной переподготовке № 22040000186 от 21 июня 2018, «Химия и современные химические технологии», квалификация преподавание химических дисциплин в образовательных учреждениях высшего образования, 260 часов, ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет»				
37	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	Ломакин Игорь Владимирович	По основному месту работы	Доцент, кандидат технических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Вооружение и военная техника, квалификация Военный инженер-	1. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0599581, 2020 г. по программе «Механизация и оборудование для	74,5	0,0827	13	0

				245	электрик, Диплом с отличием серия В-1 № 013509 от 21.06.1978 г. казанское высшее инженерное училище, 2. Диплом кандидата технических наук серия ТН № 081487, 22.05.1985 г.; 3. Аттестат доцента серия ДЦ №008743 от 29.09.1994 г.	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 ПК № 0599577, 2020 г. по программе «Безопасность жизнедеятельности», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. 3. Удостоверение о повышении квалификации № 162410879117 от 18.02.2020, по программе «Реализация инклюзивного подхода в учреждении высшего образования», 18 часов, Учреждение высшего образования «Университет управления ТИСБИ», г.Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации № 22310 от 22.01.2020, по программе «Организация создания и особенности проектирования онлайн-курсов», 72 часа, ФГБОУ ВО Поволжский государственный технологический университет, г.Йошкар-Ола 5. Удостоверение о				

				246		повышение квалификации №308, 2019 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. 6. Удостоверение о повышении квалификации №2923, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 7. Удостоверение о повышении квалификации №3025, 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 КИУ_000000003755 от 10.04.2020 г. по программе дополнительного профессионального образования «Преподаватель высшей школы» на ведение профессион, 280 часов, ЧОУВО ВО Казански				

				247		инновационный университет им. В.Г. Тимирясова, г.Казань 2. Диплом о профессиональной переподготовке ПП № 0072005, № 377, 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, г.Казань				
38	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	Кузнецова Елена Леонидовна	По основному месту работы	Доцент, кандидат ветеринарных наук, доцент	1. 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, 2. Диплом кандидата ветеринарных наук серия КТ 064455 от 12.11.2001г. 3. Аттестат доцента серия ДЦ № 013552 от 19.12.2007 г	1.Удостоверение о повышении квалификации ПК №0260010, 2018 г. по программе «Агрометеорология», 250 часов, ФГБОУ ВО «Казанский государственный аграрный университет», г.Казань 2. Удостоверение о повышение квалификации №502410427638 от 9.12.2019 по программе «Гигиена в животноводстве на перерабатывающих предприятиях. Сооружение и оборудование для хранения животноводческой продукции» 72 часа, АНООЦ	54,3	0,0603	24	0

				248		РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 3. Удостоверение о повышении квалификации №264, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г.Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №3032, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3120, 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 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, 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 биологических наук серия КТ № 182641, 02.06.2006; 3. Аттестат доцента по кафедре «Механизации» серия ДЦ №034121 от 15.12.2010г.	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 повышение квалификации №282, 2019 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 №2987, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о	54,3	0,0678	14	0

				250		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 **Профпереподготовка:** 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				
40	Безопасность	Алимов	По	Профессор,	1. Высшее, специалитет,	1. Удостоверение о	20,5	0,0227	23	0

	сельскохозяйственного сырья и продовольствия	Азат Миргасимович	основному месту работы	доктор ветеринарных наук, профессор	по специальности Ветеринария, квалификация Ветеринарный врач, Диплом с отличием серия О № 158012, от 1970г. Казанского государственного ветеринарного института медицины имени Н.Э.Баумана, 2. Диплом кандидата наук серия МБЛ № 021175, 04.06.1975; 3. Диплом доктора ветеринарных наук серия ДТ № 020994, 1993 (при наличии) 3.Аттестат профессора по специальности «Биохимия» серия ПС №001663 от 04.06.1998	повышение квалификации №180579, 28 июня 2019 г. по программе «Инновационные методы в ветеринарной медицине и биотехнологии», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск 2. Удостоверение о повышение квалификации №219004, 6 декабря 2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 3. Удостоверение о повышение квалификации №221, 2019 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. 4. Удостоверение о повышение квалификации 502411622964 Регистрационный номер №12003 от 15 июля 2020 г. по программе «Инновационные методы преподавания химии (неорганической, аналитической, органической,				

				252		физколлоидной, биологической, пищевой), биохимии с.х. продукции, биотехнологии и методов анализа сырья и пищевой продукции», 72 часа, Автономная некоммерческая образовательная организация ВО центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 5. Удостоверение о повышении квалификации №2888, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №2948, 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 КИУ _000000003760 от 6 апреля 2020 г. «Преподаватель высшей школы», 280 часов, Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирясова				

				253		Регистрационный номер ДП-446-2020-К.				
		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.Казань 2. Диплом кандидата сельскохозяйственных наук: серия ДКН № 150015, 30.12.2011 № 53/нк-2.	1.Удостоверение о повышение квалификации №180399, 7 июня 2019 г. по программе «Инновационные методы в ветеринарной медицине и биотехнологии», 72 часа, ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, г. Ульяновск 2.Удостоверение о повышение квалификации №200, 2019 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 повышение квалификации 502411622424. Регистрационный номер №11491 от 12 мая 2020 г. по программе «Инновационные методы преподавания химии (неорганической, аналитической, органической, физколлоидной, биологической, пищевой), биохимии с.х. продукции, биотехнологии и методов анализа сырья и пищевой продукции», 72 часа,	54	0,0600	9	0

				254		Автономная некоммерческая образовательная организация ВО центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 4. Удостоверение о повышении квалификации №2920, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3022, 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 КИУ _000000003775 от 6 апреля 2020 г. «Преподаватель высшей школы», Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирясова Регистрационный номер ДП-461-2020-К. 2. Диплом о профессиональной переподготовке № 22040000186 от 21 июня 2018, «Химия и современные				

				255		химические технологии», квалификация преподавание химических дисциплин в образовательных учреждениях высшего образования, 260 часов, ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет»				
41	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Мадышев Ильгиз Шамилович	По основному месту работы	Врио 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. Удостоверение о повышении квалификации № 310201026787 от 22.01.2020, по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 2. Удостоверение о повышении квалификации № 502410427598 от 26.11.2019, по программе «Экономика сельского хозяйства», 72 часа, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область 3. Удостоверение о повышение квалификации №246, 2019 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.	74,5	0,0931	15	0

				256		Казань. 4. Удостоверение о повышении квалификации №2962, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3088, 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 №502409621425 от 05.02.2020, по программе «Преподаватель высшей школы», 520 часов, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область 2. Диплом о профессиональном переподготовке №162408284541 от 12.12.2018 г по программе «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», квалификация «Бухгалтер», 508 ч, ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г. Казань; 3. Диплом о профессиональном				

				257		переподготовке №162404661384 от 18.10.2016 г по программе «Менеджмент», квалификация «Менеджер», 508 ч, ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г. Казань				
42	Элективные курсы по физической культуре и спорту	Чинкин Саидзада Сиразетдинович	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, специальность: физическое воспитание, квалификация: учитель физического воспитания средней школы. Диплом Я № 541112 от 5 июля 1973 г. Казанский государственный педагогический институт. 2. Диплом кандидата биологических наук: серия БЛ, № 014787 от 04.09.1985 3. Аттестат доцента: Серия ДЦ, № 000186, от 30.06.1992	1.Удостоверение о повышении квалификации «Инновационный подход к содержанию и методике преподавания физической культуры в высшем учебном заведении» (КФУ, Россия, Казань) 09.01.17 по 27.01.17 2.Удостоверение о повышении квалификации «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании» (ФГБОУ ВО "Казанская государственная академия ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана")12.03.18 по 16.04.18 3. Удостоверение о повышении квалификации №2977, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4.Удостоверение о повышении квалификации №3103, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи	164,3	0,2053	32	0

				258		пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 1.Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» 280 часов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова (ИЭУП)»,2020 г.Казань				
		Изосимова Алена Валерьевна	По основному месту работы	Преподаватель, ученая степень отсутствует, ученое звание отсутствует	1. Высшее, бакалавриат: 49.03.01 «Физическая культура», квалификация: бакалавр Диплом 101604 № 0027137 от 18 июля 2016 г., Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет» 2. Высшее, магистр: 44.04.01 «Педагогическое образование», квалификация: магистр Диплом с отличием 101632 0019646 от 30 июня 2018 г., Федеральное государственное автономное образовательное	1. Удостоверение о повышении квалификации «Инновационный подход к содержанию и методике преподавания физической культуры в высшем учебном заведении» (ПМЦПКиППРО, КФУ) 11.04.16 по 15.04.16 12.2019-06.04.2020 2. Удостоверение о повышении квалификации №309, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2882, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань	164	0,1822	2	0

				259	учреждение высшего образования «Казанский (Приволжский) федеральный университет»	4.Удостоверение о повышении квалификации №2943, 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» 280 часов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова (ИЭУП)», 2020г., г.Казань				
43	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 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 краткосрочном повышении квалификации, рег. № 261 Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании, 36 ч, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань, 2019 г.; 2. Удостоверение о повышении квалификации № 502411622918 от 26.06.2020, по программе «Инновационные методы повышения компетентности в области генетики, экологии, разведения животных, племенного дела, технологии переработки молока и молочных продуктов», 72	74,5	0,0827	20	0

				260		часа, Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область. 3. Удостоверение о повышении квалификации №2992, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. 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 **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				
44	Технология мяса и	Герасимов	по	Технолог ООО	1.Высшее, специалитет,	1.Удостоверение о	74,5	0,0827	6	6

	мясных продуктов	Андрей Петрович	договору ГПХ	«Рамаевское», кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	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 исследовательский технологический университет, 2.Диплом кандидата биологических наук серия КНД № 027835, 2016г.	краткосрочном повышении квалификации, номер: 594879, от 31.01.2018, по программе» «Разработка дистанционных образовательных курсов в среде MOODLE», 36 час., ФПКПВ ФГБОУ ВО «КНИТУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации №3066, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3150, 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 серия: ПП-3, № 061382. По программе: «Педагогика общего и профессионального образования», ИДПО ФГБОУ ВПО «КНИТУ», г.Казань				
45	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов	Юсупова Галия Расыховна	По основному месту работы	Профессор, доктор биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности «Ветеринария», квалификация	1. Удостоверение о повышении квалификации 502410428443 от 12.03.2020г. по программе «Ветеринарно-	74,5	0,0827	13	0

	переработки			262	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	санитарная и товароведная экспертиза, технология производства и переработки продукции животноводства и растениеводства, технохимический и производственный ветеринарно-санитарный контроль» 72 часа, АНОВОЦ РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 2.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации №270 от 17.05.2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань 3.Удостоверение о повышении квалификации № 188560 от 06.12.2019г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO22000)», 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г.Казань 4.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 963/18 от 08.10.2018 г. по программе «Современные методы диагностики, профилактики и меры борьбы при инфекционных болезнях животных», 72 часа, ФГБНУ «ФЦТРБ», г.Казань 5. Удостоверение о				

				263		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 6. Удостоверение о повышении квалификации №2868, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 7. 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 **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				
46	Основы научных	Гайнуллина	По	Заведующий	1. Высшее, специалитет,	1. Удостоверение о	72,3	0,0903	27	5

	исследований	Мунира Кабировна	основному месту работы	кафедрой, доктор сельскохозяйственных наук, профессор Внешний совместитель начальник отдела ООО «Научно-исследовательский центр кормовых добавок»	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	повышение квалификации №0260854, 27 мая 2020 г. по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 310201026783 от 22.01.2020 по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 3.Удостоверение о повышение квалификации №219010, 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 4. Удостоверение о повышение квалификации №204, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 5. Удостоверение о повышении квалификации №3033, 2020 г. по программе				

				265		«Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №3121, 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. Переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020, 280 часов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет» г. Казань				
47	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 повышение квалификации №291, 2019 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. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 310200996401 от 12.12.2019, по программе «Интенсивная	60,3	0,0670	32	0

				266		технология производства продукции пчеловодства», 90 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 3. 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. 4. 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 5. Удостоверение о				

				267		повышении квалификации №2993, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. 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				
48	Технология рыбы и рыбопродуктов	Анисина Ольга Сергеевна	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1.Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация 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.	1. Удостоверение о повышении квалификации 502410428438, регистрационный номер 11307, 2020 г. по программе «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.	60,3	0,0670	33	0

				268		2. Удостоверение о повышении квалификации №179, 2018, по программе «Английский язык» (Elementari Level), 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ, г.Казань 3. Удостоверение о повышение квалификации №281, 2019 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. 4.Удостоверение о повышении квалификации №2968, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. 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				

				269		«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				
49	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. Удостоверение о повышении квалификации № 975/18, 2018, по программе «Инновационные технологии производства и оценки продуктов животноводства», 72 часа, ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности». 2. Удостоверение о повышение квалификации №502410427641 от 9.12.2019 по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния (скотоводство, свиноводство, птицеводство, коневодство, овцеводство и козоводство, кролиководство, звероводство» 72 часа, АНООЦ РФ «Российский	60,3	0,0670	26	0

				270		университет кооперации, г. Мытищи 3.Удостоверение о повышении квалификации №225, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №3062, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3116, 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 КИУ № 000000003736 от 10.04.2020 г по программе «Преподаватель высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования, 280 часов ЧОУ ВО «Казанский				

				271		инновационный университет имени В.Г. Тимирясова», г.Казань				
50	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 06.05.2005 3. Аттестат доцента серия ДЦ № 040866 от 15.06.2011 г	1. Удостоверение о повышение квалификации №502410427643 от 9.12.2019 по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния (скотоводство, свиноводство, птицеводство, коневодство, овцеводство и козоводство, кролиководство, звероводство» 72 часа, АНООЦ РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 2. Удостоверение о повышении квалификации №244, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3063, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №3117, 2020 г. по программе «Оказание первой	74,5	0,0827	14	0

						медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 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 Business Administration (MBA-Агробизнес)», ФГБОУ ВПО Казанского государственного аграрного университета, г. Казань				
51	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	1. Удостоверение о повышении квалификации № 795/17, 2017г. по теме «Токсикологические исследования объектов ветеринарного надзора», 72 часа, ФГБНУ «Федеральный центр токсикологической,	74,5	0,0827	31	0

				273	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.	радиационной и биологической безопасности 2. Удостоверение о повышение квалификации №502410427636 от 9.12.2019 по программе «Гигиена в животноводстве на перерабатывающих предприятиях. Сооружение и оборудование для хранения животноводческой продукции» 72 часа, АНООЦ РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 3. Удостоверение о повышение квалификации №502410427640 от 9.12.2019 по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния (скотоводство, свиноводство, птицеводство, коневодство, овцеводство и козоводство, кролиководство, звероводство» 72 часа, АНООЦ РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 4.Удостоверение о повышении квалификации №309, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации				

				274		№2997, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №3031, 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 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, г. Казань				
52	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции	Гайнуллина Мунира Кабировна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор сельскохозяйственных наук, профессор Внешний совместитель начальник	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,	1. Удостоверение о повышение квалификации №0260854, 27 мая 2020 г. по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань.	62,5	0,0781	27	5

				отдела ООО «Научно-исследовательский центр кормовых добавок»	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	2. Удостоверение о повышении квалификации № 310201026783 от 22.01.2020 по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 3.Удостоверение о повышение квалификации №219010, 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 4. Удостоверение о повышение квалификации №204, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 5. Удостоверение о повышении квалификации №3033, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №3121, 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. Переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020, 280 часов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет» г. Казань				
53	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 биологических наук серия КТ № 081914, 2002; 3. Аттестат доцента серия АДС № 001355,.2009.	1.Удостоверение о повышении квалификации № 180600003880 от 25.11.2019 по программе «Адаптивное кормопроизводство», 72 часа, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г.Ижевск 2.Удостоверение о повышение квалификации №219012, 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 3.Удостоверение о повышение квалификации №245, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань.	0	0	12	0

				277		4.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. 5. 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. 6.Удостоверение о повышении квалификации №3034, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 7. 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				

				278		№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				
54	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.Удостоверение о повышении квалификации ПК №0260009, 2018 г. по программе «Агрометеорология», 250 часов, ФГБОУ ВО «Казанский государственный аграрный университет», г.Казань 2.Удостоверение о повышение квалификации №502410427637 от 9.12.2019 по программе «Гигиена в животноводстве на перерабатывающих предприятиях. Сооружение и оборудование для хранения животноводческой продукции» 72 часа, АНООЦ РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 3. Удостоверение о повышении квалификации №203, 2019г. по программе	60,3	0,0670	24	0

				279		«Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г.Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №2989, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3115, 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 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, г.Казань				
55	Биоконверсия продукции	Данилова Надежда	По основном	Профессор, доктор	1. Высшее, специалитет, по специальности	1.Удостоверение о повышении квалификации	0	0	24	0

	животноводства	Ивановна	у месту работы	биологических наук, доцент	«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.	ПК №0260009, 2018 г. по программе «Агрометеорология», 250 часов, ФГБОУ ВО «Казанский государственный аграрный университет», г.Казань 2.Удостоверение о повышение квалификации №502410427637 от 9.12.2019 по программе «Гигиена в животноводстве на перерабатывающих предприятиях. Сооружение и оборудование для хранения животноводческой продукции» 72 часа, АНООЦ РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 3. Удостоверение о повышении квалификации №203, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г.Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №2989, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3115, 2020 г. по программе «Оказание первой				

				281		медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 1. Диплом о 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, г.Казань				
56	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 повышение квалификации №291, 2019 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. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 310200996401 от 12.12.2019, по программе «Интенсивная технология производства продукции пчеловодства», 90 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа	54,3	0,0603	32	0

				282		3. 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. 4. 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 5. Удостоверение о повышении квалификации №2993, 2020 г.по программе «Актуальные направления противодействия				

				283		коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. 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				
		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 биологических наук серия ДКН № 035870, 2007	1. Удостоверение о повышение квалификации №0260857, 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 №0260860, 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 № 180600003881 от 25.11.2019 по программе «Адаптивное кормопроизводство», 72 часа, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск 4. Удостоверение о	54	0,060	14	0

				284		повышение квалификации №219021, от 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 5.Удостоверение о повышение квалификации №265, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 5. Удостоверение о повышении квалификации №2893, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №2953, 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-478-2020-К от 06.04.2020 «Преподаватель высшей				

				285		школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет», г. Казань. 2. Диплом о профессиональной переподготовке №180600000654 от 23.01.2020 по программе «Технология хранения и переработки с.-х. продукции», 256 часов, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г. Ижевск				
57	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, г.Казань 2.Диплом кандидата биологических наук серия КТ № 081914, 2002; 3. Аттестат доцента серия АДС № 001355,.2009.	1.Удостоверение о повышении квалификации № 180600003880 от 25.11.2019 по программе «Адаптивное кормопроизводство», 72 часа, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г.Ижевск 2.Удостоверение о повышение квалификации №219012, 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 3.Удостоверение о повышение квалификации №245, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 4.Удостоверение о	54,3	0,0603	12	0

				286		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. 5. 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. 6.Удостоверение о повышении квалификации №3034, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 7. 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				

				287		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, ученое звание отсутствует	1. Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, 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.	1. Удостоверение о повышении квалификации ПК № 0599580, 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 ПК № 0599576, 2020 г. по программе «Безопасность жизнедеятельности», 72 часа, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ. 3. Удостоверение о повышение квалификации №224, 2019 г. по программе	54	0,0600	7	0

				288		«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. 4. Удостоверение о повышении квалификации №2891, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. 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 **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке №162405692824 от 22.12.2017, по программе «Управление охраной труда. Техносферная безопасность», 250 часов, Межрегиональная ассоциация охраны труда, г.Казань 2. Диплом о профессиональной				

				289		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				
58	Производственная практика (Технологическая практика)	Гайнуллина Мунира Кабировна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор сельскохозяйственных наук, профессор Внешний совместитель начальник отдела ООО	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	1. Удостоверение о повышение квалификации №0260854, 27 мая 2020 г. по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации №	117,3	0,1466	27	5

				«Научно-исследовательский центр кормовых добавок»	3. Диплом доктора сельскохозяйственных наук серия ДДН № 003740, 2007 4. Аттестат профессора по кафедре «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» серия ПР № 044202, 2013	310201026783 от 22.01.2020 по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 3.Удостоверение о повышение квалификации №219010, 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 4. Удостоверение о повышение квалификации №204, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 5. Удостоверение о повышении квалификации №3033, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №3121, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при				

				291		несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 1. Переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020, 280 часов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет» г. Казань				
		Мадышев Ильгиз Шамилович	По основному месту работы	Врио 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. Удостоверение о повышении квалификации № 310201026787 от 22.01.2020, по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 2. Удостоверение о повышении квалификации № 502410427598 от 26.11.2019, по программе «Экономика сельского хозяйства», 72 часа, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область 3. Удостоверение о повышение квалификации №246, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская	117	0,1462	15	0

				292		государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана, г. Казань. 4. Удостоверение о повышении квалификации №2962, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3088, 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 №502409621425 от 05.02.2020, по программе «Преподаватель высшей школы», 520 часов, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область 2. Диплом о профессиональном переподготовке №162408284541 от 12.12.2018 г по программе «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», квалификация «Бухгалтер», 508 ч, ФГБОУ				

				293		ДПО «ТИПКА», г. Казань; 3. Диплом о профессиональном переподготовке №162404661384 от 18.10.2016 г по программе «Менеджмент», квалификация «Менеджер», 508 ч, ФГБОУ ДПО «ТИПКА», 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 15.12.2010г.	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 повышение квалификации №282, 2019 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	117	0,1462	14	0

				294		повышении квалификации №2987, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. 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 **Профпереподготовка:** 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				

				295		деятельности в сфере механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства, 526 часов, ФГБОУ ВО Казанский ГАУ				
		Рахматов Ленар Адгамович	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, ученое звание отсутствует	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. Баумана, 2. Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 163683 от 28.07.2012	1. Удостоверение о повышении квалификации № 974/18 от 21.12.2018, «Инновационные технологии производства и оценки продуктов животноводства» 72 ч, ФГБУ «Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности», г. Казань 2. Удостоверение о повышение квалификации №502410427644 от 9.12.2019 по программе «Технология производства и переработки продуктов животноводства и частная зоотехния (скотоводство, свиноводство, птицеводство, коневодство, овцеводство и козоводство, кролиководство, звероводство» 72 часа, АНООЦ РФ «Российский университет кооперации, г. Мытищи 3. Удостоверение о повышении квалификации №284, 2019г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36	117	0,1300	9	0

				296		часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №2925, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3027, 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 КИУ № 000000003789 от 10.04.2020 г по программе «Преподаватель высшей школы», на ведение профессиональной деятельности в сфере высшего образования, 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирясова», г.Казань				
59	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	Гайнуллина Мунира Кабировна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор сельскохозяйственных наук,	1. Высшее, специалитет, по специальности «Зоотехния» квалификация – зооинженер,	1. Удостоверение о повышение квалификации №0260854, 27 мая 2020 г. по программе «Современные технологии в	36,3	0,0453	27	5

				профессор Внешний совместитель начальник отдела ООО «Научно-исследовательский центр кормовых добавок»	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	кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 310201026783 от 22.01.2020 по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 3.Удостоверение о повышение квалификации №219010, 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 4. Удостоверение о повышение квалификации №204, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 5. Удостоверение о повышении квалификации №3033, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана,				

				298		г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №3121, 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. Переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020, 280 часов ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет» г. Казань				
		Герасимов Андрей Петрович	по договору ГПХ	Технолог ООО «Рамаевское», кандидат биологических наук,ученое звание отсутствует	1.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 исследовательский технологический университет, 2.Диплом кандидата биологических наук серия КНД № 027835, 2016г.	1.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации, номер: 594879, от 31.01.2018, по программе» «Разработка дистанционных образовательных курсов в среде MOODLE», 36 час., ФПКПВ ФГБОУ ВО «КНИТУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации №3066, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации	36	0,0400	6	6

				299		№3150, 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 серия: ПП-3, № 061382. По программе: «Педагогика общего и профессионального образования», ИДПО ФГБОУ ВПО «КНИТУ», г.Казань				
60	Производственная практика (Преддипломная практика)	Гайнуллина Мунира Кабировна	По основному месту работы	Заведующий кафедрой, доктор сельскохозяйственных наук, профессор Внешний совместитель начальник отдела ООО «Научно-исследовательский центр кормовых добавок»	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	1. Удостоверение о повышение квалификации №0260854, 27 мая 2020 г. по программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации № 310201026783 от 22.01.2020 по программе «Цифровые технологии, роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 3.Удостоверение о повышение квалификации №219010, 6.12.2019 г. по	60,3	0,0753	27	5

				300		программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 4. Удостоверение о повышение квалификации №204, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 5. Удостоверение о повышении квалификации №3033, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 6. Удостоверение о повышении квалификации №3121, 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. Переподготовка «Преподаватель высшей школы» удостоверение №ДП-451-2020-К от 06.04.2020, 280 часов ЧОУ ВО «Казанский инновационный				

				301		университет» г. Казань				
		Герасимов Андрей Петрович	по договору ГПХ	Технолог ООО «Рамаевское», кандидат биологических наук,ученое звание отсутствует	1.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 исследовательский технологический университет, 2.Диплом кандидата биологических наук серия КНД № 027835, 2016г.	1.Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации, номер: 594879, от 31.01.2018, по программе» «Разработка дистанционных образовательных курсов в среде MOODLE», 36 час., ФПКПВ ФГБОУ ВО «КНИТУ», г. Казань. 2. Удостоверение о повышении квалификации №3066, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №3150, 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 серия: ПП-3, № 061382. По программе: «Педагогика общего и профессионального образования», ИДПО ФГБОУ ВПО «КНИТУ», г.Казань	42	0,0466	6	6
		Загидуллин	По	Заведующий	1. Высшее, по	1.Удостоверение о	56	0,0700	14	0

		Ленар Рафикович	основному месту работы	кафедрой, кандидат биологических наук, доцент	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.	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 повышение квалификации №282, 2019 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 №2987, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. Удостоверение о повышении квалификации №3113, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи				

				303		пострадавшим при несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 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				
		Мадышев Ильгиз Шамилович	По основному месту работы	Врио заведующий кафедрой, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности Зоотехния, квалификация зооинженер, Диплом серия БВС №	1. Удостоверение о повышении квалификации № 310201026787 от 22.01.2020, по программе «Цифровые технологии,	58	0,0725	15	0

				304	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	роботизированные системы и комплексы в животноводстве», 36 часов, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ, г. Уфа 2. Удостоверение о повышении квалификации № 502410427598 от 26.11.2019, по программе «Экономика сельского хозяйства», 72 часа, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область 3. Удостоверение о повышение квалификации №246, 2019 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. 4. Удостоверение о повышении квалификации №2962, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3088, 2020 г. по программе «Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при				

				305		несчастных случаях», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань **Профпереподготовка:** 1. Диплом о профессиональной переподготовке №502409621425 от 05.02.2020, по программе «Преподаватель высшей школы», 520 часов, АНОО ВО ЦРФ Российский университет кооперации, г. Мытищи Московская область 2. Диплом о профессиональном переподготовке №162408284541 от 12.12.2018 г по программе «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», квалификация «Бухгалтер», 508 ч, ФГБОУ ДПО «ТИПКА», г. Казань; 3. Диплом о профессиональном переподготовке №162404661384 от 18.10.2016 г по программе «Менеджмент», квалификация «Менеджер», 508 ч, ФГБОУ ДПО «ТИПКА», 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	1. Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации, рег. № 261 Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании, 36 ч,	72	0,080	20	0

				306	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	ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань, 2019 г.; 2. Удостоверение о повышении квалификации № 502411622918 от 26.06.2020, 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. 3. Удостоверение о повышении квалификации №2992, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. 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 **Профпереподготовка:**				

				307		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				
61	Руководство выпускной квалификационной работой	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 биологических наук серия КТ № 081914, 2002; 3. Аттестат доцента серия АДС № 001355,.2009.	1.Удостоверение о повышении квалификации № 180600003880 от 25.11.2019 по программе «Адаптивное кормопроизводство», 72 часа, ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, г.Ижевск 2.Удостоверение о повышение квалификации №219012, 6.12.2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 3.Удостоверение о повышение квалификации №245, 2019 г. по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологии в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ, г. Казань. 4.Удостоверение о повышение квалификации №0260856, 27.05.2020 г. по	25	0,0277	12	0

				308		программе «Современные технологии в кормопроизводстве и кормлении животных, кормовые и лекарственные растения» ФГБОУ ВО «Казанский ГАУ», г. Казань. 5. 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. 6.Удостоверение о повышении квалификации №3034, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 7. 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				

				309		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				
62	Методы анализа сырья и пищевых продуктов	Зиннатов Фарит Фатихович	По основному месту работы	Доцент, кандидат биологических наук, доцент	1. Высшее, специалитет, по специальности Ветеринария, квалификация ветеринарный врач Диплом серия ВСБ 0075605 от 30.06.2005 Казанской государственной академии ветеринарной медицины имени Н.Э.Баумана, 2.Диплом кандидата биологических наук серия ДКН № 075919, 2009; 3. Аттестат доцента по специальности «Биохимия», серия ЗДЦ №006806, от 12.12.2016	1. Удостоверение о повышение квалификации №219014, 6 декабря 2019 г. по программе «Система менеджмента безопасности пищевой продукции НАССР (ISO 22000) », 72 часа, ФГБОУ ВО КНИТУ, г. Казань 2. Удостоверение о повышение квалификации №260, 2019 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 № 502411622423 от 12.05.2020, «Инновационные методики преподавания химии (неорганической,	0	0	11	0

				310		аналитической, органической, физколлоидной, биологической, пищевой), биохимии сельскохозяйственной продукции, биотехнологии и методов анализа сырья и пищевой продукции», 72 часа, АНОО ВО Центр Российской Федерации «Российский университет кооперации», г. Мытищи, Московская область; 4. Удостоверение о повышении квалификации №2919, 2020 г. по программе «Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 5. Удостоверение о повышении квалификации №3021, 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 № 220400004185 от 21 июня 2018, «Химия и современные химические технологии», квалификация преподавание химических дисциплин в				

				311		образовательных организациях высшего образования, 260 часов, ФГБОУ ВО «Алтайский государственный университет», Барнаул 2. Диплом о профессиональной переподготовке № КИУ_000000003773 от 10 апреля 2020, «Преподаватель высшей школы», 280 часов, ЧОУ ВО «Казанский иновационный университет имени В.Г. Тимирясова (ИЭУП)», Казань				
63	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	1.Удостоверение о повышении квалификации №СВО-0.1.2.101.01-0000148/2012, 2012 по программе «Современные подходы к обучению татарскому языку в вузе», 108 часов, Казанский международный лингвистический центр ИФИ КФУ 2. Удостоверение о повышении квалификации №212, 2019 по программе «Использование компьютерной техники и информационных технологий в науке и образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО КГАВМ им. Н.Э.Баумана, г. Казань 3. Удостоверение о повышении квалификации №2870, 2020 г.по программе	36,3	0,0403	18	0

				312		«Актуальные направления противодействия коррупции», 72 часа, ФГБОУ ВО КГАВМ им Н.Э. Баумана, г. Казань 4. 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				

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 (История России, всеобщая история)	**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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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	
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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		доска, доска аудиторная. Стелаж, стенд по предмету, словари и справочники. Мультимедийное оборудование: ноутбук Samsung, проектор SANYOPLS-WL-2500A, подвесной потолочный кабель VGA., 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул.

		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 № 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.	Сибирский Тракт, д. 35
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.	420029, Республика Татарстан, г.Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35

		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 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		2. Microsoft Office Professional Plus 2007, Лицензия № 42558275 от 07.08.2007, бессрочная	
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 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.	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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 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.	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35
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,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		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 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,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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.	
12	Информатика	**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 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		- 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	
13	Микробиология	**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 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	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; 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, 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	
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 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.

		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, 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;	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		- 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> 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>	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		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 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, 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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 № 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		«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) 2. MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б). **Учебная аудитория № 265** 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, 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).	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, 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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). **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 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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); 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. 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).	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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 **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	
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 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,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Николая Ершова, 26

		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 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, стул для преподавателя; доска аудиторная, экран, ноутбук, проектор, оборудование для оценки животных по экстерьеру и конституции (мерная палка, мерная лента,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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 Код продукта 00326-1000-00000-AA892	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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-	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		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 **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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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, 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, 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 **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 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.

		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. 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	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); 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	
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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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	
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 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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 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	
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 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.

		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. - 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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 термогигрометр - 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 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 012-2 - 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»	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		- 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 2. Microsoft Windows Office Professional Plus, 2007	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35.

		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	Элективные курсы по физической культуре и спорту	<u>Спортивный зал №1:</u> Щиты баскетбольные; Стойки волейбольные; Сетка волейбольная; Вышка для судейства в волейболе; Стенка	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		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 Санузел	

		Душ	
43	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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		–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 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	
44	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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		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, РН -метр для молока HI 99161, РН - 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	
45	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,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский Тракт, д. 35

		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, РН -метр для молока HI 99161, РН - 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	
46	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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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 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.	
47	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 **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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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	
48	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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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 зоомaтериал 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	
49	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,	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35

		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, 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	
50	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,	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, 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	
51	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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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 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	
52	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», 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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.	
53	Технология переработки побочной 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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.	
54	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 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	
55	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 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),	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.35

		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	
56	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 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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35 МБУК «Казанский зооботанический сад», от 3.09.2014 г. бессрочный

		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	
57	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 НВМ5, 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.	
58	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
59	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	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35

		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 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, 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 **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 «Яльчинский сыродельный завод» ЧР, от 18.11.2019 г. бессрочный; ПАО «Группа Черкизово» Московская область г. Кашира, от 18.10.2019 г. бессрочный
60	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 «Ялчинский сыродельный завод» ЧР, от 18.11.2019 г. бессрочный; ПАО «Группа Черкизово» Московская

			область г. Кашира, от 18.10.2019 г. бессрочный
61	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.
62	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	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 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.	
63	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». 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.	420029, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д. 35

7 ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Казанская государственная академии ветеринарной медицины имени Н.Э. Баумана» проводится большая плановая работа среди преподавателей и студенческой молодежи по культурно-нравственному и патриотическому воспитанию. Именно это направление воспитательной работы в академии можно признать основополагающим. Академия выступает за сохранение и качественное улучшение существующих на сегодняшний день форм воспитательной работы со студентами, их актуализацией. Деканаты, кафедры и кураторы академических групп проводят тематические беседы и лекции патриотической направленности: на темы гражданской активности, культуры, нравственности, морально-психологической устойчивости, отрицательного отношения к негативным явлениям. Деканат совместно со старостами групп и студсоветами общежитий КГАВМ постоянно организуют разъяснительные беседы и собрания в общежитиях.

Были сформированы и воплощены следующие аспекты воспитательной работы со студентами:

- формирование патриотического сознания студенческой молодежи: преданности Отечеству, родному краю, институту, семье, близким людям; бережного и уважительного отношения к истории, обычаям, обрядам, культуре и традициям своего народа; готовности к достойному служению обществу и государству;

- формирование чувства гордости за принадлежность к профессии, преданности профессиональным идеям, осознания высокого социального предназначения профессии;

- создание оптимальных условий для развития и самореализации обучающихся, оказание им помощи в самовоспитании, самОПОПределении, нравственном самосовершенствовании, освоении широкого социального опыта;

- повышение уровня гражданского долга и патриотизма, организация волонтерского движения и благотворительности, формирование у будущих специалистов принципов и навыков здорового образа жизни, проведение комплекса профилактических мероприятий по предупреждению наркомании, табакокурения, любых правонарушений, проявлений национализма и экстремизма, других видов асоциального поведения студентов.

Воспитательная деятельность в академии регламентируется, в первую очередь, Концепцией и стратегией развития воспитательной работы, основной целью которой является социализация личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием, обладающего высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью. Кроме вышеуказанной концепции, воспитательная работа основывается на следующих нормативных документах:

• План воспитательной работы

• Положение о студенческом совете Казанской ГАВМ
• Положение о выборах студенческого совета Казанской ГАВМ
• Положение о студенческом совете общежитий
• Положение о старосте учебной группы и его заместителе
• Положение о пресс-центре Казанской ГАВМ
• Положение о студенческом клубе Казанской ГАВМ
• Положение о туристическом клубе «ИРБИС»
• Положение о кураторах
• Положение о степендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки студентов, аспирантов
• Этический кодекс студента Казанской ГАВМ
•

В соответствии с планом, воспитательная работа осуществляется в следующих направлениях: учебное, патриотическое, культурно-эстетическое, спортивно-массовое и трудовое.

В Академии сформирована система социальной и воспитательной работы. Функционируют следующие структурные подразделения:

• Студенческий совет
• Туристический клуб "Ирбис"
• Служба студенческой безопасности
• Служба психологической помощи
• Центр подготовки волонтеров
• Студенческий пресс-клуб
• Студенческая профсоюзная организация

В академии общим руководством воспитательной деятельностью занимаются проректор по воспитательной и учебной работе, деканы факультетов и их заместители, кураторы учебных групп и органы студенческого самоуправления.

В деле всестороннего развития личности студентов большую роль играют кафедры, которые обеспечивают единство учебного, научного и воспитательного процессов, формируют профессиональную и интеллектуальную компетентность будущих специалистов, прививают вкус к научно-исследовательской работе.

За каждой студенческой группой с первого курса закрепляется куратор группы из числа профессорско-преподавательского состава. Куратор отвечает за организацию и координацию образовательного и воспитательного процесса в закрепленной за ним студенческой группе.

Ежегодно проводится научная студенческая конференция. Студенческие работы публикуются в трудах студенческого научного общества, сборниках и трудах КГАВМ, в местных, региональных и центральных изданиях.

Академия имеет мощную материальную базу для реализации развития общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников:

– Актовый зал (403,4 м^2);
– Студенческий клуб (35,7 м^2);
– Два спортивных зала (410,9 м^2, 276,9 м^2) и спортивная площадка
– Помещение для работы спортивных секций (702,3 м^2);
– Конференц-залы в 2-х общежитиях.

В академии имеется 2 студенческих общежития, в которых проживают

около 900 студентов. С проживающими в общежитии ведется активная социальная и воспитательная работа, регулярно проводятся культурно-массовые и физкультурно-оздоровительные мероприятия. Для координации этих мероприятий и способствования обеспечению порядка в общежитиях на каждый этаж назначается староста.

Функционируют спортивные секции: по волейболу, баскетболу, борьбе (вольной, национальной, дзюдо), тяжёлой и лёгкой атлетике, лыжному спорту, армрестлингу, гиревому спорту, аэробике, туризму и др.

Ежегодно проводятся различные культурные и праздничные мероприятия, такие как «День первокурсника», «Студенческая весна», «Последний звонок», «Выпускной вечер», «Мисс академия». В честь победы в ВОВ каждый год проходит праздничное построение с приглашением ветеранов войны, которое воспитывает у студентов чувство патриотизма и уважения к старшему поколению.

Работает Центр содействия трудоустройству студентов, который знакомит и ориентирует выпускающихся из академии студентов с имеющимися вакансиями, организует встречи с представителями организаций и предприятий с целью дальнейшего трудоустройства.

В академии реализуются социальные программы для студентов: за достижения в учебе и внеучебной деятельности факультета студенты поощряются именными стипендиями и грамотами; за особую активность в учебной и внеучебной деятельности студенты награждаются грамотами факультета и академии, материальными поощрениями; выделение материальной помощи малообеспеченным и нуждающимся, социальная поддержка отдельных категорий обучающихся (дети-сироты, дети-инвалиды, студенческие семьи).

Большую работу по пропаганде здорового образа жизни и нравственных отношений в студенческом общежитии №1 ежедневно с 9.00 до 16.00 ведут психологи центра «Доверие», начальник Службы безопасности академии Овсянников А.П., коменданты студенческих общежитий Бибалаева Л.Н. и Шарапова Ч.Ф. Проводится большая агитационная работа среди иностранных студентов академии по воспитанию толерантности, взаимоуважения и законопослушного поведения.

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 05.04.2017 № 301, 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;

Разработчик:
ФГБОУ ВО Казанская ГАВМ
Зав. кафедрой технологии
производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
доктор с.-х. наук, профессор М.К. Гайнуллина