

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ»

Одобрено на Ученом Совете

Протокол № 10  
от « 30 » августа 2017 г.



Утверждаю:

Ректор

  
Ганиева И.А.  
« 30 » августа 2017 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки (специальность)

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация  
бакалавр

Форма обучения  
очная, заочная

Кемерово 2017

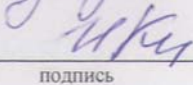
Разработано рабочей группой в составе:

Руководитель ОПОП, докт. техн. наук

  
подпись

М.Г. Курбанова

Начальник учебной части, канд. техн. наук

  
подпись

И.Г. Кулинчик

Ведущий специалист по учебно-методической работе

  
подпись

А.И. Декина

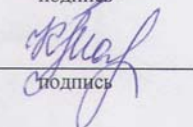
Согласовано:

Декан

  
подпись

С.Н. Рассолов

Зав. кафедрой

  
подпись

М.Г. Курбанова

Одобрено на заседании методической комиссии института  
протокол № 7 от «3» апреля 2017 г.

Председатель методического совета института

  
подпись

Е.В. Дугинов

Эксперты:

Глава К(Ф)Х ИП Баранов А.Ю.

  
подпись

А.Ю. Баранов



## Содержание

1. Общие положения .....	5
1.1 Основная профессиональная образовательная программа .....	5
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО .....	5
1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП .....	5
2 Общая характеристики ОПОП .....	6
2.1 Цель и задачи ОПОП .....	6
2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам .....	6
2.3 Срок освоения ОПОП .....	6
2.4 Трудоемкость ОПОП .....	6
2.5 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП .....	7
3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки / специальности .....	7
3.1 Область профессиональной деятельности выпускника .....	7
3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника .....	7
3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника .....	7
3.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника .....	8
3.5 Направленность (профиль) образовательной программы .....	8
4 Планируемые результаты освоения образовательной программы .....	8
4.1 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы .....	9
4.2 Обобщенные трудовые функции и трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами .....	11
4.3 Этапы формирования компетенций .....	11
5 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной образовательной программы .....	12
5.1 Календарный учебный график .....	12
5.2 Учебный план .....	12
5.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) .....	14
5.4 Программы практик .....	15
5.5 Программы ГИА .....	15
6 Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы .....	16
6.1 Кадровое обеспечение .....	16
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	16
6.3 Материально-техническое обеспечение .....	19
6.4 Финансовые условия реализации образовательной программы .....	19
7 Условия реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	20

8	Характеристики среды ВУЗа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников .....	21
9	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО.....	23
9.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации .....	23
9.2	Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации и оценки сформированности компетенций обучающихся .....	23
10	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся .....	23
	Согласование.....	24
	Приложение 1 Матрица формирования компетенций	
	Приложение 2 Паспорт формирования компетенций ОПОП ВО	
	Приложение 3 Календарный учебный график	
	Приложение 4 Учебный план	
	Приложение 5 Аннотации рабочих программ дисциплин	
	Приложение 6 Аннотации рабочих программ практик	
	Приложение 7 Программа Государственной итоговой аттестации	
	Приложение 8 Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования	
	Приложение 9 Учебно-методические материалы	
	Приложение 10 Информация о материально-техническом обеспечении	

## 1. Общие положения

### 1.1 Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП), реализуемая ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную институтом с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 12 ноября 2015 г, регистрационный №3994.

Подготовка ведется по программе академического бакалавриата.

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 дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, государственной итоговой аттестации, оценочных средств и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### 1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП ВО

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 05.14.2017г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- ФГОС ВО (бакалавриат) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Минобрнауки РФ от 12.11.2015 N 1330.
- Устав института;
- Профессиональный стандарт **13.017** Агроном (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 11 ноября 2014 г. N 875н);
- Локальные акты и документы СМК, регламентирующие организацию и обеспечение образовательной деятельности в Кемеровском ГСХИ.

### 1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

ОК – общекультурные компетенции;

ОПК – общепрофессиональные компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПСК – профессионально-специализированные компетенции;

ПС – профессиональные стандарты;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция.

## **2 Общая характеристики ОПОП**

### **2.1 Цель и задачи ОПОП**

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению.

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции ориентирована на решение следующих задач:

- направленность на многоуровневую систему образования;
- реализация компетентного подхода при формировании компетенций выпускников;
- выбор обучающимися индивидуальных образовательных траекторий;
- формирование готовности выпускников вуза к активной профессиональной и социальной деятельности.

### **2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам**

По окончании обучения лицам, успешно освоившим образовательную программу и прошедшим государственную итоговую аттестацию, присваивается квалификация-бакалавр (в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»).

### **2.3 Срок освоения ОПОП**

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в очной и заочной формах обучения.

Срок освоения образовательной программы бакалавриата:

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года;
- в заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;
- при обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

### **2.4 Трудоемкость ОПОП**

Объем программы бакалавриата (в зачетных единицах) составляет - 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению вне



зависимости от формы обучения и применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному и включает все виды контактной и самостоятельной работы обучающегося, практики и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимся Программы. Одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.

Объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения не может составлять более 75 з.е.

Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

## **2.5 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП**

К освоению образовательной программы допускаются лица, имеющие образование соответствующего уровня, подтвержденное документами о среднем общем образовании или документами о среднем профессиональном образовании, документом о высшем образовании и о квалификации.

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

## **3 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

### **3.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

### **3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата являются:

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

### **3.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

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

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится выпускник, должны определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

При разработке и реализации данной ОПОП организация ориентируется на все виды деятельности.

### **3.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

*производственно-технологическая деятельность:*

- реализация технологий производства продукции растениеводства; реализация технологий производства продукции животноводства; реализация технологий производства плодоовощной продукции; обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;

- реализация технологий переработки продукции растениеводства; реализация технологий переработки продукции животноводства; реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства; эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;

- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки;

*организационно-управленческая деятельность:*

- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;

- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;

- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;

- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

*научно-исследовательская деятельность:*

- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

- проведение научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам;

- статистическая обработка результатов экспериментов, формулирование выводов и предложений.

### **3.5 Направленность (профиль) образовательной программы**

В рамках направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) осуществляется подготовка по профилю Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства.

## **4 Планируемые результаты освоения образовательной программы**



#### **4.1 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения образовательной программы**

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-3);
- способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОПК-2);
- готовностью к оценке физиологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ОПК-3);
- готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам (ОПК-4);
- способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);
- готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки (ОПК-6);
- способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике (ОПК-7);

- готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь (ОПК-8);
- владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОПК-9).

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

- готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур (ПК-1);
- готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве (ПК-2);
- способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве (ПК-3);
- готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства (ПК-4);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6);
- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);
- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9);
- готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10);
- готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия (ПК-11);
- способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-12);
- готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях (ПК-13);
- способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-14);

***организационно-управленческая деятельность:***

- способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления (ПК-15);
- способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях (ПК-16);
- способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга (ПК-17);
- готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции (ПК-18);
- готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации (ПК-19);

#### **научно-исследовательская деятельность:**

- способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-20);
- готовностью к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ПК-21);
- владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений (ПК-22);
- способностью к обобщению и статистической обработке результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений (ПК-23).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессионально-специализированными компетенциями (ПСК), соответствующими видам профессиональной деятельности и профилю образовательной программы, установленные образовательной организацией:

- способность к комплексной переработке сырья животного происхождения, создание безотходных и экологически чистых производств (ПСК-1);
- способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПСК-2).

#### **4.2 Обобщенные трудовые функции и трудовые функции выпускников в соответствии с профессиональными стандартами**

Профессиональные компетенции, формируемые при освоении образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, соответствуют трудовым функциям и квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Агроном» (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 11 ноября 2014 г. N 875н).

Обобщенные трудовые функции (далее – ОТФ) и трудовые функции (далее – ТФ), а также квалификационные требования к работникам, изложенные в профессиональном стандарте соответствуют компетенциям ФГОС ВО. Сопоставление профессиональных компетенций ФГОС ВО и трудовых функций профессионального стандарта представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Сопоставление профессиональных компетенций ФГОС ВО и трудовых функций профессионального стандарта

<b>Профессиональный стандарт</b>	<b>13.017 Агроном (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 11 ноября 2014 г. N 875н)</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
<b>Обобщенная трудовая функция</b>	А Производство и первичная обработка продукции растениеводства	
<b>Трудовые функции</b>	А/03.6 Хранение и первичная переработка продукции растениеводства	<b>ПК-6</b>

#### **4.3 Этапы формирования компетенций**

Матрица формирования компетенций в соответствии с ФГОС ВО представлена в **Приложении 1**.

Паспорт формирования компетенций ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», представлен в **Приложении 2**.

## **5 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной образовательной программы**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных (в том числе преддипломной) практик; программой ИГА, годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий

### **5.1 Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестацию.

Календарный график представлен в **Приложении 3**.

### **5.2 Учебный план**

Учебный план разработан с учетом требований к условиям реализации образовательных программ, сформулированных в разделе VI ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата).

В учебном плане указывается перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения.

Зачетная единица эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателями (контактная работа обучающихся с преподавателем) (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения дисциплин (модулей) и разделов ОПОП, обеспечивающих формирование необходимых компетенций, указана общая трудоемкость дисциплин (модулей), практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

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

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации «Бакалавр», указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования».

Структура ОПОП академического бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства представлена в таблице 2.

Дисциплины, относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся по данному направлению подготовки.

Набор дисциплин, относящихся к базовой части программы бакалавриата, вуз определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО.

Таблица 2 – Распределение трудоемкости освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства (программа академического бакалавриата)

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата, з. е.	
		ФГОС ВО	ОПОП
Блок 1	Дисциплины (модули)	192-198	198
	Базовая часть	87-102	100
	Вариативная часть	96-105	98
Блок 2	Практики	33-42	33
	Вариативная часть	33-42	33
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9	9
	Базовая часть	6-9	9
<b>Объем программы бакалавриата</b>		<b>240</b>	<b>240</b>

В рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата реализованы следующие дисциплины (модули): «Философия», «История», «Иностранный язык», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:

- дисциплины «Физическая культура и спорт», относящейся к базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме 72 академических часа (2 зачетные единицы) в очной форме обучения;

- дисциплины «Элективные курсы по физической культуре и спорту» в объеме 328 академических часов в форме практических занятий для обеспечения физической подготовленности обучающихся, в том числе профессионально-прикладного характера, и уровня физической подготовленности для выполнения ими нормативов физической подготовленности. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность профиля Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства.

Набор дисциплин и практик, относящихся к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и Блока 2 «Практики» программы бакалавриата вуз определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата).

После выбора обучающимся профиля программы, набор соответствующих выбранному профилю дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.



В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

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

Обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору. По учебному плану подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилью Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства (программа академического бакалавриата) доля таких дисциплин от вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» составляет 30,6 %, что соответствует требованиям пункта 6.9 ФГОС ВО.

В целом по учебному процессу удельный вес занятий лекционного типа – 39,4 %, что соответствует требованиям пункта 6.10 ФГОС ВО (не более 50 %).

Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилью Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства (программа академического бакалавриата) представлен в **Приложении 4**.

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

Рабочие программы всех учебных дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору, разработаны и являются обязательной составляющей образовательной программы.

В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП ВО с учетом направленности (профиля) программы бакалавриата.

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

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



Разработка рабочих программ осуществляется в соответствии с локальными актами института.

Рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору хранятся на кафедрах-разработчиках.

В **приложении 5** представлены аннотации рабочих программ дисциплин.

#### **5.4 Программы практик**

В соответствии с ФГОС ВО в Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

При реализации данной ОПОП ВО предусматриваются следующие типы учебной практики:

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

При реализации данной ОПОП ВО предусматриваются следующие типы производственной практики:

- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

- технологическая практика;

- научно-исследовательская работа.

Способы проведения учебной и производственной практик:

- стационарная;

- выездная.

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

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

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

Практики, в полном объеме относящиеся к вариативной части, являются обязательными и представляют 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 общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Разработка рабочих программ практик осуществляется в соответствии с локальными актами института.

Рабочие программы практик разработаны и хранятся на кафедрах-разработчиках и являются обязательной составной частью ОПОП ВО.

В **Приложении 6** представлены аннотации рабочих программ практик.

#### **5.5 Программа Государственной итоговой аттестации**

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства предусматривает защиту выпускной квалификационной работы, включая

подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы (бакалаврская работа), завершается присвоением квалификации «бакалавр».

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ОП соответствующим требованиям ФГОС ВО.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе высшего образования.

Программа ГИА - защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты выпускной квалификационной работы включает:

- порядок подготовки ВКР;
- темы ВКР;
- требования к структуре, объему и оформлению ВКР;
- критерии оценки результатов защиты ВКР;
- требования к процедуре защиты ВКР;
- порядок подачи и рассмотрения апелляций.

Программа ГИА разработана и хранится на кафедре-разработчике, является обязательной составной частью ОПОП ВО.

В **Приложении 7** представлена аннотация ГИА.

## **6 Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы**

### **6.1 Кадровое обеспечение**

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

6.1.2 Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70 процентов.

6.1.3 Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 50 процентов.

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

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП представлены в **приложении 8**.

### **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам основной образовательной программы. Содержание каждой из этих учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методическая документация дисциплин, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых работ, образцы тестов и т.п.).

Во всех учебно-методических материалах по дисциплинам, представленных в локальной сети Кемеровского ГСХИ, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы обучающихся.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Учебно-методические материалы представлены в **приложении 9**.

В вузе создана эффективная информационно-образовательная среда, включающая в себя систему электронного обучения. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается свободным доступом каждого обучающегося к современным информационным материалам, профессиональным базам данных и информационным справочным системам, сформированным по полному перечню дисциплин образовательной программы по направленности (профилю) подготовки.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

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

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

- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением дистанционных образовательных технологий;

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

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

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

Кемеровский ГСХИ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, перечень которого представлен в таблице 3.

Таблица 3- Перечень ПО

№ п/п	Наименование программного продукта	Назначение	Сведения о лицензии
1	1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях	Комплект программ для обучения использования программами 1С	21.10.13 №ЛД93
2	Adobe Acrobat Reader DC	Программа для чтения PDF документов	Бесплатное программное обеспечение для настольных ПК, лицензия на корпоративное распространение в сети Кемеровского ГСХИ
3	Adobe CS6	Пакет программ для работы с мультимедией	02.05.2012 №35559/КМР2557
4	Apache OpenOffice 4.1.1.	Комплект офисных программ	Свободное программное обеспечение, Apache License 2.0
5	AutoCAD Design Suite Ultimate	Система автоматизированного проектирования	Сертификат лицензии для образовательных учреждений от 29.01.2015
6	CorelDRAW Graphics Suite X6	Графический редактор	21.09.2012 №33049/КМР2557
7	Среда разработки программного обеспечения Lazarus	Свободная среда разработки программного обеспечения на языке Object Pascal для компилятора Free Pascal	Свободное программное обеспечение, распространяется на условиях GNU General Public License, а значительная часть библиотек, в том числе LCL — на условиях модифицированной GNU Lesser General Public License.
8	Microsoft® SQL Server Standard Edition 2016 Russian Academic OLP 1License NoLevel	Серверная система управления базами данных, поддерживающая структурированный язык запросов SQL	11.06.16 №67655111
9	QuarkXPress 9X	Издательская система	Сертификат лицензии №1400494179
10	Windows Server Standart Russian LicSapk OLP NL Academic Edition 2Proc	Серверная операционная система	12.08.13 №41949/КМР1985
11	Архиватор 7-zip	Файловый архиватор	Свободное программное обеспечение GNU LGPL
12	АРМ «СЕЛЕКС», ИАС «Регион»	Программные комплексы для учета, анализа, хранения и обработки информации по	Договор №98 от 16.02.2012

		крупному рогатому скоту	
13	Учебный комплект КОМПАС-3D V12 MCAD	Система автоматизированного проектирования	Кк-11-00025
14	Комплект программного обеспечения DreamSpark Premium (Инженерный факультет)	Комплект программ для ознакомления пользователей с продуктами компании Microsoft	28.10.2014 №41949/КМР1985
15	СПС Консультант Плюс	Справочно-правовая система	Договор №449 от 01.01.2017, договор №9/2005 от 11.01.2005

Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) (таблица 4) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25% обучающихся по данному направлению подготовки.

Таблица 4 - Электронные библиотечные системы, используемые при подготовке по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Наименование ресурса
1	ЭБС «Лань», договор №1ЭБС/16 от 10.02.17
2	ЭБС Znanium.com, договор № 2120 от 06.02.17
3	ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ, договор № ПДД 75/14 от 26.09.14
4	ЭБС ООО НЭБ eLIBRARU.RU, договор № SIO – 8033/2017

### 6.3 Материально-техническое обеспечение

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства для реализации основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ располагает специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий практического типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, специализированных лабораторий, обеспечивающего выполнение ОПОП с учетом профилей подготовки, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Кемеровского ГСХИ.

Информация о материально-техническом обеспечении дисциплин представлена в **Приложение 10.**

### 6.4 Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и



направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный № 29967).

## **7 Условия реализации образовательной программы для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В Кемеровском ГСХИ созданы специальные условия для получения высшего образования и беспрепятственного передвижения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Разработаны и утверждены паспорта доступности корпусов как объектов социальной инфраструктуры.

Территория института приспособлена для беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов. Оборудованы широкие пешеходные дорожки, по территории института запрещено передвижение автотранспортных средств.

Перед главным учебным корпусом имеется автомобильная стоянка, на которой отведены места для парковки автомобилей инвалидов и лиц с ОВЗ.

В зданиях и помещениях созданы необходимые материально-технические условия для инклюзивного обучения. Вход в главный корпус оборудован широкими раскрывающимися дверями, достаточными для проезда инвалидной коляски, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, имеются оборудованные санитарно-гигиенические помещения.

Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в институт лица с ограниченными возможностями.

Для обеспечения учебного процесса и самостоятельной работы лиц с ограниченными возможностями здоровья, в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся, используется имеющееся в институте специализированное оборудование.

Обучающиеся из числа лиц с ОВЗ обеспечены электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья, имеется альтернативная версия официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по дисциплинам «Физическая культура и спорт» и «Элективный курс по физической культуре и спорту» с учётом состояния их здоровья.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой.

В учебный план адаптированной программы включаются специализированные адаптационные дисциплины, изучение которых направлено на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и



профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Для реализации адаптированной образовательной программы применяются различные формы, в том числе используются дистанционные технологии и электронное обучение.

Адаптированная образовательная программа реализуется при наличии заявления со стороны обучающегося (родителей, законных представителей) и медицинских показаний. По заявлению обучающегося составляется индивидуальный учебный план, в котором в вариативную выборную часть, по согласованию с обучающимся, включаются специализированные адаптационные дисциплины. При необходимости для инвалидов и лиц с ОВЗ могут разрабатываться индивидуальные учебные планы и индивидуальные графики обучения. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ОВЗ при желании может быть увеличен, но не более чем на год.

Кураторы академических групп обеспечивают инвалидам и лицам с ОВЗ индивидуальную педагогическую помощь, организуют их персональное сопровождение в образовательном пространстве. Куратор выполняет посреднические функции между студентом-инвалидом и преподавателями с целью организации консультаций или дополнительной помощи преподавателей в освоении учебных дисциплин. Куратор осуществляет контроль за соблюдением прав инвалидов и лиц с ОВЗ.

Для создания комфортного психологического климата в студенческой группе проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества студентов, формирование толерантной социокультурной среды.

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ в Кемеровском ГСХИ внедрено волонтерское движение среди студенчества.

Волонтерское движение не только способствует социализации инвалидов, но и влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся.

Текущий контроль, промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам и государственная итоговая аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ГИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

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

## **8 Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников**

В ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ создана социально-культурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению патриотизма, нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Для этого имеется развитая и разнообразная инфраструктура, в том числе:

- актовъ зал для проведения культурно-массовых мероприятий, который оснащен необходимым оборудованием и техническими средствами, способствующими эффективному проведению культурно-массовых мероприятий;

- зал для занятий хореографией;
- спортивный зал с душевыми кабинами, стадион с беговыми дорожками;
- полоса препятствий;
- музей истории ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ.

Осуществляется деятельность научных кружков, творческих коллективов, спортивных секций, молодежных общественных организаций:

- Кемеровское региональное отделение Общероссийской молодежной общественной организации «Российский союз сельской молодежи»;
- Молодежная общественная организация «Студенческий совет Кемеровского ГСХИ»;

- Профком студентов;
- поисково-спасательный отряд «Спасатель»;
- Волонтерский центр Кемеровского ГСХИ;
- отряд охраны правопорядка «Атлет»;
- Студенческий совет общежития № 1;
- Сельскохозяйственный отряд «Гектар»;
- Сервисный отряд «Парус»;
- Волонтерский отряд «Доброе сердце»;
- Штаб студенческих отрядов Кемеровского ГСХИ.

В целях адаптации студентов-первокурсников в Кемеровском ГСХИ функционирует объединение тьюторов из числа студентов-старшекурсников.

Реализуются социальные проекты и программы (международные, всероссийские, отраслевые, региональные и внутривузовские).

Развитию общекультурных компетенций способствует качественное обеспечение студентов питанием (столовая, буфеты в учебных корпусах и общежитиях), а также здравпункт студенческого общежития № 1, который обеспечивает санитарно-просветительную работу на участке по привитию здорового образа жизни.

Иногородние студенты проживают в 2-х комфортабельных общежитиях.

В институте проводится работа по военно-патриотическому воспитанию молодежи с активным использованием инновационных форм деятельности, направленных на формирование и развитие в молодежной среде устойчивого позитивного отношения к историческим традициям и преклонения перед подвигами предков, осуществляется комплекс культурно-просветительских мероприятий, цель которых – восстановление исторической памяти и культурологическое просвещение молодежи.

В системе воспитания и развития общекультурных компетенций выпускников вуза осуществляется деятельность, ориентированная на формирование пространства межкультурного диалога и интеркультурного взаимодействия.

Планирование, организацию и контроль результативности воспитательной и внеучебной деятельности студентов осуществляет отдел по воспитательной и внеучебной работе, который подчиняется проректору по УВР.

Проректору по УВР также подчиняются деканы факультетов.

Для организации воспитательного процесса, координации подготовки и проведения мероприятий разрабатываются внутренние локальные акты, методические рекомендации, издаются приказы и распоряжения ректора, такие как: Положение о ОМО «Студенческий совет Кемеровского ГСХИ», Положение о выездной школе студенческого актива Кемеровского ГСХИ, Положение о стипендиальном обеспечении и формах материальной поддержки студентов и аспирантов, Положение о предоставлении общежитий студентам и сотрудникам ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ и другие.

В институте разработана система поощрения (морального и материального) за достижения в учебе, науке, спорте.

В целом сложившаяся в вузе воспитательная среда обеспечивает естественность трансляции обучающимся норм взаимоотношений, общения, организации досуга, быта в общежитии, отношений к будущей профессии, формирует мотивацию учебной деятельности и, следовательно, профессионально-педагогическую направленность личности будущих специалистов.

## **9 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающихся основной образовательной программы**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП (уровень) осуществляется в соответствии с ЛА.

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся сформированы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

ФОС является приложением к рабочим программам дисциплин и практик.

### **9.2 Фонды оценочных средств для Государственной итоговой аттестации и оценки сформированности компетенций обучающихся**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для итоговой аттестации обучающихся сформированы фонды оценочных средств.

ФОС итоговой аттестации является приложением к программе Государственной итоговой аттестации.

## **10 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 апреля 2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

– приказ Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1330. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»;

- СМК-П-02-24 Положение о порядке организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры;

- СМК-П-02-19 Положение о самостоятельной работе обучающихся;
- СМК-П-02-49 Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам бакалавриата, специалитета, магистратуры и программам среднего профессионального образования;
- СМК-П-02-52 Положение о порядке проведения государственного экзамена и защиты выпускной квалификационной работы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- СМК-П-02-29 Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля, промежуточной аттестации
- СМК-П-7.5-18 Положение о порядке осуществления выбора студентами учебных дисциплин при освоении основных образовательных программ;
- СМК-П-02-10 Положение о переводе, отчислении и восстановлении обучающихся;
- СМК-П-7.5-27 Положение об индивидуальном учете результатов освоения обучающимися образовательных программ и поощрений обучающихся, а также хранения в архивах информации об этих результатах и поощрениях на бумажных и (или) электронных носителях;
- СМК-П-02-51 Положение о порядке зачета ФГБОУ ВО Кемеровским ГСХИ результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность;
- СМК-П-7.5-09 Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры;
- СМК-П-7.5-43 Положение о правилах внутреннего распорядка обучающихся;
- СМК-П-07.02-02 Положение о порядке оформления отношений между вузом и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся в случае их возникновения, приостановления, прекращения и возобновления;
- СМК-П-02-10 Положение о переводе, отчислении и восстановлении обучающихся;
- СМК-П-7.5-41 Положение о порядке прохождения экстерном промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования.









Б1.В.ДВ.3.1	Безотходные технологии пищевых производств	11	ПК-9											
Б1.В.ДВ.3.2	Биоконверсия сельскохозяйственной продукции и отходов переработки	11	ПК-9											
Б1.В.ДВ.4.1	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	11	ПК-7											
Б1.В.ДВ.4.2	Производственный контроль в пищевой промышленности	11	ПК-7											
Б1.В.ДВ.5.1	Интенсификация воспроизводства животных	12	ПК-9											
Б1.В.ДВ.5.2	Технологии интенсивного животноводства	12	ПК-9											
Б1.В.ДВ.6.1	Технологии молока и молочных продуктов	11	ПСК-1											
Б1.В.ДВ.6.2	Технологии молочных продуктов функционального и специального назначения	11	ПСК-1											
Б1.В.ДВ.7.1	Технологии мяса и мясных продуктов	11	ПСК-1											
Б1.В.ДВ.7.2	Технологии мясных продуктов функционального и специального назначения	11	ПСК-1											
Б1.В.ДВ.8.1	Технологии производства свинины	1	ПК-5	ПК-9										
Б1.В.ДВ.8.2	Технологии производства мяса	1	ПК-5	ПК-9										
Б1.В.ДВ.9.1	Технологии производства сыра	11	ПСК-1											
Б1.В.ДВ.9.2	Технологии производства цельномолочной продукции	11	ПСК-1											
Б1.В.ДВ.10.1	Технологии производства молочных продуктов из БУС	11	ПСК-1	ПСК-2										
Б1.В.ДВ.10.2	Разработка современной технологии утилизации побочной продукции животноводства	11	ПСК-1	ПСК-2										
Б2	Практики		ОК-7	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11
			ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23

			ПСК-1	ПСК-2										
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		ОК-7	ПК-1	ПК-4									
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-6	ПК-9	ПК-11	ПК-13	ПК-14				
Б2.П.2	Технологическая практика		ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-12	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19
Б2.П.3	Научно-исследовательская работа		ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23								
Б2.П.4	Преддипломная практика		ПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15
			ПСК-1	ПСК-2										
Б3	Государственная итоговая аттестация		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
			ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ОПК-9	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
			ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18
			ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПСК-1	ПСК-2					
Б3.Г	Подготовка и сдача государственного экзамена													
Б3.Д	Подготовка и защита ВКР		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
			ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ОПК-9	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
			ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18
			ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПСК-1	ПСК-2					
Б3.Д.1	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3
			ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ОПК-9	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6
			ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18



**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**Паспорт формирования компетенций ОПОП ВО  
по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**ССЫЛКА:**

**[http://moodle.ksai.ru/pluginfile.php/334363/mod\\_resource/content/5/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%82\\_35.03.07-01/index.html](http://moodle.ksai.ru/pluginfile.php/334363/mod_resource/content/5/%D0%9F%D0%B0%D1%81%D0%BF%D0%BE%D1%80%D1%82_35.03.07-01/index.html)**

**Календарный учебный график**



**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**Учебный план по направлению подготовки  
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
профиль Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства**

**Аннотации рабочих программ дисциплин**

**Аннотации рабочих программ практик**

**Программа Государственной итоговой аттестации**

**Справка**

о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы  
высшего образования

**ПРИЛОЖЕНИЕ 9**

**Учебно-методические материал**

**Информация о материально-техническом обеспечении**

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования  
«Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт»

**Справка**

о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата  
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1.	История	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1325</p> <p>Помещение для самостоятельной работы с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду</p>	<p>Столы ученические 34 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 103 шт., тумбочка 1шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., комплект звукового оборудования – 1 шт., ПК Системный блок А, 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы</p> <p>Компьютерный стол – 12 шт., стул – 12 шт., Столы ученические 66 шт., стулья 66 шт.,</p>	<p>Adobe® Acrobat Reader® DC Software (Лицензионное соглашение по распространению по заявлению №889680-20170316) Adobe® Flash® Player (Лицензионное соглашение по распространению по заявлению №889680-20170316) Браузер Mozilla Firefox</p>



		Кемеровского ГСХИ: Читальный зал Аудитория № 1102		(распространяется по лицензии MPL 2.0) Браузер Google Chrome (Бесплатное программное обеспечение) Архиватор 7-Zip 9.20 (распространяется по лицензии GNU LGPL + ограничение unRAR) Офисный пакет Apache OpenOffice 4.1.1. (Свободное программное обеспечение, распространяется по лицензии Apache License 2.0) Медиапроигрыватель VLC (распространяется по лицензии LGPL-2.1+)
2.	Иностранный язык	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Аудитория № 2210 Столы ученические 15 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 17 шт., тумбочка 1 шт., персональные компьютеры IntelG680, 18 шт., проектор Proxima C3255, 1 шт., экран 150*150 см, 1 шт., звуковые колонки USB, 1 шт. интерактивная доска Hitachi FX-77, 1 шт., телевизор, 1 шт., DVD, видеомagneтофон – 1 шт. доска маркерная меловая комбинированная 1 шт., наглядные пособия 4 шт.  Аудитория № 1313	

		<p>Аудитория № 2210 Аудитория № 1313 Аудитория № 1019</p> <p>Помещение для самостоятельной работы с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Кемеровского ГСХИ: Читальный зал</p>	<p>Столы ученические 14 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 29 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы Прибор для демонстрации видов, учебные плакаты</p> <p>Аудитория № 1019 Столы ученические 18 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 37 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы Чертежный комбайн – 2 шт., электросталь</p>	
3.	Философия	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1325</p>	<p>Аудитория № 1325 Столы ученические 34 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 103 шт., тумбочка 1шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., комплект звукового оборудования – 1 шт., ПК Системный блок А, 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы</p>	

		<p>Помещение для самостоятельной работы с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Кемеровского ГСХИ: Читальный зал</p>		
4.	Безопасность жизнедеятельности	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1201 Аудитория № 1117</p>	<p>Аудитория № 1201 Столы ученические 30 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 61 шт., шкафы 3 шт., проектор, 1 шт., экран 180*180 см., 1 шт., ПК – 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы</p> <p>Аудитория № 1117 Столы ученические 17 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 35 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы</p> <p>Тренажер для оказания первой медицинской помощи, фильтрующий противогаз «ГП-5»; индивидуальная</p>	

		<p>Помещение для самостоятельной работы с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Кемеровского ГСХИ: Читальный зал</p>	<p>аптечка АИ-2; индивидуальный противохимический пакет ИПП – 8; средства индивидуальной защиты кожи; военный прибор химической разведки ВПХР; газоанализатор УГ-2; прибор радиометрического контроля ДП – 22В; измеритель мощности дозы ДП-5В; расчетная линейка ГО; демонстрационные видео материалы; формы акта Н-1; аспирационный психрометр М-34; психрометр ПБУ-1М без вентилятора; газоанализатор УГ-2; люксметр Ю-116; прибор для измерения шума и вибраций ИШВ-1, цифровой измеритель уровня шума АТТ 9052; тренажер для оказания первой медицинской помощи.</p>	
5.	Физическая культура и спорт	<p>Спортивный зал аудитория № 1234</p>	<p>Мяч волейбольный - 4 шт.; мяч баскетбольный – 4 шт.; мяч футбольный – 7 шт.; сетка для мини футбола - 1 шт.; сетка баскетбольная – 1 шт.; сетка волейбольная – 3 шт.; ворота для мини футбола- 2 шт.; щит баскетбольный– 2 шт.; сетка ограждения – 1 шт.; кольцо баскетбольное – 2 шт.; ферма баскетбольная игровая– 2 шт.;</p> <p>Ботинки лыжные– 4 шт.; палки лыжные пар – 25 шт.; лыжи пластиковые – 27шт.; лыжи прогулочные – 25 шт.; крепление для лыж – 25 шт.;</p> <p>Брусья-турник навесные на шведскую стенку – 1 шт.; палка гимнастическая –2 шт.; коврик гимнастический – 1 шт.; утяжелители - 6 шт.; скакалка резиновая – 9 шт.; доска наклонная навесная – 1 шт.; обруч – 2 шт.; штанга – 1 шт.; гантели – 1 шт.;</p> <p>Коврик туристический – 1 шт.; секундомер – 3 шт.;</p> <p>Шахматы– 3 шт.; часы шахматные – 1 шт.; шашки – 1 шт.</p> <p>Набор бадминтона – 4 шт.; ракетка для бадминтона – 1 шт.; сетка бадминтона – 1 шт.; набор настольного тенниса – 1 шт.; стол теннисный – 1 шт.;</p>	

			<p>Весы – 1 шт.; скамейка атлетическая – 1 шт.; шведская стенка - 12 шт.; стол для армреслинга – 1 шт.; Ботинки беговые ATOMIC ASHERA – 1 шт. Диск "Здоровье" JOEREX - 2 шт.; Тренажер "Геркулес" – 1 шт.; тренажер Weider – 1 шт.</p>	
6.	Математика	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1315</p>	<p>Аудитория № 1315  Столы ученические 27 шт.,  стол преподавателя 1 шт.,  стулья 43 шт.,  шкафы 2 шт.,  тумбочка 2 шт.,  проектор SANYO PLC-XW55, 1 шт.,  экран Classic 240*180см, 1 шт.,  ПК рабочее место, 14 шт.,  доска маркерная 1 шт.,  наглядные материалы: комплект таблиц по дисциплине «Математика»</p>	
7.	Физика	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ),</p>	<p>Аудитория № 1311  Столы ученические 17 шт.,  стол преподавателя 1 шт.,  стулья 35 шт.,  шкафы 2 шт.,  тумбочка 3 шт.,  ноутбук IdeaPad Z575g 15.6 ", 4 шт.,  проектор Epson EMP-S3L, 1 шт.,  экран Draper Diplomat MW, 1 шт.,  ПК Системный блок А – 10 шт.,</p>	

		<p>групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1311</p>	<p>принтер лазерный Canon Laser Shot LBP-3000*, 1 шт.; доска маркерная 1 шт., наглядные материалы Набор плашек Прибор натяжения жидкостей Секундомер электронный Набор эл. магнитн. с деталями Машина волновая Машина эл. м/разм. Набор дем электрический Прибор для определения длины Прибор для определения законов движения Прибор для определения модуля стали Прибор для определения отношений Прибор для определения средней силы Прибор для проверки основного уровня динамики</p>	
8.	Информатика	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1301</p>	<p>Аудитория № 1301 Столы ученические 21 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 29 шт., шкафы 2шт., тумбочка 2шт., проектор Epson EMP-S52, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Прокуб Стандарт 1, 13 шт., Колонки - 1 шт. доска маркерная 1 шт., наглядные материалы: комплект таблиц по дисциплине «Информатика»</p> <p>Аудитория № 1315 Столы ученические 27 шт., стол преподавателя 1шт.,</p>	

		Аудитория № 1315	стулья 43 шт., шкафы 2шт., тумбочка 2шт., проектор SANYO PLC-XW55, 1 шт., экран Classic 240*180см, 1 шт., ПК рабочее место, 14 шт., доска маркерная 1 шт., наглядные материалы: комплект таблиц по дисциплине «Математика»	
9.	Психология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1325  Помещение для самостоятельной работы с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную	Аудитория № 1325 Столы ученические 34 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 103 шт., тумбочка 1шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., комплект звукового оборудования – 1 шт., ПК Системный блок А, 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы	

		информационно-образовательную среду Кемеровского ГСХИ: Читальный зал		
10.	Химия	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 2109  Лаборатория общей химии аудитория № 2103	Столы ученические 28 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 56 шт., шкафы 2 шт., тумбочка 1 шт., ПК Системный блок Kraftway, 1 шт., проектор NEC, 1 шт., экран ScreenMedia, 1 шт., доска маркерная меловая комбинированная 1 шт., наглядные материалы, колонки к преподавательскому компьютеру.  Столы ученические 7 шт., стол преподавателя 2 шт., стол островной 4 шт., стулья 20 шт., шкафы 2 шт., тумбочка 2 шт.,	



		<p>Помещение для самостоятельной работы с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Кемеровского ГСХИ: Читальный зал</p> <p>Помещение для хранения и</p>	<p>доска маркерная меловая комбинированная 1 шт., наглядные материалы: таблица Менделеева Иономер И-130, универсальный иономер ЭВ-74 (2шт), аспиратор для отбора проб воздуха, фотоколориметр КФК-3, набор Алямовского, набор сит, спиртовки, вакуумный насос, колба Бунзина, аппарат КИПП, бюретки мерные, аспиратор для отбора проб воздуха, весы ВСТ-15015-0, весы ВЛКТ-500, весы лабораторные ЕТ-600-Н-600, влагомер ВЗМ, инфратид, микроскоп МБС-10, нивелир, нитратомер Микон, термобаня, центрифуга ОПН-8, центрифуга ЦУМ-1, спектрофотометр ПЭ 5300В</p> <p>Стеллажи и шкафы для хранения оборудования и лабораторной посуды</p>	
--	--	---	--	--

		профилактического обслуживания учебного оборудования		
11.	Экономическая теория	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1325	Аудитория № 1325 Столы ученические 34 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 103 шт., тумбочка 1шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., комплект звукового оборудования – 1 шт., ПК Системный блок А, 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы	
12.	Правовые основы профессиональной деятельности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и	Аудитория № 1325 Столы ученические 34 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 103 шт., тумбочка 1шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., комплект звукового оборудования – 1 шт., ПК Системный блок А, 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы	

		индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1325	
13.	Ботаника	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 2201 Аудитория № 2217	Аудитория № 2201 Столы ученические 49 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 98 шт., тумбочка 1 шт., ПК Системный блок GIGABYTE, 1 шт., монитор LG 19" - 1 шт., проектор NEC, 1 шт., экран 200*200 см, 1 шт., доска меловая 1 шт., инсталяционная акустическая система – 4 шт., приставка DVD – 1 шт., одноканальный цифровой процессор -1 шт., 4-канальный микшер усилитель – 1 шт. наглядные материалы имеются  Аудитория № 2217 Столы ученические 13 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 24 шт., тумбочка 1 шт., ПК Системный блок Kraftway, 1 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., доска меловая 1 шт. WEB – камера Microsoft LifeCam VX-2000; адаптер беспроводной D-Link DWA -140; микрофон Deskstor;

			<p>модем 3G USB MTS 3/G Sim-карта; наушники Genius HS-04 A; облучатель ОБС-2 настен. стационар.; память SecureDigital Card 8 Gb; термовлагомер ТВ-1; вертикальные жалюзи; измеритель температуры ИТ5-ТС-50М-2; модель стебля; модель цветка ПОДСОЛНЕЧНИК; модель цветка ПШЕНИЦЫ; муляж грибов; набор микро по ЗООЛОГИИ; набор по биологии; генератор оптический квантовый лазер гелий-неоновый; кронштейн металлический; кронштейн настенный фиксированный; микроскоп учебный с подсветкой; модель цветка ГОРОХА; плотномер почвы США; рН метр; стенд информационный; телевизор плазменный LG 50PQ200R Black 50; цифровая камера Panasonic LumixDMC FS30S; микроскоп биологический; термометр ТБИ -40-250; лупа.</p>	
14.	Микробиология	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3209</p>	<p>Столы ученические 14 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 28 шт., наглядные материалы Весы «Охаус», весы ВЛР-200, Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная), клетка для содержания крыс (7 шт.), микроскоп бинокулярный Биомед 1 – 9 шт., Биомед 18 - 1шт, фотоэлектроколориметр КФК-3-01, стелаж для содержания крыс, центрифуга ЦЛМН – Р-10-01, термостат водяной лаб. ТВ-1, термостат ТС-1/80 СПУ</p>	

15.	Зоология	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1319	Столы ученические 16 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 33 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы: планируются - дрессировочные костюмы, дрессировочный рукав, ошейники, поводки, стек, плеть, намордники, плакаты Модель структуры ДНК, наглядный материал по профилю «Непродуктивное животноводство» (плакаты)	
16.	Основы профессиональной деятельности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля	Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см	

		и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211		
17.	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория №1209	Столы ученические 20 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 41 шт., проектор EPSON EB-X7, 1шт., экран 180*180 см., 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы: муляжи животных, муляжи органов, муляжи болезней животных, сосуд Дьюара для хранения спермы, столики Пакеноса, микроскопы, фонендоскопы, зеркала для коров, телок, овец, вагины для взятия спермы, набор инструментов для искусственного осеменения животных, плакаты, массажер Gezatone BT-101, прибор «Диаденс», прибор для диагностики мастита «Милтекс-1», аппарат магнитный с нагревателем инфракрасный Nozomi KM-911H, анализатор качества молока «Лактан 1-4М» термометр-электронный AP9245, экран настенный, ноутбук, холодильник «Норд», цифровая видеокамера Panasonic проектор EPSON, PH-метр цифровой, (данные приборы находятся в аудитории 1210 берутся на занятия по необходимости, так как имеют высокую материальную ценность, вследствие чего должны храниться в сейфе)	
18.	Процессы и аппараты пищевых производств	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий	Столы ученические 29 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 59 шт., тумбочка 1 шт., ПК Системный блок А, 1 шт.,	

		семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория №1214	доска меловая 1шт., мультимедийное оборудование (экран, системный блок, колонки, клавиатура), наглядные материалы	
19.	Технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория №3213	Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2шт., стулья 18 шт., наглядные материалы Влагомер «Фауна» - 1шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.; анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ-12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ – 1шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1шт.; комплект лаб. хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).	
20.	Охрана труда	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа,	Аудитория № 1201 Столы ученические 30 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 61 шт.,	



		<p>занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1201 Аудитория № 1117</p> <p>Помещение для самостоятельной работы с выходом в сеть «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Кемеровского ГСХИ: Читальный зал</p>	<p>шкафы 3 шт., проектор, 1 шт., экран 180*180 см., 1 шт., ПК – 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы</p> <p>Аудитория № 1117 Столы ученические 17 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 35 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы</p> <p>Тренажер для оказания первой медицинской помощи, фильтрующий противогаз «ГП-5»; индивидуальная аптечка АИ-2; индивидуальный противохимический пакет ИПП – 8; средства индивидуальной защиты кожи; военный прибор химической разведки ВПХР; газоанализатор УГ-2; прибор радиометрического контроля ДП – 22В; измеритель мощности дозы ДП-5В; расчетная линейка ГО; демонстрационные видео материалы; формы акта Н-1; аспирационный психрометр М-34; психрометр ПБУ-1М без вентилятора; газоанализатор УГ-2; люксметр Ю-116; прибор для измерения шума и вибраций ИШВ-1, цифровой измеритель уровня шума АТТ 9052; тренажер для оказания первой медицинской помощи.</p>	
21.	Производство продукции растениеводства	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа,</p>	<p>Столы ученические 15 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 30 шт., проектор, 1 шт., монитор 1 шт., системный блок 1 шт.,</p>	

		<p>курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3201</p>	<p>экран, 1 шт., наглядные материалы Стенды с семенами сельскохозяйственных культур, сноповой выставочный материал, гербарий и коллекции семян полевых культур; термостат, влагометр «Фауна», лабораторная пурка для определения природы зерна, весы ПетВес ЕТ 600 Н, сейф, колонка сит, сита (СЛД (К), СЛД (П), СЛМ – 200), лоток для определения лабораторной всхожести, чашки Петри, пинцет зубчатолопчатый Пхи 150*5, 5, поддон с обечайкой d = 200 мм, разборные доски для семян, карта почвенная</p>	
22.	Производство продукции животноводства	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1206</p>	<p>Столы ученические 8 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 19 шт., шкафы 4 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы Аквадистиллятор; весы электронные; колбонагреватель ААб-1000 КН; мельница циклон; печь муфельная; термостат; фотоэлектрометр; шкаф витрина (3 шт.); шкаф вытяжной; шкаф для реактивов; шкаф сушильный; учебные микроскопы; сито; термометры; холодильник бытовой;</p>	

			<p>штативы лабораторные; химическая лабораторная посуда (бюретки, капельницы, колбы конические, колбы Кьельдаля, колба мерная, насадки для экстрагирования, пробки резиновые, спиртовки, стаканчики мерные, тигли низкие, трубка ПВХ, цилиндры мерные, штативы для пробирок); стерилизатор воздушный ГП-40СПУ№3014; химические реактивы; образцы кормов; мини-тест «Милтек-1»; рН-метр testo 206 влагозащищенный с зондом Т и рН; индикатор маститного молока «Мастит-тест»; ионометрический измеритель кислотности «Статус-2»); стол лабораторный керамогранит (8 шт.);</p>	
23.	Методы исследования сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория №3213</p>	<p>Аудитория №3213 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2шт., стулья 18 шт., наглядные материалы Влагомер «Фауна» - 1шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.; анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ-12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ – 1шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1шт.; комплект лаб. хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).  Аудитория №3214</p>	

		Аудитория №3214	<p>Столы ученические 9 шт.,  стол преподавателя 2 шт.,  стулья 18 шт.,  проектор, 1 шт.,  экран, 1 шт.,  ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт.  наглядные материалы</p> <p>Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.;  прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1  (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦЛМН-Р-  10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.;  сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина  Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.;  Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр  ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 –  1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.;  термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1шт.</p>	
24.	Основы научных исследований	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	<p>Аудитория № 1214</p> <p>Столы ученические 29 шт.,  стол преподавателя 1 шт.,  стулья 59 шт.,  тумбочка 1 шт.,  ПК Системный блок А, 1 шт.,  доска меловая 1шт., мультимедийное оборудование (экран, системный блок, колонки, клавиатура),  наглядные материалы</p>	

		Аудитория № 1214		
25.	Бизнес-планирование на предприятиях АПК	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 2214 Аудитория № 1214	Аудитория № 2214 Столы ученические 11 шт., стол преподавателя 2шт., стулья 22 шт., шкафы 2 шт., тумбочка 2 шт., ПК Системный блок Kraftway, 8 шт., доска маркерная меловая комбинированная 1 шт., наглядные пособия 4 шт.  Аудитория № 1214 Столы ученические 29 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 59 шт., тумбочка 1 шт., ПК Системный блок А, 1 шт., доска меловая 1шт., мультимедийное оборудование (экран, системный блок, колонки, клавиатура), наглядные материалы	
26.	Русский язык и культура речи	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных	Аудитория № 1325 Столы ученические 34 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 103 шт., тумбочка 1шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., комплект звукового оборудования – 1 шт., ПК Системный блок А, 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы	

		консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1325		
27.	Биохимия сельскохозяйственной продукции	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3213 Аудитория № 3214	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория №3213 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2шт., стулья 18 шт., наглядные материалы Влагомер «Фауна» - 1шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.; анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ-12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ – 1шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1шт.; комплект лаб. хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).  Аудитория №3214 Столы ученические 9 шт.,	

			<p>стол преподавателя 2 шт.,  стулья 18 шт.,  проектор, 1 шт.,  экран, 1 шт.,  ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт.  наглядные материалы  Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.;  прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1  (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦІМН-Р-  10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.;  сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина  Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.;  Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр  ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 –  1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.;  термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1шт.</p>	
28.	Физиология растений	<p>Учебная аудитория  для проведения  занятий  лекционного типа,  занятий  семинарского типа,  курсового  проектирования  (выполнения  курсовых работ),  групповых и  индивидуальных  консультаций,  текущего контроля  и промежуточной  аттестации:</p>	<p>Аудитория № 2117  Столы ученические 13 шт.,  стол преподавателя 1 шт.,  стулья 24 шт.,  тумбочка 1 шт.,  ПК Системный блок Kraftway, 1 шт.,  проектор, 1 шт.,  экран, 1 шт.,  доска меловая 1 шт.  WEP – камера Microsoft LifeCam VX-2000; адаптер  беспроводной D-Link DWA -140; микрофон Deskor;  модем 3G USB MTS 3/G Sim-карта; наушники Genius  HS-04 A; облучатель ОБС-2 настен. стационар.; память  SecureDigital Card 8 Gb; термовлагомер ТВ-1;  вертикальные жалюзи; измеритель температуры ИТ5-  ТС-50М-2; модель стебля; модель цветка</p>	



	<p>Аудитория № 2117 Аудитория № 2115</p>	<p>ПОДСОЛНЕЧНИК; модель цветка ПШЕНИЦЫ; муляж грибов; набор микро по ЗООЛОГИИ; набор по биологии; генератор оптический квантовый лазер гелий-неоновый; кронштейн металлический; кронштейн настенный фиксированный; микроскоп учебный с подсветкой; модель цветка ГОРОХА; плотномер почвы США; pH метр; стенд информационный; телевизор плазменный LG 50PQ200R Black 50; цифровая камера Panasonic LumixDMC FS30S; микроскоп биологический; термометр ТБИ -40-250; лупа.</p> <p>Аудитория № 2115 Столы ученические 8 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 21 шт., шкафы 1 шт., ноутбук ASUS, 1шт., проектор NEC V311X DLP, 1 шт., экран настенный*180x180 см, 1 шт., доска меловая 1 шт., Вертикальные жалюзи, кронштейн KromaPROJECTOR-100; матрас надувной; меч Колесова; насос Интекс ручной; секатор стандарт; сумка Continent CC-02 Grey нейлон; антресоль П-2/1; весы электронные SW-5; микроскоп XS-90 увеличение 40-1600x; микроскоп лабораторный Биомед-2 (фотонасадка); печь муфельная ПМ-8; расцвет У1-ЕРЛ-1-1 одногнездный; стол СЛ-5К; стол СЛ-9К; сумка Targus нейлон; термостат ТСО1/80; холодильник «Бирюса 22-2»; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 Электрон; шкаф вытяжной ШВО-2 К больш. раковина, смеситель; шкаф для хранения химических реактивов ШЛ-3;</p>	
--	--	---	--

			<p>аквадисцилятор ДЭ-4-02; весы ПетВес ЕТ-600; мельница; микроскоп; микроскоп «Микмед»; переносная лаборатория (весы); проектор NEC projector V311X DLP; фотоэлемент; шкаф аптечный; шкаф суховоздушный ШС-80-01 СПУ; мешки; полотно противопожарное; фартук прорезиненный; ящик 50 для хранения легковоспламеняющейся жидкости; химические реактивы; бумага индикаторная; бюкс; воронка; игла гистологическая; капельница Шустера; колба мерная; лезвие съёмное; лупа; марля медицинская; перчатки; пест; пинцет анатомический; пипетка; пробирка; пробиркодержатель; пробка резиновая; скальпель-держатель; спиртовка; стакан со шкалой; ступка без пестика; трубка силиконовая; халат белый; цилиндр мерный; чаша выпарительная; чашка Петри.</p>	
29.	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211</p>	<p>Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см</p> <p>Аудитория №3213 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2шт., стулья 18 шт., наглядные материалы Влагомер «Фауна» - 1шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.; анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ-12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ –</p>	

		<p>Аудитория № 3213 Аудитория № 3214</p>	<p>1 шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1 шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1 шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1 шт.; комплект лаб. хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1 шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1 шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).</p> <p>Аудитория №3214 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1 шт.; весы ВТ-6000 – 1 шт.; прибор «Кварц 21М» - 1 шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1 шт.; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1 шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1 шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1 шт.; кухонная машина Kenwood KM 010 с 6 насадками в чехле – 1 шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт.; весы ВТ-300 – 1 шт.; весы ВТ-3000 – 1 шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1 шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1 шт.</p>	
30.	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа,	<p>Столы ученические 15 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 30 шт., проектор, 1 шт., монитор 1 шт., системный блок 1 шт.,</p>	

		<p>курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3201</p>	<p>экран, 1 шт., наглядные материалы Стенды с семенами сельскохозяйственных культур, сноповый выставочный материал, гербарий и коллекции семян полевых культур; термостат, влагомер «Фауна», лабораторная пурка для определения натурности зерна, весы ПетВес ЕТ 600 Н, сейф, колонка сит, сита (СЛД (К), СЛД (П), СЛМ – 200), лоток для определения лабораторной всхожести, чашки Петри, пинцет зубчатолопчатый Пхи 150*5, 5, поддон с обечайкой d = 200 мм, разборные доски для семян, карта почвенная</p>	
31.	<p>Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3209</p>	<p>Столы ученические 14 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 28 шт., наглядные материалы Весы «Охаус», весы ВЛР-200, Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная), клетка для содержания крыс (7 шт.), микроскоп бинокулярный Биомед 1 – 9 шт., Биомед 18 - 1шт, фотоэлектроколориметр КФК-3-01, стелаж для содержания крыс, центрифуга ЦЛМН – Р-10-01, термостат водяной лаб. ТВ-1, термостат ТС-1/80 СПУ</p>	
32.	<p>Кормопроизводство</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий</p>	<p>Столы ученические 8 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 21 шт.,</p>	

		<p>лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория №2115</p>	<p>шкафы 1 шт., ноутбук ASUS, 1шт., проектор NEC V311X DLP, 1 шт., экран настенный*180x180 см, 1 шт., доска меловая 1 шт., Вертикальные жалюзи, кронштейн KromaxPROJECTOR-100; матрас надувной; меч Колесова; насос Интекс ручной; секатор стандарт; сумка Continent CC-02 Grey нейлон; антресоль П-2/1; весы электронные SW-5; микроскоп XS-90 увеличение 40-1600x; микроскоп лабораторный Биомед-2 (фотонасадка); печь муфельная ПМ-8; рассев У1-ЕРЛ-1-1 одногнездный; стол СЛ-5К; стол СЛ-9К; сумка Targus нейлон; термостат ТСО1/80; холодильник «Бирюса 22-2»; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 Электрон; шкаф вытяжной ШВО-2 К больш. раковина, смеситель; шкаф для хранения химических реактивов ШЛ-3; аквадисцилятор ДЭ-4-02; весы ПетВес ЕТ-600; мельница; микроскоп; микроскоп «Микмед»; переносная лаборатория (весы); проектор NEC projector V311X DLP; фотоэлемент; шкаф аптечный; шкаф суховоздушный ШС-80-01 СПУ; мешки; полотно противопожарное; фартук прорезиненный; ящик 50 для хранения легковоспламеняющейся жи32дкости; химические реактивы; бумага индикаторная; бюкс; воронка; игла гистологическая; капельница Шустера; колба мерная; лезвие съемное; лупа; марля медицинская; перчатки; пест; пинцет анатомический; пипетка; пробирка; пробиркодержатель; пробка резиновая; скальпель-держатель; спиртовка; стакан со шкалой; ступка без пестика; трубка силиконовая; халат белый; цилиндр мерный; чаша выпарительная; чашка Петри.</p>	
--	--	--	--	--

33.	Оборудование перерабатывающих производств	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория №1214	Столы ученические 29 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 59 шт., тумбочка 1 шт., ПК Системный блок А, 1 шт., доска меловая 1шт., мультимедийное оборудование (экран, системный блок, колонки, клавиатура), наглядные материалы	
34.	Организация производства и предпринимательства в АПК	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Столы ученические 20 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 39 шт., ПК Системный блок GIGABYTE, 1 шт., проектор NEC VE303X, 1 шт., экран Digis Optimal-C 180*180 см, 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы	

		Аудитория № 2114	
35.	Учебно-исследовательская работа студентов	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  Аудитория № 3211  Аудитория № 3213  Аудитория № 3214</p>	<p>Аудитория № 3211  Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт.  Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см</p> <p>Аудитория №3213  Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2шт., стулья 18 шт., наглядные материалы  Влагомер «Фауна» - 1шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.; анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ-12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ – 1шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1шт.; комплект лаб. хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).</p> <p>Аудитория №3214  Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт.,</p>

			<p>ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.; прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 – 1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1шт.</p>	
36.	Плодоовощеводство	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3203</p>	<p>Столы ученические 7 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 14 шт., компьютер 1 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., наглядные материалы: информационные и выставочные стенды, плакаты для лекций, методический уголок, карта почвенная, весы настольные циферблатные РН – 3Ц13УМ, РН – 6Ц13УМ, игольчатые буры, колонки сит, сита (СЛД (К), СЛД (П), СЛМ – 200), пенетромтр грунтовый ПСГ-МГ4, влагомер «Фауна», комплект бюксов, эксикаторы, сушильные и суховоздушные шкафы, весы, коллекции семян сорняков, гербарии сорных растений, чашки Петри, мерные колбы, каталоги средств защиты, планшеты с сорняками (стена), лупа, пинцет зубчатопалчатый Пхи 150*5, 5, поддон с обечайкой d = 200 мм, весы 200 / 0, 1, весы ВСТ – 600 г, весы ПетВес ЕТ 600 Н, рН – метр почвенный 3-8.</p>	



37.	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  Аудитория № 3211  Аудитория № 3213  Аудитория № 3214</p>	<p>Аудитория № 3211  Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт.  Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см</p> <p>Аудитория №3213  Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2шт., стулья 18 шт., наглядные материалы  Влагомер «Фауна» - 1шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.; анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ-12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ – 1шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1шт.; комплект лаб. хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).</p> <p>Аудитория №3214  Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы</p>	
-----	---	---	--	--

			<p>Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.; прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦІМН-Р-10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 – 1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1шт.</p>	
38.	<p>Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1114</p>	<p>Столы ученические 14 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 29 шт., шкафы 5 шт., рабочее место в комплекте (системный блок без монитора) 1 шт., монитор Acer LCD 18.5 1 шт., проектор NEC NP-V300XG 1 шт., экран 180*180см. 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы модель коровы (с возможностью авт. доения) 1 шт., Рабочий фрагмент доильного зала GEA Farm Technologies; машинка для стрижки животных GTS-888, комплекты плакатов по устройству и техническим схемам работы машин и оборудования по машинному доению коров, первичной обработке молока, созданию микроклимата, удалению навоза и его утилизации, кормоприготовлению и кормораздаче, стрижке овец; цветной телевизор, видеомагнитофон, видеотека, диапроектор, макеты машин, установок, механизмов и оборудования, компьютер, проектор, доступ в</p>	

			Интернет	
39.	Пищевые добавки и консерванты в пищевой промышленности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3209	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория № 3209 Столы ученические 14 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 28 шт., наглядные материалы Весы «Охаус», весы ВЛР-200, Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная), клетка для содержания крыс (7 шт.), микроскоп бинокулярный Биомед 1 – 9 шт., Биомед 18 - 1шт, фотоэлектроколориметр КФК-3-01, стелаж для содержания крыс, центрифуга ЦЛМН – Р-10-01, термостат водяной лаб. ТВ-1, термостат ТС-1/80 СПУ	
40.	Методы принятия управленческих решений	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ),	Столы ученические 20 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 39 шт., ПК Системный блок GIGABYTE, 1 шт., проектор NEC VE303X, 1 шт., экран Digis Optimal-C 180*180 см, 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы	

		<p>групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 2114</p>		
41.	Экология	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 2117</p>	<p>Стол ученические 13 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 24 шт., тумбочка 1 шт., ПК Системный блок Kraftway, 1 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., доска меловая 1 шт. WEB – камера Microsoft LifeCam VX-2000; адаптер беспроводной D-Link DWA -140; микрофон Desktop; модем 3G USB MTS 3/G Sim-карта; наушники Genius HS-04 A; облучатель ОБС-2 настен. стационар.; память SecureDigital Card 8 Gb; термовлагомер ТВ-1; вертикальные жалюзи; измеритель температуры ИТ5-ТС-50М-2; модель стебля; модель цветка ПОДСОЛНЕЧНИК; модель цветка ПШЕНИЦЫ; муляж грибов; набор микро по ЗООЛОГИИ; набор по биологии; генератор оптический квантовый лазер гелий-неоновый; кронштейн металлический; кронштейн настенный фиксированный; микроскоп учебный с подсветкой; модель цветка ГОРОХА; плотномер почвы США; рН метр; стенд информационный; телевизор плазменный LG 50PQ200R Black 50; цифровая камера Panasonic LumixDMC FS30S; микроскоп биологический; термометр ТБИ -40-250; лупа.</p>	

42.	Математическое моделирование в АПК	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:          Аудитория № 1301          Аудитория № 2202</p>	<p>Аудитория № 1301          Столы ученические 21 шт.,          стол преподавателя 1шт.,          стулья 29 шт.,          шкафы 2шт.,          тумбочка 2шт.,          проектор Epson EMP-S52, 1 шт.,          экран, 1 шт.,          ПК Прокуб Стандарт 1, 13 шт.,          Колонки - 1 шт.          доска маркерная 1 шт.,          наглядные материалы: комплект таблиц по дисциплине «Информатика»</p> <p>Аудитория № 2202          Столы ученические 32 шт.,          стол преподавателя 1 шт.,          стулья 42 шт.,          ПК Системный блок Kraftway, 19 шт.,          монитор Acer 19" - 1 шт.,          проектор Acer, 1 шт.,          экран 200*200 см, 1 шт.,          доска меловая 1 шт.,          Колонки - 1 шт.          наглядные материалы</p>	
43.	Микробиология продуктов животного происхождения	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования</p>	<p>Аудитория № 3211          Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт.,          стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт.,          доска мелованная – 1 шт.          Компьютеры с доступом в интернет:          системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт.,          ноутбук Lenovo - 1 шт.,          мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см</p>	

		(выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3209	Аудитория № 3209 Столы ученические 14 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 28 шт., наглядные материалы Весы «Охаус», весы ВЛР-200, Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная), клетка для содержания крыс (7 шт.), микроскоп бинокулярный Биомед 1 – 9 шт., Биомед 18 - 1шт, фотоэлектроколориметр КФК-3-01, стелаж для содержания крыс, центрифуга ЦЛМН – Р-10-01, термостат водяной лаб. ТВ-1, термостат ТС-1/80 СПУ	
44.	Генетика растений и животных	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1319	Столы ученические 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 33 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы: планируются - дрессировочные костюмы, дрессировочный рукав, ошейники, поводки, стек, плеть, намордники, плакаты Модель структуры ДНК, наглядный материал по профилю «Непродуктивное животноводство» (плакаты)	
45.	Информационные технологии в профессиональной	Учебная аудитория для проведения занятий	Столы ученические 27 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 43 шт.,	

	деятельности	лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1315	шкафы 2шт., тумбочка 2шт., проектор SANYO PLC-XW55, 1 шт., экран Classic 240*180см, 1 шт., ПК рабочее место, 14 шт., доска маркерная 1 шт., наглядные материалы: комплект таблиц по дисциплине «Математика»	
46.	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1008 Аудитория № 1209	Аудитория № 1008 Столы ученические 6 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 13 шт., доска меловая 1 шт., Сосуд Дьюара наглядные материалы: муляжи животных, муляжи органов животных, столик Пакеноса, микроскопы, фонендоскопы, полный набор инструментария по дисциплине «Основы ветеринарии», плакаты; оборудование для контроля за микроклиматом (портативный комбинированный прибор для контроля за температурой и влажностью воздуха «ТКА-ПКМ-20»), для контроля за температурой и скоростью движением воздуха - термоанемометр Testo 405-V1, для контроля за освещённостью «ТКА-ЛЮКС», термограф М-16, гигрограф М-21, гигрометр психрометрический ВИТ -1, газоанализатор УГ-2, шумомер, экспресс-методы определения газового	

			<p>состава воздуха, обсемененности, аппарат Кротова, анемометр, измеритель параметров окружающей среды многофункциональный СЕМ DT-8820, люксметр «ТКА-UV», барометр-анероид Б-52, гигрометр ВИТ-1, измеритель температуры ИТ5-ТП-ХК2</p> <p>Аудитория № 1209  Столы ученические 20 шт.,  стол преподавателя 1 шт.,  стулья 41 шт.,  проектор EPSON EB-X7, 1шт.,  экран 180*180 см., 1 шт.,  доска меловая 1 шт.,  наглядные материалы: муляжи животных, муляжи органов, муляжи болезней животных, сосуд Дьюара для хранения спермы, столики Пакеноса, микроскопы, фонендоскопы, зеркала для коров, телок, овец, вагины для взятия спермы, набор инструментов для искусственного осеменения животных, плакаты, массажер Gezatone BT-101, прибор «Диаденс», прибор для диагностики мастита «Милтекс-1», аппарат магнитный с нагревателем инфракрасный Nozomi KM-911H, анализатор качества молока «Лактан 1-4М» термометр-электронный AP9245, экран настенный, ноутбук, холодильник «Норд», цифровая видеокамера Panasonic  проектор EPSON, PH-метр цифровой, (данные приборы находятся в аудитории 1210 берутся на занятия по необходимости, так как имеют высокую материальную ценность, вследствие чего должны храниться в сейфе)</p>	
47.	Технологии хранения и переработки продукции	Учебная аудитория для проведения	<p>Аудитория № 3211  Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт.,</p>	



	животноводства	занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3214	стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория №3214 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.; прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦІМН-Р-10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood KM 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 – 1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1шт.	
48.	Статистические методы обработки экспериментальных данных	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа,	Столы ученические 27 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 43 шт., шкафы 2шт., тумбочка 2шт., проектор SANYO PLC-XW55, 1 шт.,	

		<p>курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1315</p>	<p>экран Classic 240*180см, 1 шт., ПК рабочее место, 14 шт., доска маркерная 1 шт., наглядные материалы: комплект таблиц по дисциплине «Математика»</p>	
49.	<p>Элективные курсы по физической культуре и спорту</p>	<p>Спортивный зал аудитория № 1234</p>	<p>Мяч волейбольный - 4 шт.; мяч баскетбольный – 4 шт.; мяч футбольный – 7 шт.; сетка для мини футбола - 1 шт.; сетка баскетбольная – 1 шт.; сетка волейбольная – 3 шт.; ворота для мини футбола- 2 шт.; щит баскетбольный– 2 шт.; сетка ограждения – 1 шт.; кольцо баскетбольное – 2 шт.; ферма баскетбольная игровая– 2 шт.; Ботинки лыжные– 4 шт.; палки лыжные пар – 25 шт.; лыжи пластиковые – 27шт.; лыжи прогулочные – 25 шт.; крепление для лыж – 25 шт.; Брусья-турник навесные на шведскую стенку – 1 шт.; палка гимнастическая – 2 шт.; коврик гимнастический – 1 шт.; утяжелители - 6 шт.; скакалка резиновая – 9 шт.; доска наклонная навесная – 1 шт.; обруч – 2 шт.; штанга – 1 шт.; гантели – 1 шт.; Коврик туристический – 1 шт.; секундомер – 3 шт.; Шахматы– 3 шт.; часы шахматные – 1 шт.; шашки – 1 шт. Набор бадминтона – 4 шт.; ракетка для бадминтона – 1 шт.; сетка бадминтона – 1 шт.; набор настольного тенниса – 1 шт.; стол теннисный – 1 шт.; Весы – 1 шт.; скамейка атлетическая – 1 шт.; шведская</p>	

			стенка - 12 шт.; стол для армреслинга – 1 шт.; Ботинки беговые ATOMIC ASHERA – 1 шт. Диск "Здоровье" JOEREX - 2 шт.; Тренажер "Геркулес" – 1 шт.; тренажер Weider – 1 шт.	
50.	Санитарная гигиена на перерабатывающих предприятиях	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3209	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория № 3209 Столы ученические 14 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 28 шт., наглядные материалы Весы «Охаус», весы ВЛР-200, Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная), клетка для содержания крыс (7 шт.), микроскоп бинокулярный Биомед 1 – 9 шт., Биомед 18 - 1шт, фотоэлектроколориметр КФК-3-01, стелаж для содержания крыс, центрифуга ЦЛМН – Р-10-01, термостат водяной лаб. ТВ-1, термостат ТС-1/80 СПУ	
51.	Микробиология, санитария и гигиена	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт.,	

		проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3209	мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория № 3209 Столы ученические 14 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 28 шт., наглядные материалы Весы «Охаус», весы ВЛР-200, Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная), клетка для содержания крыс (7 шт.), микроскоп бинокулярный Биомед 1 – 9 шт., Биомед 18 - 1шт, фотоэлектроколориметр КФК-3-01, стелаж для содержания крыс, центрифуга ЦЛМН – Р-10-01, термостат водяной лаб. ТВ-1, термостат ТС-1/80 СПУ	
52.	Безопасность пищевого сырья и продуктов	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3209	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория № 3209 Столы ученические 14 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 28 шт., наглядные материалы Весы «Охаус», весы ВЛР-200, Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная), клетка для содержания крыс (7 шт.), микроскоп бинокулярный Биомед 1 – 9 шт., Биомед 18 - 1шт, фотоэлектроколориметр КФК-3-01, стелаж для	

			содержания крыс, центрифуга ЦЛМН – Р-10-01, термостат водяной лаб. ТВ-1, термостат ТС-1/80 СПУ	
53.	Мониторинг качества и безопасности на пищевых предприятиях	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3209	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория № 3209 Столы ученические 14 шт., стол преподавателя 1шт., стулья 28 шт., наглядные материалы Весы «Охаус», весы ВЛР-200, Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная), клетка для содержания крыс (7 шт.), микроскоп бинокулярный Биомед 1 – 9 шт., Биомед 18 - 1шт, фотоэлектроколориметр КФК-3-01, стелаж для содержания крыс, центрифуга ЦЛМН – Р-10-01, термостат водяной лаб. ТВ-1, термостат ТС-1/80 СПУ	
54.	Безотходные технологии пищевых производств	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см	

		<p>курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  Аудитория № 3211  Аудитория № 3213  Аудитория № 3214</p>	<p>Аудитория №3213  Столы ученические 9 шт.,  стол преподавателя 2шт.,  стулья 18 шт.,  наглядные материалы  Влагомер «Фауна» - 1шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.;  анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ-12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ – 1шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1шт.; комплект лаб. хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).</p> <p>Аудитория №3214  Столы ученические 9 шт.,  стол преподавателя 2 шт.,  стулья 18 шт.,  проектор, 1 шт.,  экран, 1 шт.,  ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт.  наглядные материалы  Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.; прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 – 1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.;</p>	
--	--	--	--	--

			термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1 шт.	
55.	Биоконверсия сельскохозяйственной продукции и отходов переработки	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3213 Аудитория № 3214	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория №3213 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2шт., стулья 18 шт., наглядные материалы Влагомер «Фауна» - 1шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.; анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ-12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ – 1шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1шт.; комплект лаб. хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).  Аудитория №3214 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт.,	

			<p>ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.; прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 – 1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1шт.</p>	
56.	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3213 Аудитория № 3214</p>	<p>Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см</p> <p>Аудитория №3213 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2шт., стулья 18 шт., наглядные материалы Влагомер «Фауна» - 1шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.; анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ-12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ – 1шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1шт.; комплект лаб.</p>	



			<p>хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1 шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1 шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).</p> <p>Аудитория №3214  Столы ученические 9 шт.,  стол преподавателя 2 шт.,  стулья 18 шт.,  проектор, 1 шт.,  экран, 1 шт.,  ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт.  наглядные материалы  Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1 шт.; весы ВТ-6000 – 1 шт.; прибор «Кварц 21М» - 1 шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1 шт.; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1 шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1 шт.; сушильный шкаф ПС-80 – 1 шт.; кухонная машина Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1 шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт.; весы ВТ-300 – 1 шт.; весы ВТ-3000 – 1 шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1 шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1 шт.</p>	
57.	Производственный контроль в пищевой промышленности	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения)	<p>Аудитория № 3211  Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт.,  стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт.,  доска мелованная – 1 шт.  Компьютеры с доступом в интернет:  системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт.,  ноутбук Lenovo - 1 шт.,  мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см</p>	

		<p>курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  Аудитория № 3211  Аудитория № 3213  Аудитория № 3214</p>	<p>Аудитория №3213  Столы ученические 9 шт.,  стол преподавателя 2шт.,  стулья 18 шт.,  наглядные материалы  Влагомер «Фауна» - 1шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.;  анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ-12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ – 1шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1шт.; комплект лаб. хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).</p> <p>Аудитория №3214  Столы ученические 9 шт.,  стол преподавателя 2 шт.,  стулья 18 шт.,  проектор, 1 шт.,  экран, 1 шт.,  ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт.  наглядные материалы  Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.; прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 – 1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.;</p>	
--	--	--	--	--

			термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1 шт.	
58.	Интенсификация воспроизводства животных	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1209	Столы ученические 20 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 41 шт., проектор EPSON EB-X7, 1 шт., экран 180*180 см., 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы: муляжи животных, муляжи органов, муляжи болезней животных, сосуд Дьюара для хранения спермы, столики Пакеноса, микроскопы, фонендоскопы, зеркала для коров, телок, овец, вагины для взятия спермы, набор инструментов для искусственного осеменения животных, плакаты, массажер Gezatone BT-101, прибор «Диаденс», прибор для диагностики мастита «Милтекс-1», аппарат магнитный с нагревателем инфракрасный Nozomi KM-911H, анализатор качества молока «Лактан 1-4М» термометр-электронный AP9245, экран настенный, ноутбук, холодильник «Норд», цифровая видеокамера Panasonic проектор EPSON, pH-метр цифровой, (данные приборы находятся в аудитории 1210 берутся на занятия по необходимости, так как имеют высокую материальную ценность, вследствие чего должны храниться в сейфе)	
59.	Технологии интенсивного животноводства	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового	Столы ученические 20 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 41 шт., проектор EPSON EB-X7, 1 шт., экран 180*180 см., 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы: муляжи животных, муляжи	

		<p>проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1209</p>	<p>органов, муляжи болезней животных, сосуд Дьюара для хранения спермы, столики Пакеноса, микроскопы, фонендоскопы, зеркала для коров, телок, овец, вагины для взятия спермы, набор инструментов для искусственного осеменения животных, плакаты, массажер Gezatone BT-101, прибор «Диаденс», прибор для диагностики мастита «Милтекс-1», аппарат магнитный с нагревателем инфракрасный Nozomi KM-911H, анализатор качества молока «Лактан 1-4М» термометр-электронный AP9245, экран настенный, ноутбук, холодильник «Норд», цифровая видеочамера Panasonic проектор EPSON, PH-метр цифровой, (данные приборы находятся в аудитории 1210 берутся на занятия по необходимости, так как имеют высокую материальную ценность, вследствие чего должны храниться в сейфе)</p>	
60.	Технологии молока и молочных продуктов	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:</p>	<p>Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см</p> <p>Аудитория №3214 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт.</p>	

		Аудитория № 3211 Аудитория № 3214	наглядные материалы Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1 шт.; весы ВТ-6000 – 1 шт.; прибор «Кварц 21М» - 1 шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1 шт.; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1 шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1 шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1 шт.; кухонная машина Kenwood KM 010 с 6 насадками в чехле – 1 шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт.; весы ВТ-300 – 1 шт.; весы ВТ-3000 – 1 шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1 шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1 шт.	
61.	Технологии молочных продуктов функционального и специального назначения	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3214	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория №3214 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1 шт.; весы ВТ-6000 – 1 шт.; прибор «Кварц 21М» - 1 шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1 шт.; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1 шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1 шт.;	

			сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 – 1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1шт.	
62.	Технологии мяса и мясных продуктов	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3214	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория №3214 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.; прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 – 1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.;	

			термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1 шт.	
63.	Технологии мясных продуктов функционального и специального назначения	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3214	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория №3214 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.; прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood KM 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 – 1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1шт.	
64.	Технологии производства свинины	Учебная аудитория для проведения	Столы ученические 20 шт., стол преподавателя 1 шт.,	

		занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1209	стулья 41 шт., проектор EPSON EB-X7, 1 шт., экран 180*180 см., 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы: муляжи животных, муляжи органов, муляжи болезней животных, сосуд Дьюара для хранения спермы, столики Пакеноса, микроскопы, фонендоскопы, зеркала для коров, телок, овец, вагины для взятия спермы, набор инструментов для искусственного осеменения животных, плакаты, массажер Gezatone BT-101, прибор «Диаденс», прибор для диагностики мастита «Милтекс-1», аппарат магнитный с нагревателем инфракрасный Nozomi KM-911H, анализатор качества молока «Лактан 1-4М» термометр-электронный AP9245, экран настенный, ноутбук, холодильник «Норд», цифровая видеокамера Panasonic проектор EPSON, PH-метр цифровой, (данные приборы находятся в аудитории 1210 берутся на занятия по необходимости, так как имеют высокую материальную ценность, вследствие чего должны храниться в сейфе)	
65.	Технологии производства мяса	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и	Столы ученические 20 шт., стол преподавателя 1 шт., стулья 41 шт., проектор EPSON EB-X7, 1 шт., экран 180*180 см., 1 шт., доска меловая 1 шт., наглядные материалы: муляжи животных, муляжи органов, муляжи болезней животных, сосуд Дьюара для хранения спермы, столики Пакеноса, микроскопы, фонендоскопы, зеркала для коров, телок, овец, вагины для взятия спермы, набор инструментов для	



		индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 1209	искусственного осеменения животных, плакаты, массажер Gezatone BT-101, прибор «Диаденс», прибор для диагностики мастита «Милтекс-1», аппарат магнитный с нагревателем инфракрасный Nozomi KM-911H, анализатор качества молока «Лактан 1-4М» термометр-электронный AP9245, экран настенный, ноутбук, холодильник «Норд», цифровая видеокамера Panasonic проектор EPSON, PH-метр цифровой, (данные приборы находятся в аудитории 1210 берутся на занятия по необходимости, так как имеют высокую материальную ценность, вследствие чего должны храниться в сейфе)	
66.	Технологии производства сыра	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3214	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория №3214 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.; прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦІМН-Р-	

			10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 – 1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1шт.	
67.	Технологии производства цельномолочной продукции	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3214	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория №3214 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.; прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦІМН-Р-10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 –	

			1 шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1 шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1 шт.	
68.	Технологии производства молочных продуктов из БУС	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3214	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт., стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт. Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см  Аудитория №3214 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1 шт.; весы ВТ-6000 – 1 шт.; прибор «Кварц 21М» - 1 шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1 шт.; центрифуга ЦІМН-Р-10-01 – 1 шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1 шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1 шт.; кухонная машина Kenwood КМ 010 с 6 насадками в чехле – 1 шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт.; весы ВТ-300 – 1 шт.; весы ВТ-3000 – 1 шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1 шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1 шт.	
69.	Разработка современной	Учебная аудитория	Аудитория № 3211 Столы ученические 8 шт., стулья 16 шт.,	

технологии утилизации побочной продукции животноводства	для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Аудитория № 3211 Аудитория № 3214	<p>стол преподавателя 1 шт., стул 1 шт., тумба – 2 шт., доска мелованная – 1 шт.</p> <p>Компьютеры с доступом в интернет: системный блок Kraftway (Процессор Intel Core 2, ОЗУ 2Gb, HDD 500Gb) + монитор Samsung 17" - 12 шт., ноутбук Lenovo - 1 шт., мультимедийные проектор Epson, экран 180*180 см</p> <p>Аудитория №3214 Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2 шт., стулья 18 шт., проектор, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 1 шт. наглядные материалы</p> <p>Баня ЛАБ-ТБ-6 (водяная) – 1шт.; весы ВТ-6000 – 1шт.; прибор «Кварц 21М» - 1шт.; прибор Кварц-21М33-1 (Устройство Чижовой) – 1шт.; центрифуга ЦЦМН-Р-10-01 – 1шт.; центрифуга Обь ЦСЛ-9 – 1шт.; сушильный шкаф ШС-80 – 1шт.; кухонная машина Kenwood KM 010 с 6 насадками в чехле – 1шт.; Анализатор влажности ЭВЛАС – 2М рефрактометр ИРФ-464 – 1шт.; весы ВТ-300 – 1шт.; весы ВТ-3000 – 1шт.; электроплита Desany Electra 5002 – 1шт.; термостат ТСО – 1/80 СПУ – 1шт.</p>	
---	--	---	--

\*Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

**Перечень договоров ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ООП)**

<b>Учебный год</b>	<b>Наименование документа с указанием реквизитов</b>	<b>Срок действия документа</b>
2013/2014	1. ЭБС «Лань», договор №18/13 от 12.02.13, договор №2ЭБС от 3.02.2014	С 12.02.2013 г. по 12.02.2014 г., с 12.02.2014г. по 12.02.2015 г.
	2. ЭБС Znanium.com, договор №14 от 12.02.13, договор № 1ЭБС от 3.02.14	С 12.02.2013 г. по 23.02.2014 г., с 23.02.2014 г. по 23.02.2015 г.
	3. ЭБС ООО НЭБ eLIBRARU.RU, договор№ SI – 8033/2014 от 28.02.14	С 28.02.2014 г. по 28.02.2015 г.
2014/2015	1. ЭБС «Лань», договор №2ЭБС от 3.02.2014, договор №1ЭБС от 29.01.2015	С 12.02.2014 г. по 13.02.2015 г., с 13.02.2015 г. по 13.02.2016 г.
	2. ЭБС Znanium.com, договор № 1ЭБС от 3.02.14, договор № 1113ЭБС от 3.02.15	С 23.02.2014 г. по 23.02.2015 г., с 23.02.2015 г. по 23.02.2016 г.
	3. ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ, договор № ПДД 75/14 от 26.09.14	С 26.09.2014 г. по 26.09.2016 г.
	4. ЭБС ООО НЭБ eLIBRARU.RU, договор№ SI – 8033/2014 от 28.02.14 договор№ SI – 8033/2014 от 28.02.14, договор№ SI – 8033/2015 от 10.03.15	С 28.02.2015 г. по 28.02.2015 г., с 10.03.2015 г.по 10.03.2016 г.
2015/2016	1. ЭБС «Лань», договор №1ЭБС от 29.01.2015, договор №1 ЭБС от 13.02.16	С 13.02.2015 г. по 13.02.2016 г., с 13.02.2016 г. по 13.02.2017 г.

	2. ЭБС Znanium.com, договор №1113 ЭБС от 03.02.2015, договор № 1623 ЭБС от 26.02.16	С 23.02.2015 г. по 23.02.2016 г., с 26.02.2016 г. по 26.02.2017 г.
	3. ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ, договор № ПДД 75/14 от 26.09.14	С 26.09.2014 г. по 26.09.2016 г.
	4. ЭБС ООО НЭБ eLIBRARU.RU, договор № SI – 8033/2015 от 10.03.15, договор № SIO – 8033/2016 от 15.03.16	С 10.03.2015 г. по 10.03.2016 г., с 15.03.2016 г. по 15.03.2017 г.
2016/2017	1. ЭБС «Лань», договор №1 ЭБС от 13.02.16, договор №1 ЭБС/17 от 10.02.17	С 13.02.2016 г. по 13.02.2017 г., с 13.02.2017 г. по 13.02.2018 г.
	2. ЭБС Znanium.com, договор № 1623 ЭБС от 26.02.16, договор № 2120 от 06.02.17	С 26.02.2016 г. по 26.02.2017 г., с 27.02.2017 г. по 27.02.2018 г.
	3. ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ, договор № ПДД 75/14 от 26.09.14, доп. соглашение 1/40/16 ПДД от 10.10.16	С 26.09.2014 г. по 26.09.2016 г., с 10.10.2016 г. по 10.10.2018 г.
	4. ЭБС ООО НЭБ eLIBRARU.RU, договор № SIO – 8033/2016 от 11.03.16, договор № SIO – 8033/2017 от 9.03.17	С 11.03.2016 г. по 11.03.2017 г., с 09.03.2017 г. по 09.03.2018 г.
2017/2018	1. ЭБС «Лань», договор №1 ЭБС/17 от 10.02.17; договор №09-18ЕП от 13.02.18	С 13.02.2017 г. по 13.02.2018 г., с 13.02.2018 г. по 13.02.2019 г.
	2. ЭБС Znanium.com, договор № 2120 от 06.02.17	С 27.02.2017 г. по 27.02.2018 г.
	3. ЭБС ФГБОУ ВПО РГАЗУ, договор № ПДД 75/14 от 26.09.14, доп. соглашение 1/40/16 ПДД от 10.10.16	С 10.10.2016г. по 10.10.2018 г.
	4. ЭБС ООО НЭБ eLIBRARU.RU, договор № SIO – 8033/2017 от 9.03.17	С 09.03.2017 г. по 09.03.2018 г.

Наименование документа	Наименование документа (№ документа, дата подписания, организация, выдавшая документ, дата выдачи, срок действия)
Заклучения, выданные в установленном порядке органами, осуществляющими государственный пожарный надзор, о соответствии зданий, строений, сооружений и помещений, используемых для ведения образовательной деятельности, установленным законодательством РФ требованиям	Заклучение о соответствии объекта защиты требованиям пожарной безопасности № ___ от _____ 20__ года.

Документы, подтверждающие соответствие мест и помещений действующим санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам

Акт проверки, органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года.

Руководитель организации,  
осуществляющей образовательную деятельность

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
подпись / Ф.И.О. полностью

М.П.  
дата составления \_\_\_\_\_







