

Частное образовательное учреждение высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

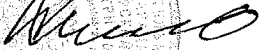
СОГЛАСОВАНО

Директор
ООО «Птицефабрика Бердская»

А.Н. ШВЫДКОВ

« 27 » марта 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.В. СТЕПАНОВ

протокол заседания Ученого совета

« 29 » марта 2017 г. № 8 .

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по направлению

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: Технология производства мясной и молочной продукции

Программа академического бакалавриата

Квалификация: **Бакалавр**

Срок получения образования по программе – 4 года.

Разработана:

на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199;

с учетом требований профессиональных стандартов:

- 40.011 Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам, утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 04.03.2014 г. № 121н;
- 40.060 Специалист по сертификации продукции, утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 г. № 857н;
- 40.062 Специалист по качеству продукции, утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 г. № 856н.

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол от 23 марта 2017 г., № 8.

Новосибирск 2017

I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ АКАДЕМИЧЕСКОГО БАКАЛАВРИАТА

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

1.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу академического бакалавриата, включает:

- участие в организации и проведении технологических процессов;
- проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов;
- участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов;
- участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях;
- эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;
- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

1.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу академического бакалавриата, являются:

- пищевые предприятия,
- специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства,
- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты,
- продукты переработки (вторичное) и отходы,
- пищевые ингредиенты и добавки,
- технологическое оборудование, приборы,
- нормативная, проектно-технологическая документация,
- санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила,
- международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов,
- простые инструменты качества, системы качества,
- базы данных технологического, технического характера,
- данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

1.3. Виды профессиональной деятельности

Выпускники, освоившие программу академического бакалавриата по направлению 19.03.03 *Продукты питания животного происхождения*, готовятся к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;**
- научно-исследовательская.**

При разработке и реализации программы академического бакалавриата кафедры университета ориентируется на конкретные виды профессиональной деятельности, к

которым готовится бакалавр, исходя из потребностей рынка труда, научно-исследовательских и материально-технических ресурсов университета.

1.4 Профессиональные задачи

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата, по направлению 19.03.03 *Продукты питания животного происхождения* в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа академического бакалавриата, будет готов решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

- производственно-технологическая деятельность;
 - участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
 - участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
 - выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
 - организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
 - организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
 - оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
 - участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
 - контроль соблюдения технологической дисциплины;
 - подбор и размещение технологического оборудования;
 - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
 - оценка инновационного потенциала новой продукции;
 - подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
 - контроль соблюдения экологической безопасности производства;
- ##### **научно-исследовательская деятельность:**
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
 - постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;
 - проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
 - составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

2. Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения программы академического бакалавриата у выпускника будут сформированы общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные и профильные компетенции.

2.1. Общекультурные компетенции

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими общекультурными компетенциями:

- способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);

способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);

способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);

способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);

способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);

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

2.2. Общепрофессиональные компетенции:

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

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

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

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

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

2.3. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими профессиональными компетенциями в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов

при производстве продукции (ПК-7);

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

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

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

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

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

владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

научно-исследовательская деятельность:

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

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

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

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

2.4. Профильные компетенции

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата будет обладать следующими профильными компетенциями:

готовностью принимать участие в проектировании и строительстве сооружений и оборудования для переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ПрК-1);

способностью разрабатывать инновационные технологии переработки сырья животного происхождения (ПрК-2)

способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПрК-3);

способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения (ПрК-4);

готовностью принимать участие в заготовках сельскохозяйственного сырья и оценивать его качество (ПрК-5);

готовностью проводить маркетинговые исследования в сфере производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ПрК-6).

3. Соответствие результатов освоения ООП требованиям профессионального стандарта

Достижение результатов освоения образовательной программы академического бакалавриата обеспечивает подготовку к выполнению трудовых функций, входящих в профессиональные стандарты.

3.1. Профессиональный стандарт 40.011 «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам», утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 04.03.2014 г. № 121н.

Трудовые функции, к которым подготовлен выпускник, соответствуют уровням (подуровням) квалификации 6.

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт 40.011 «Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам» (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
В	Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработок при исследовании самостоятельных тем	6	Проведение работ по обработке и анализу научно-технической информации и результатов исследований	В/02.6	6
			Руководство группой работников при исследовании самостоятельных тем	В/03.6	6
С	Проведение научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ по тематике организации	6	Осуществление научного руководства проведением исследований по отдельным задачам	С/01.6	6

3.2. Профессиональный стандарт 40.060 «Специалист по сертификации продукции», утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 г. № 857н.

Трудовые функции, к которым подготовлен выпускник, соответствуют уровням (подуровням) квалификации 6.

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт 40.060 «Специалист по сертификации продукции» (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
В	Организация проведения работ по подтверждению соответствия продукции (услуг) организации	6	Организация работ по подтверждению соответствия продукции (работ и услуг) и систем	В/01.6	6

			управления качеством		
			Организация работ по проведению внутреннего аудита системы управления качеством организации	В/02.6	6

3.3. Профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству продукции», утвержден Приказом Минтруда и социальной защиты Российской Федерации от 31.10.2014 г. № 856н.

Трудовые функции, к которым подготовлен выпускник, соответствуют уровням (подуровням) квалификации 6.

**Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт
40.062 «Специалист по качеству продукции»**

(функциональная карта вида профессиональной деятельности)

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Осуществление работ по управлению качеством эксплуатации продукции	6	Определение и согласование требований к продукции (услугам), установленными потребителями, а также требований, не установленных потребителями, но необходимых для эксплуатации продукции (услуг)	А/01.6	6
			Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукцией (услугами) в ходе эксплуатации	А/03.6	6
В	Осуществление работ по управлению качеством процессов производства продукции и оказания услуг	6	Анализ причин, вызывающих снижение качества продукции (работ, услуг), разработка планов мероприятий по их	В/01.6	6

			устранению		
			Разработка методик и инструкций по текущему контролю качества работ в процессе изготовления продукции, в испытаниях готовых изделий и оформлении документов, удостоверяющих их качество	B/02.6	6

4. Сведения о профессорско-преподавательском составе

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

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень и (или) ученое звание в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу академического бакалавриата, не менее 70 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) программы академического бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников – не менее 5 процентов.

5. Материально-техническое обеспечение

Требования ФГОС ВО к специальным аудиториям, их оснащению	Соответствие требованиям		
	Наименование Специальной аудитории	Номер, назначение и наименование аудитории	Оснащение
Аудитории для проведения занятий лекционного типа: с набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий	Безопасности жизнедеятельности	УК2: 20, 22	Видеодвойка «JANYO», стенды («Защита от тока», «Измерение параметров микроклимата», «Средства пожаротушения», «Пособие по безопасной работе на предприятиях общественного питания»), плакаты («Действия

			населения при стихийных бедствиях», «Безопасность жизнедеятельности», «Действие населения при авариях и катастрофах», «Действия при аварии на транспорте», «Безопасность работы на компьютере», «Использование средств индивидуальной защиты», «Схемы заземления и защитные средства», манекен «Little Anne» (для оказания первой доврачебной помощи), кушетка для манекена процедурная «КП-Н-01 2», носилки санитарные, генератор сигналов низкочастотный «ГЗ-118», комплект шин складных средний «КШТС», набор изделий НИСП-08 фельдшерский д/скорой помощи, противогаз «ГП-5», барометр бытовой модернизированный, психрометр МВ-4-2М.
Аудитории для занятий семинарского типа, курсового проектирования групповых и индивидуальных консультаций		УК1: 321	Оборудованы современной мебелью и стендами
		УК1: 402	Оборудованы современной мебелью и стендами DVD-плеер Samsung DVD-P-380 Крепление универсальное Телевизор LE40A Samsung
Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации		УК1: 321	Оборудованы современной мебелью и стендами
	Спортивный зал	спортивные залы УКЗ	спортивные залы с различным спортивным инвентарем
Лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием и помещения для хранения и профилактического обслуживания			

учебного оборудования			
	Лаборатория физики	УК1: 037	<p>Электрифицированные столы – 12 шт.;</p> <p>Стол для преподавателя и студентов - 5 шт.;</p> <p>Тумбочка под телевизор - 1 шт.;</p> <p>Телевизор DAEWOO (видеодвойка) – 1 шт.;</p> <p>Доска ученическая – 1 шт.;</p> <p>Компьютер в комнате для персонала</p> <p>Стандартный стенд для измерения вольт-амперных характеристик полупроводников - 2 шт.;</p> <p>Стенд для объявлений - 1 шт.;</p> <p>Вольтметр «В-7-38» – 8 шт.;</p> <p>Вольтметр универсальный цифровой тип М – 2 шт.;</p> <p>Источник постоянного тока – 10 шт.;</p> <p>Штангенциркуль – 25 шт. (сейф);</p> <p>Рулетки – 2 шт. (сейф);</p> <p>Счетные машинки - 5 шт. (в модуле);</p> <p>Секундомеры – 6 шт.;</p> <p>Бутыль стеклянная 11 шт. (011 ауд.);</p> <p>Насос ручной – 1 шт. (011 ауд.);</p> <p>Тангенс гальванометр - 12 шт. (011 ауд.);</p> <p>Магазин сопротивлений - 11 шт. (011 ауд.);</p> <p>Выпрямитель ВСА-5 – 1 шт.;</p> <p>Лазерный генератор ЛГ-78 с трубками - 2 шт. (011 ауд.);</p> <p>Компас - 10 шт. (в модуле);</p> <p>Микрометр ТМ-79 - 1 шт.;</p> <p>Удлинитель - 2 шт.;</p> <p>Электроника МК-42 - 2 шт.;</p> <p>Электроника МК-56 – 1 шт.;</p> <p>Ножницы по металлу - 1 шт.;</p> <p>Математический маятник - 11 шт. (в модуле);</p> <p>Указка электронная - 3 шт. (сейф);</p>

			<p>Корыта для определения электростатического поля- 10 шт. (в модуле) Лампа «ФЛФ-2»-2 шт. (в модуле); Кольца Ньютона-2 шт. (в модуле); Молоток - 1 шт.; Установка для определения скорости пули с помощью баллистического маятника – 10 шт. (011 ауд.); Установка для изучения законов постоянного тока- 10 шт. (в модуле); Столик Федорова-1 шт. (011 ауд.); Блок Искра 020-01-1 шт. (сейф); Прибор тестер ТЛ-4М-2 шт. (сейф) Электродрель-1 шт. (сейф); Аккумулятор «Грант» - 4 шт.; Тестер «М-838»-7 шт. (сейф); Термометр Еб-13-1 шт. (011 ауд.); Аптечка-1 шт. (в модуле); Станок настольный сверлильный - 1 шт. (011 ауд.); Тисы большие - 1 шт.; Стол верстак (011 ауд.) – 1 шт. Осциллограф Н3013-2 шт.(011 ауд.); Осветитель-2 шт.; Делитель 1:10-2 шт. (011 ауд.); Пробник-2 шт.; Дрель-1 шт.; Ножовка-1 шт.; Огнетушитель-1 шт. Фильмотека-43 шт. кассет с видеофильмами (сейф); Справочники; таблица, альбомы.</p>
	Лаборатория химии	409, 413,414,416 УК1	Вытяжной шкаф с подводом воды, с керамической рабочей поверхностью и подъемным экраном из

		<p>стекла триплекс, задняя стенка которого оборудована верхним и нижним отверстием для воздушного потока – 1 шт.</p> <p>Стол-мойка двойной с глубокими химически стойкими раковинами с кранами горячей и холодной воды – 1 шт.</p> <p>Аптечный шкаф с медикаментами настенный – 1 шт.</p> <p>Стол приборный – 1 шт.</p> <p>Стол лабораторный из нержавеющей стали с керамической столешницей на два рабочих места, соединенных между собой технологическими приставками с двумя светильниками и четырьмя розетками – 4 шт.</p> <p>Стул типа табурет – 16 шт.</p> <p>Стол письменный с тумбой – 1 шт.</p> <p>Стул – 1 шт.</p> <p>Доска ученическая – 1 шт.</p> <p>Стол антивибрационный для весов – 1 шт.</p> <p>Тумба подкатная для хранения лабораторной посуды – 5 шт.</p> <p>Шкаф для нагревательных печей с керамической поверхностью – 1 шт.</p> <p>Шкаф двустворчатый с застекленными дверцами для хранения приготовленных химических растворов – 1 шт.</p> <p>Шкаф одностворчатый с застекленными дверцами для хранения приготовленных химических растворов – 2 шт.</p> <p>Шкаф металлический с реактивами – 4 шт.</p> <p>Шкаф металлический с химической посудой – 1 шт.</p>
--	--	--

			<p>Печь муфельная SNOL 7,2/1100 – 1 шт. Термостат ТС-1/20 – 1 шт. Весы аналитические HR-200 – 1 шт. Дистиллятор ДЭ-4 – 1 шт. Водяная баня – 2 шт. Эл. плитка лабораторная – 1 шт. Плакаты по химии – 6 шт; Плакат настенный «Ряд электрохимических напряжений» – 1 шт. Плакат настенный «Таблица растворимости» – 1 шт. Плакат настенный «Таблица Менделеева» – 1 шт;</p>
	<p>Лаборатория ветеринарии Лаборатория морфологии, физиологии сельскохозяйственных животных</p>	УК1: 311	<p>Весы электронные «ОНАУС»-2шт. Шкаф сушильный, ШС-80-01-1шт. Анализатор качества молока «Лактан – 1-4»-1шт. Автоклав настольный DG-M200-1шт. Сепаратор -1шт. рН-метр палкообразный, ТМ-20-1шт. Инкубатор бытовой-1шт. Микроскоп, МБУ-4А-12шт. Зернодробилка, «Колос»-1шт. Гомогенизатор-1шт. Компьютер/монитор/к\л/мышь-1шт. Термостат, ТС-1/80-1шт. Печь муфельная-2шт. Микроскоп «Лобаваль»-1шт. Влагомер, ВЭМ-1шт. Весы электронные -2шт. Баня водяная-1шт. Диафаноскоп-1шт. Стол химический со стойкой-8шт. Стол химический с ящиками-3шт. Вытяжка -1шт. Доска ученическая -1шт. Стол рабочий-1шт.</p>

			Лабораторная посуда в ассортименте
	Лаборатория Физиологии растений Лаборатория ботаники	УК1: 313	Весы электронные «ОНАУС»-2шт. Шкаф сушильный, ШС-80-01-1шт. Анализатор качества молока «Лактан – 1-4»-1шт. Автоклав настольный DG-M200-1шт. Сепаратор -1шт. рН-метр палкообразный, ТМ-20-1шт. Инкубатор бытовой-1шт. Микроскоп, МБУ-4А-12шт. Зернодробилка, «Колос»-1шт. Гомогенизатор-1шт. Компьютер/монитор/кл/мышь-1шт. Термостат, ТС-1/80-1шт. Печь муфельная-2шт. Микроскоп «Лобаваль»-1шт. Влагомер, ВЭМ-1шт. Весы электронные -2шт. Баня водяная-1шт. Диафаноскоп-1шт. Стол химический со стойкой-8шт. Стол химический с ящиками-3шт. Вытяжка -1шт. Доска ученическая -1шт. Стол рабочий-1шт. Лабораторная посуда в ассортименте
	Лаборатория механики Лаборатория Холодильной техники и технологий	УК1: 033	Шкаф холодильный ШХ-0,4, холодильный агрегат ВН-035, холодильный агрегат ФАК-0,7, машина холод. МВВ 4-1-2.
	Лаборатория теплотехники Лаборатория процессов и аппаратов Интерактивная учебно-механическая мастерская	УК1: 034, 036	Оснащена современными компьютерами с программным обеспечением для изучения данной дисциплины

	Лаборатория электротехники и электроники	УК1: 037	Стенд (ЭВ-4), диэлектрические коврики, гири торговые и поверочные-(1 кг, 500 г, 200г, 100г, 50 г), контрольно кассовая техника (устройство печатающее УП-24 2, кассовые аппараты («Элвес 01-03-Ф2», «SAMSUNG», «АМС-100К», «ЭКР-3101», «УП-24»), весы настольные «РН-10Ц-13у», весы настольные «РН-3Ц-13у», весы циферблатные «РН-10Ц-13», весы электронные «ВЭ-15Т», прибор просмотрный «ППН-2», машина для счёта купюр - «АРМ», детектор достоверности банкнот, штангенциркуль.
	Лаборатория Тепло-электро-снабжения предприятий	УК1: 038	Кипятильник непрерывного действия электрический «КНЭ-25М1», кипятильник газовый «КНГ-200У», кипятильник твёрдотопливный «КНТ-200У», эспресс-кофеварка, котёл пищеварочный газовый «КПГСМ-250», котёл пищеварочный модульный «КПЭСМ-60М», автоклав электрический «АЭ-1», аппарат пароварочный «АПЭСМ-2», электрогриль (печь конвекционная электр.), устройство варочное электрическое «УЭВ-60- 1», макет СВЧ, макет парогенератора, образцы тэнов, манометров, образцы газовой горелки, образцы предохранительных клапанов.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся должны быть оснащены компьютерной	Компьютерные классы	УК1: 101, 200, 204, 206, 207, 209, 210, 211, 215, 217, 219, 326, 329	Оснащены современными компьютерами с соответствующим программным обеспечением

<p>техникой с подключением к сети «Интернет», с доступом к ИОС</p>			
--	--	--	--

II. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПОНЕНТОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Учебный план основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 *Продукты питания животного происхождения*, направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов», очная форма обучения; утвержден протоколом Ученого совета от 29.04.2015 г. № 10 (в ежегодной редакции).

2. Учебный план основной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 *Продукты питания животного происхождения*, направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов», заочная форма обучения; утвержден протоколом Ученого совета от 29.04.2015 г. № 10 (в ежегодной редакции).

3. Рабочие программы дисциплин.

4. Программы практик.

5. Программа государственной итоговой аттестации.

6. Фонд оценочных средств (как часть рабочих программ).

7. Методические материалы.