

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»**

Краснокутский зооветеринарный техникум

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
Н.И. Кузнецов
«» 2014 г.



**ОТЧЕТ
О РЕЗУЛЬТАТАХ САМООБСЛЕДОВАНИЯ
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
260201.51 Технология молока и молочных продуктов**

Директор филиала

 П.И. Осипов

Обсуждено
на Педагогическом совете техникума
Протокол № 6 от «28» июня 2014 г.

Красный Кут, 2014

Председатель комиссии: Осипов П.И., директор Краснокутского зооветеринарного техникума

Члены комиссии: Бударина Н. Н. – заместитель директора по УР Краснокутского зооветеринарного техникума
Белова Е. А. – начальник отдела по обеспечению учебного и воспитательного процессов
Попова Г. В.- специалист отдела по обеспечению учебного и воспитательного процессов
Колбенёва Н.А. . – председатель ПЦК технологических дисциплин
Зорин А.Н. – генеральный директор ОАО «Маслодельный завод «Питерский»
Лаврентьев А. В. – заведующий отделением

Отчет рассмотрен на заседании Педагогического совета Финансово-технологического техникума федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И.Вавилова»

« ____ » _____ 201__ г., протокол заседания № _____

На основании приказа ректора университета от 17.01.2014 г. № 10-ОД «О проведении самообследования основных образовательных программ высшего образования и среднего профессионального образования» комиссия под председательством Осипова П.И., директора Краснокутского зооветеринарного техникума в составе: Бударина Н. Н. – заместитель директора по УР Краснокутского зооветеринарного техникума Белова Е. А. – начальник отдела по обеспечению учебного и воспитательного процессов Попова Г. В.- специалист отдела по обеспечению учебного и воспитательного процессов Колбенёва Н.А. . – председатель ПЦК технологических дисциплин Зорин А.Н. – генеральный директор ОАО «Маслодельный завод «Питерский» Лаврентьев А. В. – заведующий отделением рассмотрела материалы по самообследованию специальности подготовки *260201.51 Технология молока и молочных продуктов* и определила следующее.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПОДГОТОВКИ *260201.51 Технология молока и молочных продуктов*

1.1 Общая характеристика техникума

Краснокутский зооветеринарный техникум – филиал Федерального государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»

Директор филиала Осипов Пётр Илларионович, Почётный работник среднего профессионального образования.

Телефон (84560) 51291, факс: (84560) 51291, e-mail: kzvt@newmail.ru,

Краткая историческая справка. По ходатайству местных областных и советских органов распоряжением Главпрофобра от 2 августа 1923 года основан Краснокутский сельскохозяйственный техникум с двумя отделениями: агрономическим и механизации сельского хозяйства.

Первый прием учащихся в количестве 25 человек был проведен в октябре – ноябре 1923 года. С 1931 года началось преподавание ветеринарных дисциплин на зоотехническом отделении.

25.09.1932г. по приказу №77 Наркомпроса техникум преобразован в Красно-Кутский техникум семеноводства, молочного животноводства и высшую одногодичную колхозную школу.

С 25.09.1932г. по 17.08.1934г. (приказ №734 Верховного комиссариата земледелия Союза ССР) функционировало два самостоятельных техникума: Краснокутский полеводческий техникум, размещенный на опытной станции и Краснокутский зооветеринарный техникум.

С 17.08.1934г. по 22.07.1941г. (приказ №370 Наркомзема АСПР НП)- Краснокутский сельскохозяйственный техникум.

С 22.07.1941г. по 06.04.1946 г (приказ №26/К Министерства земледелия РСФСР) – Краснокутский зооветеринарный техникум.

Приказом №1030 от 29.06.1956г Министерства сельского хозяйства РФ реорганизован в Федеральное государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Краснокутский зооветеринарный техникум».

С 07.02.2011г. (приказ № 175 Министерства образования и науки РФ) – структурное подразделение ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова».

С 16.03.2012г. (приказ № 184 Министерства сельского хозяйства РФ) Краснокутский зооветеринарный техникум- филиал ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова». Учебное заведение находится в ведении Министерства сельского хозяйства РФ.

Право на ведение образовательной деятельности в сфере среднего профессионального образования предоставлено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки №0528 от 04 февраля 2013г. серия 90Л01 №0000579.

В настоящее время подготовка специалистов в техникуме осуществляется в соответствии с данной лицензией по основным образовательным программам среднего профессионального образования:

080114 «Экономика и бухгалтерский учет» (по отраслям)

111101 «Зоотехния»

111801 «Ветеринария»

260201 «Технология молока и молочных продуктов»

270802 «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений»

по образовательным программам профессиональной подготовки:

12680 Каменщик

13011 Контролёр пищевой продукции

13265 Лаборант – микробиолог

13321 Лаборант химического анализа

13450 Маляр

16199 Оператор электронно-вычислительных и вычислительных машин

16671 Плотник

18880 Столяр строительный

19727 Штукатур

Дополнительное профессиональное образование

Повышение квалификации по профилю основных профессиональных образовательных программ от 72 до 500 часов

Профессиональная переподготовка по профилю основных профессиональных образовательных программ свыше 500 часов

Площадь, приходящаяся на единицу приведенного контингента в общем по техникуму составляет: общая – 15,9 кв.м., учебная 14,7 кв.м.

По представленным к аттестационной экспертизе специальностям лицензионные нормативы полностью соблюдены.

Техникум является аккредитованным учреждением среднего профессионального образования по образовательным 080114 «Экономика и бухгалтерский учет» (по отраслям) 111101 «Зоотехния», 111801 «Ветеринария», 260201 «Технология молока и молочных продуктов», 270802 «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений».

Свидетельство о государственной аккредитации регистрационный № 0570 от 24.04.2013 г. серия 90A01 № 0000574.

Краснокутский зооветеринарный техникум реализует образовательную программу по специальности 260201 Технология молока и молочных продуктов с 2003 года, по ФГОС СПО с 2011 года (базовый уровень среднего профессионального образования) по очной форме обучения.

Штат техникума составляет 73 человека. Из них:

Административно-управленческий персонал - 12 ч.

Преподаватели -26 ч.

Учебно-вспомогательный аппарат-35ч.

1.2 Система управления техникума

Управление техникумом осуществляется в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, Уставом университета, Положением о Краснокутском филиале, коллективным договором и рядом других локальных актов техникума. Структура управления техникумом представлена директором техникума, заместителем директора по учебной работе, начальником отдела по обеспечению учебного и воспитательного процесса, начальником отдела по эксплуатации зданий и сооружений, ведущим бухгалтером, заведующим отделениями, главным библиотекарем. Общее руководство осуществляет директор филиала по доверенности ректора Университета. Филиал самостоятелен в осу-

ществлении образовательного процесса, подборе и расстановке кадров, финансовой, хозяйственной деятельности в пределах, определенных законодательством Российской Федерации, Уставом Университета, Положением о Краснокутском филиале.

Управление Филиалом, регулирование образовательного процесса, трудовых отношений и финансово-хозяйственной деятельности осуществляется на основе:

- 1) учредительных документов
 - Устав Университета;
 - Положение о Краснокутском филиале
- 2) локальных актов Университета
- 3) локальных актов Филиала:

Самоуправление реализуется путем принятия коллективных решений по основным вопросам деятельности филиала и контроля за их исполнением, выборности органов самоуправления. Формой самоуправления является выборный представительный орган – Совет Филиала, возглавляемый директором.

Совет Филиала избирается коллективом преподавателей и сотрудников филиала на 5 лет и строит свою работу на основе Положения о Совете Филиала. Важные решения, связанные с перспективой развития филиала, использования объектов собственности и имущества, распоряжением доходами от деятельности директор согласовывает с Советом Филиала. Для обеспечения коллегиальности в решении вопросов учебно-методической и воспитательной работы, физического воспитания обучающихся создается Педагогический совет Филиала, в состав которого входят все педагогические работники Филиала.

Организация деятельности Педагогического совета Филиала определяется положением о Педагогическом совете.

К компетенции Педагогического совета относятся вопросы анализа, оценки и планирования, разработки, апробации, экспертизы и применения педагогическими работниками новых педагогических и воспитательных технологий, методик и средств профессионального отбора и ориентации, новых форм и методических материалов, пособий, средств обучения и контроля, организация работы по повышению квалификации, развитию творческих инициатив преподавателей; обсуждение годового календарного учебного графика представление директору Филиала информации об отчислении обучающихся, по основаниям, предусмотренным Положением о Филиале, о переводе обучающихся на следующий курс обучения, о допуске обучающихся к промежуточной и Государственной итоговой аттестации.

Ряд полномочий по управлению Филиалом передан руководителям структурных подразделений. В Филиале введены должности руководителей:

- по обеспечению учебного и воспитательного процесса;
- по эксплуатации зданий и сооружений;

Задачи и функции сотрудников каждого органа управления Филиалом, структурных подразделений, определенные в соответствующем положении, уточняются в должностных инструкциях.

Оригиналы или заверенные копии документов хранятся у директора Филиала, копии Положения о Филиале и локальных актов находятся в кабинете заместителя директора по учебной работе и доступны для всех сотрудников.

Внутренний аудит нормативной базы Филиала показал, что качество и оформление локальных актов соответствуют принципам законности, целесообразности и системности. Количество нормативных документов, регламентирующих образовательную базу деятельности филиала, следует признать необходимым и достаточным.

Система управления, функционирующая в Филиале, позволяет обеспечить эффективное взаимодействие структурных подразделений, материальных, технических, информационных, кадровых, нормативно-правовых компонентов деятельности.

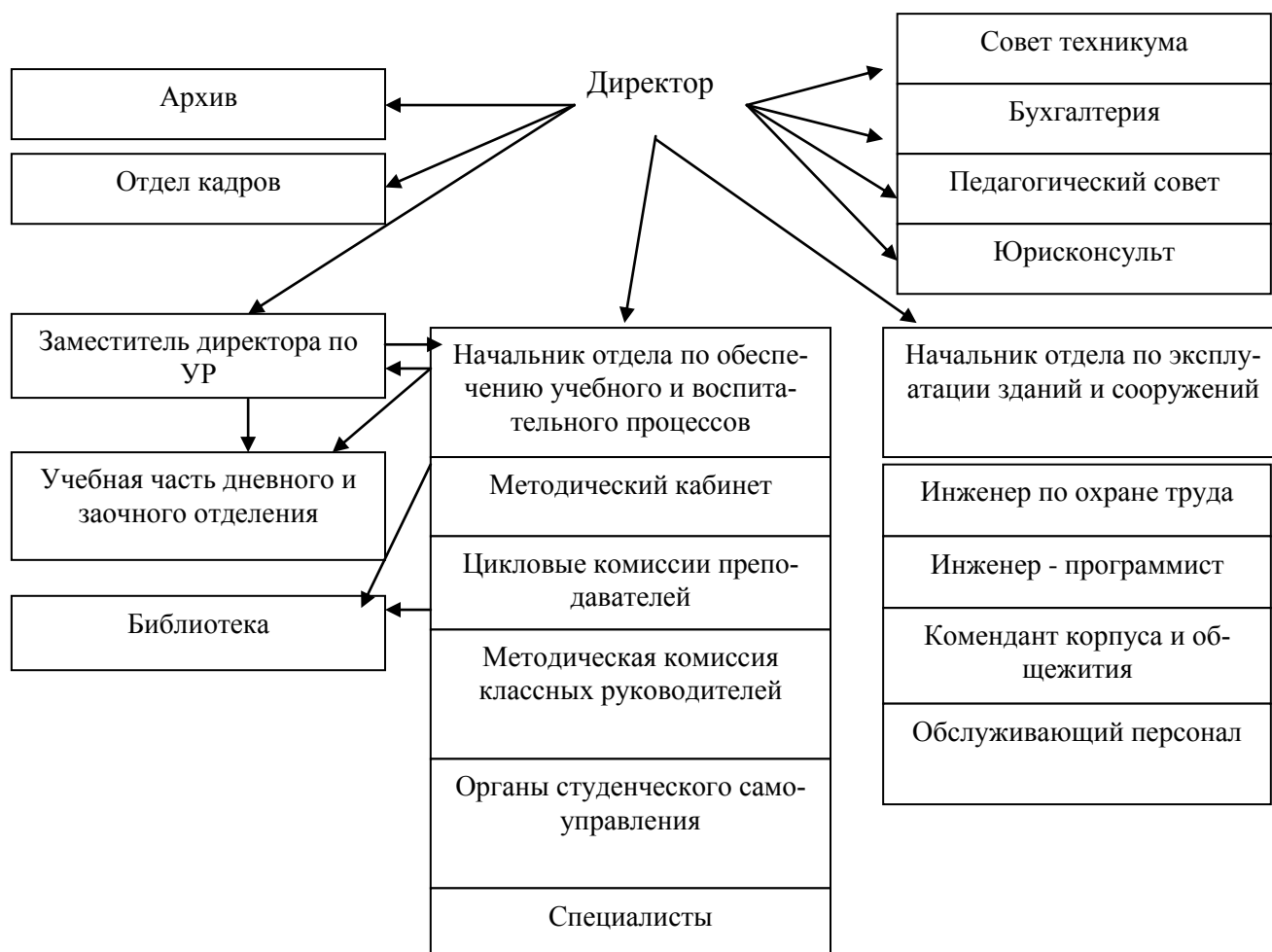
Годовой план учебно-воспитательной работы Филиала включает планы работы педагогического и методического Советов, план Совета техникума, план Совета по профилактике правонарушений, план практического обучения, план работы цикловых методических комиссий, заведующего отделениями, план работы педагогических совещаний, библиотеки, план воспитательной работы, методического объединения классных руководителей, план работы по безопасности жизнедеятельности и гражданской обороне, плана действий по предупреждению и ликвидации ЧС.

В техникуме функционируют 4 предметных (цикловых) комиссий

- общеобразовательных и естественно-научных дисциплин (председатель Шмадченко М.А.),
- ветеринарных дисциплин (председатель Власов А.Н.),
- экономических дисциплин (председатель Артемьева А.М.),
- технологических дисциплин (председатель Колбенёва Н.А),

которые взаимодействуют посредством участия в общих заседаниях Педагогического и Методического советов, семинарах по проблемам совершенствования качества подготовки выпускников по специальности подготовки. Периодичность проведения заседаний 1 раз в два месяца. На заседания приглашаются представители работодателей.

Структура Краснокутского зооветеринарного техникума



1.3 Перечень предметных (цикловых) комиссий, реализующих циклы дисциплин учебного плана по специальности подготовки 260201.51 Технология молока и молочных продуктов

Цикл общегуманитарных и социально-экономических дисциплин:

1. Комиссия общеобразовательных и естественнонаучных дисциплин;

Основы философии;

История;

Иностранный язык;

Русский язык и культура речи;

Физическая культура;

Основы социологии и политологии

Цикл математический и общий естественнонаучный

1. Комиссия общеобразовательных и естественнонаучных дисциплин;

Математика

Экологические основы природопользования

2. Комиссия технологических дисциплин;

Химия

Цикл профессиональных дисциплин:

1. Комиссия общеобразовательных и естественнонаучных дисциплин;

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Охрана труда

Правовые основы профессиональной деятельности

Безопасность жизнедеятельности

2. Комиссия ветеринарных дисциплин

Микробиология, санитария и гигиена в пищевой промышленности

3. Комиссия технологических дисциплин;

Инженерная графика

Техническая механика

Электротехника и электронная техника

Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов

Автоматизация технологических процессов

ПМ 01. Приемка и первичная обработка молочного сырья

ПМ 02. Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания

ПМ 03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты

ПМ 04. Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки

ПМ 06. Производство молочных консервов и сухих детских молочных продуктов

ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих

4. Комиссия экономических дисциплин;

Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ПМ 03. Организация работы структурного подразделения

1.4 Отмечаемые недостатки и пути их устранения

В ходе проведения самообследования существенных недостатков не выявлено.

1.5 Выводы по разделу

Организационно-правовая структура и нормативная правовая документация, разработанная в техникуме, отвечает направлениям деятельности и статусу образовательного учреждения и позволяет выполнять требования федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов.

Анализ выполнения требований, предусмотренных лицензией, показывает, что контрольные нормативы, установленные лицензией, а именно: приведенный контингент студентов к очной форме обучения, качественный состав преподавателей, обеспеченность обязательной учебной литературой, учебная площадь помещений в расчете на одного студента выполняются.

2. СТРУКТУРА ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1 Структура подготовки выпускников

Структура подготовки специалистов в техникуме по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов ориентирована на профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (базовый уровень) на базе основного общего образования.

Нормативные сроки освоения основных профессиональных образовательных программ соответствуют исходному уровню образования, форме обучения и уровню образовательной программы.

Осуществляемая в техникуме подготовка специалистов позволяет гибко реагировать на потребности рынка труда, реализовывать в рамках контрольных цифр план приема на востребованные специальности, обеспечивать реализацию прав граждан на выбор уровня и содержания получаемого образования в соответствии с их потребностями, возможностями и интересами. Формирование контингента осуществляется за счет средств федерального бюджета. Прием по специальности осуществлялся по очной форме обучения в 2011 году.

Контрольные цифры приема на подготовку специалистов со средним профессиональным образованием за счет средств бюджета выполнялись. Первый выпуск по ФГОС состоится в 2015 г.

2.2 Профориентационная работа

На протяжении последних трёх лет выполнение плана приёма составляет 100%. Количество утверждённых бюджетных мест составляет по очной форме -30 человек, по заочной форме – 25 человек. По очной форме последний приём осуществлялся в 2011 году. Не увеличивается приём по специальности по причине общего снижения численности выпускников основной школы.

Центром профориентационной работы является кабинет профориентации, который возглавляет специалист по профориентационной работе. Разрабатывается план профориентационных мероприятий и организации нового приёма. В соответствии с планом каждый преподаватель закреплён за школами Краснокутского района и примыкающих районов Саратовской и Волгоградской областей. Организуются профориентационные уголки в школах районах, проводятся выезды в школы как преподавателей так и студентов – участников агитбригады. Традиционно проводятся Дни открытых дверей, участие в Ярмарке профессий на базе центра занятости Краснокутского района. Для привлечения студентов используются СМИ, возможности сети Интернет, совместные мероприятия техникума и школ как Краснокутского так и других районов. В 2013 году на базе техникума совместно с Университетом проводилась международная научно - исследовательская конференция, в которой приняли участие учащиеся школ Краснокутского, Советского, Питерского районов. В 2014 году совместно с выпускными классами школы №2 г. Красный Кут прошло мероприятие, приуроченное к празднованию года Культуры. (приложение 2, формы 1,2).

2.3 Отмечаемые недостатки и пути их устранения

В ходе проведения самообследования существенных недостатков не выявлено.

2.4 Выводы по разделу

Структура подготовки специалистов соответствует требованиям. В техникуме используются различные формы и методы профориентационной работы.

3. КАЧЕСТВО СОДЕРЖАНИЯ ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

Содержание подготовки выпускников оценивается через анализ качества содержания основной профессиональной образовательной программы и организации учебного процесса, а также уровня организации воспитательного процесса в техникуме.

3.1 Полнота и качество комплекта документов основной профессиональной образовательной программы

Учебный план специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов разработан в соответствии с письмом департамента профессионального образования Минобрнауки РФ от 20.10.2010 г. № 12–696, Разъяснениями Федерального института развития образования, Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, изложенными в письме Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180.

Качество содержания основной профессиональной образовательной программы оценивается на основе анализа соответствия основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и всего комплекса её учебно-методического сопровождения требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Для оценки данного раздела используются следующие оценочные критерии:

- соответствует;
- в основном соответствует;
- не соответствует.

При написании данного раздела необходимо проанализировать полноту и качество ОПОП и её соответствие требованиям ФГОС СПО (приложение 3).

Анализ соответствия ФГОС осуществляется по следующим позициям:

3.1.1 Качество учебного плана

а) срок освоения основной профессиональной образовательной программы:

- соответствие срока освоения основной профессиональной образовательной программы федеральному государственному образовательному стандарту;
- соответствие срока обучения по учебным циклам федеральному государственному образовательному стандарту;
- соответствие продолжительности учебной и производственной (по профилю специальности) практики федеральному государственному образовательному стандарту;
- соответствие продолжительности производственной (преддипломной) практики федеральному государственному образовательному стандарту;

- соответствие продолжительности промежуточной аттестации федеральному государственному образовательному стандарту;
- соответствие продолжительности государственной (итоговой) аттестации федеральному государственному образовательному стандарту;
- соответствие общей продолжительности каникулярного времени федеральному государственному образовательному стандарту.

Таблица 3.1.1

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы

№ показателя	Наименование показателя	Требования ФГОС СПО по специальности подготовки	Соответствует (+ / -)
1	2	3	4
3.1.1	Соответствие срока освоения основной профессиональной образовательной программы	2 года 10 месяцев	+
3.1.2	Соответствие срока обучения по учебным циклам, нед.	84	+
3.1.3	Соответствие продолжительности учебной и производственной (по профилю специальности) практики, нед.	25	+
3.1.4	Соответствие продолжительности производственной (преддипломной) практики, нед.	4	+
3.1.5	Соответствие продолжительности промежуточной аттестации, нед.	5	+
3.1.6	Соответствие продолжительности государственной (итоговой) аттестации, нед.	6	+
3.1.7	Соответствие общей продолжительности каникулярного времени, нед.	23	+

б) структура основной профессиональной образовательной программы:

В данном разделе описывается структура основной профессиональной образовательной программы:

- соответствие обязательных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов в учебном плане федеральному государственному образовательному стандарту;
- соответствие объема часов обязательных учебных занятий по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности» федеральному государственному образовательному стандарту;
- соответствие формируемых компетенций в учебном плане федеральному государственному образовательному стандарту;
- соответствие общего объема максимальной и обязательной учебной нагрузки федеральному государственному образовательному стандарту;
- соответствие общего объема учебной нагрузки по циклам федеральному государственному образовательному стандарту;
- соответствие объема обязательной учебной нагрузки по дисциплинам федеральному государственному образовательному стандарту;
- соответствие структуры профессионального цикла федеральному государственному образовательному стандарту.

Структура освоения основной профессиональной образовательной программы

№ показателя	Наименование показателя	Требования ФГОС СПО по специальности подготовки	Соответствует (+ / -)
1	2	3	4
3.1.1	Соответствие обязательных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов в учебном плане	Определены 19 обязательных дисциплин и 6 модулей	+
3.1.2	Соответствие объема часов обязательных учебных занятий по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности»	68	+
3.1.3	Соответствие формируемых компетенций в учебном плане	Все компетенции прослеживаются в учебном плане	+
3.1.4	Соответствие общего объема максимальной и обязательной учебной нагрузки, час.	3186 часа/2124	+
3.1.5	Соответствие общего объема учебной нагрузки по циклам, час.	ОГСЭ-648 ЕН-336 ОП 840 ПМ 1362	ОГСЭ 780 (В 132) ЕН-396 (В 60) ОП 1296(В 456) ПМ 2064 (В 702)
3.1.6	Соответствие объема обязательной учебной нагрузки по дисциплинам, час.	ОГСЭ.01. Основы философии-48 ОГСЭ.02. История-48 ОГСЭ.03 Иностранный язык-168 ОГСЭ.04 Физическая культура-168	+
3.1.7	Соответствие структуры профессионального цикла, час.	П-2202 ОП 840 ПМ 1362	П-3360(В-1158) ОП 1082(В 390) ОП 1296(В 456) ПМ 2064 (В 702)

в) требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы:

- соответствие максимального объема учебной нагрузки обучающегося, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы;
- соответствие объема аудиторной учебной нагрузки;
- соответствие продолжительности каникулярного времени в учебном году;
- соответствие объема обязательных аудиторных занятий в неделю по дисциплине «Физическая культура»;
- соответствие объема самостоятельной работы в неделю по дисциплине «Физическая культура»;
- соответствие объема часов на консультации в учебном году;
- начало учебного года;
- количество зачетов в учебном году;
- количество экзаменов в учебном году.

Условия реализации основной профессиональной образовательной программы

№ показателя	Наименование показателя	Требования ФГОС СПО по специальности подготовки	Соответствует (+ / -)
1	2	3	4
3.1.1	Соответствие максимального объема учебной нагрузки обучающегося, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы, час.	54	+
3.1.2	Соответствие объема аудиторной учебной нагрузки, час.	36	+
3.1.3	Соответствие продолжительности каникулярного времени в учебном году, нед.	10-11	+
3.1.4	Соответствие объема обязательных аудиторных занятий в неделю по дисциплине «Физическая культура», час.	2 часа	+
3.1.5	Соответствие объема самостоятельной работы в неделю по дисциплине «Физическая культура», час.	2 часа	+
3.1.6	Соответствие объема часов на консультации в учебном году, час.	100	+
3.1.7	Начало учебного года	1 сентября	+
3.1.8	Количество зачетов в учебном году	Не более 10	+
3.1.9	количество экзаменов в учебном году	Не более 8	+

3.1.2 Качество рабочих программ учебных дисциплин

В соответствии с требованиями ФГОС СПО разработаны и имеются в наличии рабочие программы по всем дисциплинам и модулям учебного плана. В каждой рабочей программе четко сформулированы конечные результаты обучения в увязке с осваиваемыми знаниями.

Рабочие учебные программы разработаны ведущими преподавателями, рассмотрены на заседании цикловой комиссии, рекомендованы методическим Советом техникума, утверждены директором филиала и Советом техникума.

Внесение изменений и дополнений в рабочие программы осуществляется ежегодно в связи с корректировкой учебных планов, редакцией содержательной части дисциплин в соответствии с требованиями работодателей, развитием техники и технологий, изданием учебной и методической литературы. Кроме того, содержание дисциплин тщательно контролируется на предмет исключения дублирования.

Количество часов, предусмотренных рабочими программами, соответствует рабочему плану по специальности.

Во всех рабочих программах имеется перечень рекомендуемой литературы (обязательно наличие источников не старше 5-ти лет).

Рабочие программы учебных дисциплин (профессиональных модулей) составлены в соответствии с рекомендациями ФИРО и имеют следующие разделы:

1. Паспорт рабочей программы
2. Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)

3. Структура и содержание дисциплины (профессионального модуля)
4. Условия реализации программы
5. Контроль и оценка результатов освоения

Преподавателями составлены методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы, которая соответствует плану ОПОП по ФГОС СПО.

Разработаны требования к выполнению курсовых работ, отчётам по практикам, положение по итоговой аттестации выпускников.

Преподавателями разработаны методические рекомендации и указания к выполнению практических и лабораторных занятий. Реализуется индивидуальный подход, практические задания разработаны по вариантам, имеется рекомендуемая литература. Все методические материалы доступны для студентов.

В состав УМК по учебной дисциплине (профессиональному модулю) входят рабочая программа, аннотация рабочей программы, выписка из ФГОС по специальности, карта компетенций, план по формированию компетенций, планы занятий, краткий курс лекций, план организации самостоятельной работы студентов, методические указания по выполнению практических работ, комплект контрольно-оценочных средств.

3.1.3 Качество программ практик в разрезе профессиональных модулей

В состав рабочих программ профессиональных модулей входят учебные и производственные практики, в которых чётко сформулированы конечные результаты обучения. Обновление содержания разделов практик проводится ежегодно. Содержание разделов практик направлено на формирование соответствующих компетенций ФГОС СПО. По специальности разработаны программы учебных практик профессиональных модулей ПМ 01-07, программы производственных практик ПМ 01-07.

Учебно-методическая литература представлена учебниками, электронными изданиями, справочниками, рекомендациями по выполнению заданий и написанию отчётов.

Рабочие программы учебных и производственных практик имеются в полном объеме и соответствуют требованиям ФГОС.

3.1.4 Качество диагностических и оценочных средств

Фонды оценочных средств состоят из контрольно-измерительных материалов по входному, текущему, рубежному, промежуточному и итоговому контролю. Используются различные формы оценочных средств,

Комплекты КОС, КОМ, составленные преподавателями специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов содержат в себе полный объем необходимого теоретического материала, практических и тестовых заданий для проведения оперативного и текущего контроля знаний студентов, промежуточной и итоговой аттестации.

3.2 Организация учебного процесса

Реализация содержания ОПОП осуществляется через организацию учебного процесса.

Организация учебного процесса проходит в соответствии с учебным планом, который корректируется ежегодно.

Расписание занятий соответствует годовому учебному графику, утверждаемому проректором университета.

Учебно-лабораторное оборудование соответствует объёму содержания практических и лабораторных занятий.

Учебный процесс ориентирован на практическую деятельность, учебные практики проходят как в лабораториях, мастерских техникума, так и на строительных объектах г. Красного Кута.

Наряду с традиционными формами обучения в учебном процессе используются активные и интерактивные формы обучения.

С целью развития познавательной активности, творческой самостоятельности студентов на занятиях используются поисковые методы, ставятся познавательные задачи, решая которые обучаемые более качественно усваивают учебный материал.

В целях обеспечения гибкости обучения при распределении заданий для самостоятельной работы преподаватели придерживаются индивидуального подхода к студентам, что в свою очередь, является активным стимулом в раскрытии творческого потенциала студентов.

По всем дисциплинам профессионального в обучении используются электронные учебники, составлен банк тестирования для входного, текущего, итогового контроля.

Самостоятельная работа студентов включает следующие виды самостоятельной деятельности: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; ознакомление с нормативными документами; подготовка тезисов сообщений к выступлению на семинаре, конференции, работа с конспектом лекции; подготовка рефератов, докладов; тематических кроссвордов, подготовка курсовых работ.

Контроль самостоятельной работы студента представлен в следующих формах включение вопросов для самостоятельного изучения в перечень экзаменационных вопросов, тестовый контроль, защита письменных работ, выступление на семинарском занятии, в деловой игре, олимпиадах.

Практика осуществляется на базовых предприятиях: ОАО «Молочный комбинат «Энгельский», ОАО Маслодельный завод «Питерский».

Представители предприятий и организаций-партнеров техникума отмечают в отзывах и благодарственных письмах высокий уровень профессиональной подготовки студентов, их быструю адаптацию на рабочем месте, умение работать в команде, мобильность, нацеленность на развитие карьеры.

Таблица 3.2.1

Организация учебного процесса

№ показателя	Наименование показателя	Соответствует (+ / -)
1	2	3
3.2.1	Соответствие аудиторной нагрузки по учебному плану действующему расписанию занятий по ОПОП	+
3.2.2	Последовательность и логичность изучения учебных дисциплин по ОПОП	+
3.2.3	Качество реализации практической подготовки студентов (лабораторно-практические занятия)	+
3.2.4	Качественный состав комиссий по проведению государственной аттестации студентов	Выпуск в 2015 году
3.2.5	Качество организации самостоятельной работы студентов	+
3.2.6	Использование в учебном процессе результатов сотрудничества с фирмами, предприятиями, научными организациями.	+

3.3 Отмечаемые недостатки и пути их устранения

Продолжить работу по дальнейшему внедрению в учебный процесс педагогических технологий, отвечающих современным образовательным требованиям.

Использовать прикладные профессиональные компьютерные программы.

3.4 Выводы по разделу

Организация учебного процесса соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов.

Проведенный анализ показал, что структура и содержание учебного плана и программ дисциплин и профессиональных модулей, обеспечение учебных дисциплин обязательной и дополнительной литературой, рабочими учебными программами, производственная практика, ее организация, проведение и подведение итогов в основном соответствуют требованиям ФГОС СПО по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов.

4. КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1 Уровень подготовленности абитуриентов

Прием абитуриентов в техникум осуществляется в соответствии с Порядком приема граждан в образовательные учреждения для обучения по образовательным программам среднего профессионального образования на бюджетные и платные места.

Анализ работы приемной комиссии показал, что в техникуме имеются все необходимые локальные акты, регламентирующие ее деятельность: ежегодно утверждаемые правила приема в техникум, приказы о создании приемной комиссии, апелляционной и экзаменационных комиссий.

За последние три года изменение контрольных цифр приёма по заочной форме обучения не происходило – 25 человек. По очной форме приёма с 2012 года не осуществлялось. Это связано с проблемами в демографической сфере региона.

4.2 Качество знаний студентов

Результат учебного процесса определяется качеством текущего контроля знаний студентов. В техникуме применяются следующие виды контроля:

текущий контроль знаний студентов на лекциях, практических и лабораторных занятиях со стороны преподавателей;

рубежный контроль уровня знаний;

промежуточный контроль знаний осуществляется в соответствии с Положением о промежуточной аттестации студентов, разработанным в филиале.

Студенты допускаются к промежуточной аттестации при условии выполнения ими всех контрольных, курсовых, лабораторных и практических работ, предусмотренных в учебном семестре рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей. По дисциплинам и профессиональным модулям, выносимым на экзаменационную сессию, преподавателями соответствующих дисциплин разработаны контрольно-оценочные средства (КОС), которые ежегодно обновляются, выполнены в единой форме, утверждены в установленном порядке директором техникума. Преподаватели при составлении КОСов учитывают установленные требования, вносят изменения, которые отражают современный уровень производства. Перечень вопросов доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала сессии. Анализ контрольно-оценочных средств показал, что их содержание соответствует установленным требованиям и позволяет оценить качество подготовки специалистов.

Тематика курсовых проектов (работ) имеет индивидуальный характер, разнообразна и раскрыта в полном объеме в соответствии с предъявляемыми требованиями. Все курсовые проекты (работы) обеспечены необходимыми методическими указаниями.

Общее руководство и контроль за ходом курсового проектирования осуществляет преподаватель соответствующего модуля. По завершению работы, в соответствии с графиком, студенты проводят защиту работ. Это позволяет студентам познакомиться с основными требованиями, предъявляемыми к защите ВКР.

Уровень требований при проведении текущего, промежуточного и итогового контроля знаний студентов, проведенный на основе анализа журналов учебных занятий, материалов про-

межуточной аттестации, тестовых материалов оценен как достаточный. Студенты аттестуемой специальности прошли тестирование по блокам.

Для контроля остаточных знаний из каждого цикла дисциплин выбирались дисциплины, как из базовой части цикла, так и вариативной (Основы социологии и политологии, Русский язык и культура речи) изучение которых завершено в предыдущем и/или предшествующем семестрах, но не более одного года назад.

Средний бал составил ОГСЭ – 3,9, математический и общий естественнонаучный цикл – 3,7, профессиональный цикл -3,7.

Контроль остаточных знаний проводился преподавателем дисциплины по фондам контрольных заданий (тесты, ситуационные задачи и т.п.), отражающим ее содержание.

При проведении контроля остаточных знаний присутствовало 100% студентов, обучающихся в группе.

Результаты контроля остаточных знаний оформляются протоколами, которые хранятся в техникуме. (приложение 4, формы 2,3)

4.3 Качество итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация будет проводиться в 2015 году в форме защиты ВКР.

Таблица 4.3.1

Качество итоговой аттестации выпускников (за последние 3 года)

№ показателя	Наименование показателя, %	Результаты		
		2013	2012	2011
1	2	3	4	5
4.3.1	Результаты сдачи междисциплинарных государственных экзаменов Доля студентов, получивших оценки «отлично» и «хорошо» Доля студентов, получивших «неудовлетворительно»			
4.3.2	Результаты защиты выпускных квалификационных работ Доля студентов, получивших оценки «отлично» и «хорошо» Доля студентов, получивших неудовлетворительные оценки			
4.3.3	Доля работ, отмеченных членами ГАК			
4.3.4	Доля выпускников, получивших диплом с отличием			
4.3.5	Доля выпускников, освоивших ОПОП			

4.3 Востребованность выпускников

Выпускник по специальности 260201.51 Технология молока и молочной продукции состоит в 2015 году.

Таблица 4.4.1

Востребованность выпускников по годам (за последние 5 лет)

№ показателя	Наименование показателя	Результаты				
		2013	2012	2011	2010	2009
1	2	3	4	5	6	7
4.4.1	Доля выпускников, трудоустроившихся по заявкам					

	организаций и предприятий, %					
4.4.2	Доля выпускников, подготовленных по договорам с предприятиями, %					
4.4.3	Доля выпускников, зарегистрированных в службах занятости, %					
4.4.4	Число рекламаций с места работы выпускников					

4.5 Отмечаемые недостатки и пути их устранения

Существенных недостатков ходе проведения самообследования основной образовательной программы не выявлено.

4.6 Выводы по разделу

Полученные результаты оценки знаний студентов показывают, что качество подготовки специалистов по специальности 260201.51 Технология молока и молочной продукции соответствуют заявленному уровню образования и удовлетворяют государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

В то же время комиссия рекомендует продолжать работу над повышением качества знаний студентов, разрабатывать более широкий спектр интерактивных технологий обучения, позволяющий повысить уровень интереса к избранной профессии, широко использовать производственные базы для получения практических навыков.

5. УСЛОВИЯ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ВЫПУСКНИКОВ

5.1 Кадровый потенциал

Образовательный процесс по специальности 260201.51 Технология молока и молочной продукции осуществляют 20 преподавателей: 15 штатный преподавателей, 4 – внутренних совместителя, 1 – внешний совместитель.

Все преподаватели имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

35 % преподавателей имеют высшую квалификационную категорию, 35 % - первую категорию.

Повышение квалификации преподаватели прошли в 2014 году на базе ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова» по программам специального цикла, в 2014 году все преподаватели прошли курсы повышения квалификации по охране труда.

Внутренние совместители имеют высшую и первую квалификацию.

Средний возраст преподавателей – 40,5 лет

5.2 Качество учебно-методического, информационного и библиотечного обеспечения по основной профессиональной образовательной программе

Библиотека техникума состоит из абонементов и читального зала. Количество посадочных мест в читальном зале – 50. Общее количество единиц хранения: 30560 экз. по специальности 260201.51 Технология молока и молочной продукции – 3369 экз. В читальном зале библиотеки установлены компьютеры, содержащие электронный каталог и электронную библиотеку (приложение 6, формы 1 – 5).

Библиотека обслуживает студентов очного и заочного обучения, преподавателей и сотрудников техникума. В фондах читального зала и абонементов скомпонована учебная литература, базовые учебники по дисциплинам, а так же энциклопедии, словари и справочники.

Реализация ОПОП СПО 260201.51 Технология молока и молочной продукции обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей).

5.3 Качество материально-технической базы

Для ведения образовательной деятельности техникум имеет учебно-материальную базу, которая в целом обеспечивает организацию и проведение подготовки специалистов в соответствии с требованиями ФГОС. Она состоит из 4 лабораторий, 12 кабинетов, спортивного зала.

Общая площадь помещений, в которых осуществляется образовательная деятельность, в расчете на одного студента в техникуме составляет 15,9 кв.м.

В настоящее время ИТ – инфраструктура техникума представляет собой: 61 персональных компьютеров, из которых 38 используются в образовательном процессе, 6 проекторов, 5 ноутбуков, 15 принтеров, 3 сканера, 30 компьютеров объединенных локальной сетью с выходом в Интернет. Имеются 2 специализированных компьютерных классов, в которых установлены лицензированные программы: Windows 7 Starter, Windows XP Pro SP3 rus, MS Office 2007, MS Office 2010. Финансовая служба работает по программам 1С:Предприятие 8,1, СУФД. Имеется общая база с Университетом КИСУЗ.

5.4 Качество результатов методической деятельности

Методическая работа в техникуме направлена на создание образовательной среды и оптимизацию образовательного процесса, позволяющего осуществить качественную подготовку специалистов, обладающих профессиональными компетенциями в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами подготовки специалистов среднего звена.

Организация методической работы в техникуме осуществляется в соответствии с основными задачами:

- Внедрение в образовательный процесс эффективных инновационных, личностно ориентированных педагогических технологий, методик, приемов и форм обучения и воспитания;
- Осуществление непрерывного повышения квалификации педагогических кадров.
- Активизация работы по изданию учебно-методических пособий и методических разработок, по опубликованию опыта работы в печати,
- Целенаправленное развитие творческих способностей обучающихся через организацию научно-исследовательской работы и технического творчества студентов;

Единая методическая тема техникума - Современные подходы к образовательному процессу при реализации Федеральных государственных образовательных стандартов третьего поколения.

Данная работа организована и осуществляется в соответствии с Положением о методическом совете, Положением о методическом кабинете, Положением о цикловой (методической) комиссии, Положением об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины (профессионального модуля), Положением об организации самостоятельной работы студентов и другими локальными актами, регламентирующими методическую деятельность, в соответствии с ежегодными планами работы методического совета, педагогического совета, плана работы цикловой (методической) комиссии.

Реализуя методическую тему усилия педагогического коллектива направлены на создание условий для повышения профессиональной компетентности преподавателей техникума, организацию инновационной, исследовательской деятельности педагогов и студентов, на усиление личностно-ориентированной направленности образования через совершенствование традиционных и развитие новых педагогических технологий в рамках реализации ФГОС СПО третьего поколения.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе помимо традиционных лекций, семинаров, курсовых и дипломных работ используются активные и интерактивные формы проведения занятий: деловые и ролевые игры, тренинги, групповые дискуссии и т.д. В рамках учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрены встречи с работодателями, экскурсии на предприятия, уроки на производстве.

С целью реализации федеральных государственных образовательных стандартов и обеспечения качества обучения, преподавателями разработаны рабочие программы для всех дисциплин.

плин, профессиональных модулей, практик, поурочные планы, комплекты контрольно-оценочных средств, инструкционно - технологические карты для выполнения лабораторно-практических занятий и учебных практик, конспекты лекций, методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, которые скомплектованы в учебно-методические комплексы.

Для повышения эффективности учебного процесса преподаватели ежегодно разрабатывают методические рекомендации, учебные пособия, методические указания, методические разработки по общепрофессиональным дисциплинам и дисциплинам профессионального цикла, а так же внеклассным мероприятиям, научные статьи, различные разработки для обучающихся и педагогических работников.

5.6 Отмечаемые недостатки и пути их устранения

Необходимо приобрести прикладное программное обеспечение по профессиональному циклу. Увеличить количество выходов учебных компьютеров в сеть Интернет.

5.7 Выводы по разделу

Кадровый состав соответствует лицензионным показателям.

Материально-техническая база соответствует ФГОС, но следует в дальнейшем её укрепление, подготовить рабочие места по рабочим профессиям.

По всем дисциплинам учебного плана студенты в достаточной степени обеспечены основной и дополнительной учебной и учебно-методической литературой;

Отмечается недостаточная активность преподавателей в подготовке и издании методических пособий по профильным дисциплинам. Рекомендуется продолжить подготовку собственных электронных учебных, учебно- методических пособий для всех форм учебной работы студентов.

6. УРОВЕНЬ ОРГАНИЗАЦИИ ВОСПИТАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ТЕХНИКУМЕ

Воспитательная деятельность Филиала регламентируется федеральными и региональными нормативными документами, определяющие основные приоритетные направления государственной молодежной политики Российской Федерации, основными положениями комплексной программы развития Филиала, локальными и нормативными актами: Положением о методическом объединении классных руководителей, Положением о студенческом Совете, Положением о студенческом общежитии, Положением о стипендиальном обеспечении.

Воспитательная работа в Филиале является неотъемлемой частью образовательного процесса. Основная цель воспитания студентов - это разностороннее развитие личности будущего конкурентоспособного специалиста, высокой культуры, социальной активности, обладающего качествами гражданина - патриота.

Для реализации воспитательной работы в Филиале созданы и работают: методическое объединение классных руководителей, Совет по профилактике и предупреждению правонарушений, студенческий совет общежития, спортивные секции, студенческий клуб. Совместная деятельность участников воспитательного процесса направлена на решение следующих воспитательных задач:

- создание комплекса педагогических условий побуждения и поддержания развития личности, ее коммуникативных, творческих и организаторских качеств;
- формирование правовых, социально-нравственных ориентиров личности с акцентом на общественные ценности - гуманизм, гражданственность, патриотизм;
- содействие адаптации студентов к новым условиям жизнедеятельности;

- обеспечение свободы самовыражения и творчества студентов.

В настоящее время непосредственным ответственным за воспитательную работу является начальник отдела по обеспечению учебного и воспитательного процессов. Под её руководством проводят воспитательную работу специалист и воспитатель общежития.

В каждой учебной группе есть классный руководитель, который назначается приказом директора техникума.

В учебных группах выбирается староста и актив группы, который организует проведение мероприятий и является помощником классного руководителя. Классные руководители составляют план работы на год и ведут журнал классного руководителя, в котором отражается все воспитательная работа в группе.

Общий план по воспитательной работе составляется на учебный год, рассматривается на заседании методической комиссии классных руководителей.

На заседаниях рассматриваются вопросы воспитания в учебных группах, проблемы адаптации первого курса, современные методы и формы воспитательной работы.

Гражданско-правовое и патриотическое воспитание студентов является приоритетным на протяжении отчётного периода. В Филиале проводится большая работа по воспитанию у молодёжи гражданской ответственности, уважения к истории и культуре своего народа, формированию умения пользоваться правами и выполнять обязанности. В 2013 году Филиал отметил своё 90-летие. Многие мероприятия были посвящены этой дате: встреча с выпускниками, вечер встречи с сотрудниками, которые находятся на заслуженном отдыхе, спортивные соревнования, литературные конкурсы, акции Добра.

Ежегодно в начале учебного года студенты изучают правила внутреннего распорядка, свои права и обязанности.

Для воспитания патриотизма в филиале проводятся традиционные мероприятия с использованием современных технологий:

- мероприятия, посвященные дню памяти участников боевых действий и локальных войн совместно с организацией «Боевое братство»
 - встречи с участниками боевых действий в Афганистане, Чечне;
 - встречи с ветеранами Великой Отечественной Войны;
 - музыкально-литературная композиция в честь победы в ВОВ.
 - городской военно-спортивный конкурс допризывной молодёжи.
- Основные задачи спортивно - оздоровительного воспитания:
- создание условий для формирования позитивного отношения студентов к здоровому образу жизни;
 - формирование и развитие ответственности студентов за своё здоровье и жизнь;
 - участие в мероприятиях разных уровней, направленных на формирование здорового образа жизни.

В течении года в Филиале проводятся спортивные соревнования по разным видам спорта, в которой принимают участие студенты I-IV курсов.

Ежегодно ко дню борьбы со СПИДом проводится конкурс газет и плакатов «Мы против наркотиков», организовываются встречи со специалистами, демонстрируются фильмы, слайды.

В Филиале создан и работает Совет по предупреждению и профилактике правонарушений. В состав совета входят заведующий отделением, воспитатель общежития, классные руководители, специалист по воспитательной работе. Совет по профилактике и предупреждению правонарушений оказывает помощь классным руководителям, преподавателям Филиала в работе со студентами девиантного и делинквентного поведения. На заседания Совета приглашаются студенты, допускающие грубые нарушения правил внутреннего распорядка учебного заведения, общежития, кроме этого члены Совета осуществляют контроль над посещаемостью и успеваемостью студентов, состоящих на учёте в комиссии по делам несовершеннолетних.

Достаточно высокое внимание уделяется в обеспечении свободы самовыражения и творчества студентов.

Главный библиотекарь проводит в группах и общежитии беседы (обзор прессы, исторические сенсации, мода и имена и т.д.), классные часы к международным и Российским праздникам, организуют книжные выставки.

Становлению и развитию профессиональных качеств студентов, профессиональной успешности выпускников способствуют мероприятия: встречи с представителями центра занятости, акция «Карьера», встречи с работодателями.

Студенты филиала, постоянные участники районных, городских спортивных соревнований. Студенты входят в состав сборной района по мини футболу.

Студенты активные участники культурно-массовых мероприятий, поэтических конкурсов как на региональном, так и на Всероссийском конкурсах.

Вопросы состояния и развития воспитательной работы в образовательной деятельности и формирования социально-личностных компетенций систематически обсуждаются на заседаниях Методического и Педагогического Совета филиала.

За достижения в учебной и внеучебной деятельности студенты поощряются грамотами, премиями, поездками в город Саратов.

Систематически проводится оценка состояния воспитательной работы: «Классный руководитель глазами студентов», опросы среди родителей и лиц их заменяющих.

7. ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕДОСТАТКОВ, ОТМЕЧЕННЫХ В ХОДЕ ПРЕДЫДУЩЕЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АККРЕДИТАЦИИ

С целью устранения недостатков, выявленных в ходе предыдущей государственной аккредитации коллективом проведена следующая работа:

Улучшена материально-техническая база: приобретено необходимое оборудования для практических занятий, выполнен ремонт общежития, бытовых комнат.

Библиотека оснащена компьютерами с выходом в Интернет, обновлен фонд учебников по профессиональным дисциплинам.

В кабинетах используются при проведении занятий мультимедийное оборудование

Продолжена работа по дальнейшему внедрению в учебно-воспитательный процесс педагогических технологий, отвечающих современным образовательным требованиям.

8. НАПРАВЛЕНИЯ И ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТЕХНИКУМА

На основании результатов самообследования по специальности подготовки 260201.51 Технология молока и молочной продукции комиссия пришла к следующим выводам:

Структура и содержание учебного плана, рабочих программ по дисциплинам учебного плана, обеспеченность учебниками и учебными пособиями, уровень квалификации преподавательского состава, его педагогический и научный потенциал, материальная обеспеченность учебного процесса, уровень требований к государственным итоговым экзаменам и выпускным квалификационным работам, качество знаний обучающихся позволяют считать, что реализуемая основная профессиональная образовательная программа по специальности подготовки 260201.51 Технология молока и молочных продуктов в полной мере соответствует требованиям ФГОС СПО и обеспечивает высокий уровень качества подготовки выпускников.

В целом по результатам самообследования специальность подготовки 260201.51 Технология молока и молочных продуктов рекомендуется к аккредитации.

Подписи членов комиссии по самообследованию направлению подготовки

Председатель:

Осипов П.И.

Члены комиссии:

Бударина Н. Н.
Белова Е. А.
Попова Г. В.
Колбенёва Н.А.
Лаврентьев А. В.
Зорин А.Н.

Перечень специальностей подготовки, реализуемых в техникуме по ОПОП Технология молока и молочных продуктов

№ п/п	Направление специальности подготовки		Год начала подготовки	Контингент					
				очная форма обучения		очно-заочная форма обу- чения		заочная форма обучения	
	код	наименование		бюдж.	комм.	бюдж.	комм.	бюдж.	комм.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Программы среднего профессионального образования									
1	260201.51	Технология молока и молочных продуктов	2011	24	0	0	0	52	1

Директор техникума _____ Осипов П.И.

Сведения о преподавательском составе техникума

№п/п	Показатель		Количество		
			человек	%	
1	Общая численность преподавательского состава (сумма строк 2,13,24), из них		20	100	
2	штатные преподаватели (сумма строк 3,6 сумма строк 8,9,10)		15	75,0	
3		имеют высшее профессиональное образование, из них	15	100	
4			имеют ученую степень		
5			имеют ученое звание		
			имеют высшую квали- фикационную категорию	5	33,0
			имеют первую квали- фикационную категорию	4	27,0
6		имеют среднее профессиональное образование	-	-	
7		средний возраст преподавателей	44,0		
8		имеют стаж работы до 10 лет	7	20,0	
9		имеют стаж работы от 11 до 20 лет	2	13,3	
10		имеют стаж работы более 20 лет	6	40,0	
11	имеют почетные звания	4	27,0		
12	имеют государственные и ведомственные награды	-	-		
13	внутренние совместители (сумма строк 14,17 сумма строк 19,20,21)		4	29,0	
14		имеют высшее профессиональное образование, из них	4	100,0	
			имеют ученую степень		
			имеют ученое звание		
15			имеют высшую квали- фи- кационную категорию	2	50,0
16			имеют первую квали- фикационную категорию	2	50,0
17		имеют среднее профессиональное образование	-	-	
18		средний возраст преподавателей	37,7		

19		имеют стаж работы до 10 лет	2	50,0
20		имеют стаж работы от 11 до 20 лет	1	25,0
21		имеют стаж работы более 20 лет	1	25,0
22		имеют почетные звания		17,0
23		имеют государственные и ведомственные награды		
24	внешние совместители (сумма строк 25,28 сумма строк 30,31,32)		1	5
25		имеют высшее профессиональное образование, из них	1	100,0
		имеют ученую степень		
		имеют ученое звание		
26		имеют высшую квали- фикационную категорию		
27		имеют первую квали- фикационную категорию	1	100
28		имеют среднее профессиональное образование		
29		средний возраст преподавателей	40	
30		имеют стаж работы до 10 лет		
31		имеют стаж работы от 11 до 20 лет	1	100,0
32		имеют стаж работы более 20 лет		
33		имеют почетные звания		
34		имеют государственные и ведомственные награды		

Директор техникума _____ Осипов П.И.

Характеристика учебно-вспомогательного персонала техникума

№ п\п	Должность	Штатные	Внутренние совместители	Внешние совместители
1	2	3	4	5
1	Заведующий отделением	1		
2	Специалист	5		
3	Преподаватель-организатор ОБЖ	1		
4	Секретарь учебной части	1		
5	Диспетчер	1		
6	Техник	1		
7	Главный библиотекарь	1		
8	Лаборант	4		
9	Инженер		1	
10	Инженер по охране труда	1		
11	Сторож	2		
12	Вахтер	4		
13	Комендант	2		
14	Водитель автомобиля	1		
15	Водитель автобуса	1		
16	Электрик	1		

17	Электрогазосварщик	1		
18	Уборщик производственных и служебных помещений	4		
19	Слесарь -сантехник	1		
20	Гардеробщик	1		
Всего:		34	1	

Директор техникума _____ Осипов П.И.

Сведения о приеме студентов на специальность подготовки 260201.51 Технология молока и молочных продуктов (за последние 3 года)

№ п/п	Направление специальность подготовки		Контингент студентов зачисленных на 1 курс									Количество иностранных студентов, принятых на обучение					
			Очная форма обучения			Очно-заочная форма обучения			Заочная форма обучения			Очная форма обучения		Очно-заочная форма обучения		Заочная форма обучения	
	код	наименование	бюдж.	целевая подготовка	комм.	бюдж.	целевая подготовка	комм.	бюдж.	целевая подготовка	комм.	бюдж.	комм.	бюдж.	комм.	бюдж.	комм.
1	2	3	4	5	6	8	9	10	12	13	14	16	17	18	19	20	21
2013																	
1	260201.51	Технология молока и молочных продуктов	0	0	0	0	0	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0
2012																	
2	260201.51	Технология молока и молочных продуктов	0	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0
2011																	
3	260201.51	Технология молока и молочных продуктов	30	0	0	0	0	0	25	0	3	0	0	0	0	0	0

Директор техникума _____ Осипов П.И.

**Сведения о выпуске по специальности подготовки 260201.51 Технология молока и молочных продуктов (за последние 3 года)
Выпуск в 2015 году**

№ п/ п	Контингент																			
	Специальность подготовки		2013 год				Количество трудоустроенных выпускников (%)	Количество выпускников трудоустроенных по заявкам работодателей (%)	2012 год				Количество трудоустроенных выпускников (%)	Количество выпускников трудоустроенных по заявкам работодателей (%)	2011 год				Количество трудоустроенных выпускников (%)	Количество выпускников трудоустроенных по заявкам работодателей (%)
	Код	Наименование	Очная форма обучения		Заочная форма обучения				Очная форма обучения		Заочная форма обучения				Очная форма обучения		Заочная форма обучения			
			бюдж.	комм.	бюдж.	комм.	бюдж.	комм.	бюдж.	комм.	бюдж.	комм.	бюдж.	комм.						
1	2	3	4	5	8	9	10	11	12	13	16	17	18	19	20	21	24	25	26	27
1	260201.51	Технология молока и молочных продуктов		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Директор техникума _____ Осипов П.И.

**Сведения о соответствии рабочих учебных планов
требованиям ФГОС СПО (программы подготовки специалистов среднего звена)**

Критериальный показатель	Код и наименование специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов		Оценка (соответствует/ не соответствует)
	По ФГОС	По уч. плану	
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативному сроку базовой или углубленной подготовки	2 г.10 мес.	3 г.10 мес. (на базе ООО)	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню учебных циклов и разделов	ОГСЭ ЕН ОП ПМ УП ПП ПДП ГИА	ОД ОГСЭ ЕН ОП ПМ УП ПП ПДП ГИА	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных учебных дисциплин (циклы ОГСЭ, ЕН, ОП)	ОГСЭ – 4 УД ЕН – 3 УД ОП – 12 УД	ОГСЭ – 6УД (В 2) ЕН - 3 УД ОП -13 УД (В 1)	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных ПМ	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ 06 ПМ 07	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по перечню обязательных МДК в ПМ	ПМ.01 – 1 ПМ.02- 1 ПМ.03-1 ПМ.04-1 ПМ 05-1	ПМ.01 – 1 ПМ.02- 1 ПМ.03-1 ПМ.04-1 ПМ 05-1 ПМ 06-1	соответствует

Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему часов учебных циклов, выраженной в величине максимальной учебной нагрузки	ОГСЭ-648 ЕН-336 ОП 840 ПМ 1362	ОГСЭ 780 (В 132) ЕН-396 (В 60) ОП 1296(В 456) ПМ 2064 (В 720)	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему часов учебных циклов, выраженной в величине обязательных (аудиторных) часов	ОГСЭ –432час. ЕН 224 час. П – 1468 час. ОП 560 ПМ 908	ОД – 1404 час. ОГСЭ 520 час. ЕН –264 час. П –2240 час. ОП -864 час. ПМ –1376 час.	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности практик	25 нед.	25 нед.	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по нормативным срокам освоения ОПОП по учебным циклам	84 нед.	84нед.	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности (общему объему) промежуточной аттестации	5 нед.	7 нед. (5 нед. + 2 нед. на 1 курсе-ОД)	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по форме ГИА	ВКР	ВКР	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по продолжительности подготовки и прохождения ГИА	6 нед.	6 нед.	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени за весь период обучения	23 нед.	23 нед.	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему учебной нагрузки в неделю	54 час.	54 час.	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по максимальному объему аудиторных занятий в неделю	36 час.	36 час.	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по общему объему каникулярного времени в учебном году	8-11 нед.	10-11 нед.	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему занятий по дисциплине «Физическая культура» (ОГСЭ)	Макс. – 4час. (4 час.внед.); Ауд.- 2 час. (2 час.внед)	Макс. – 4 час.; Ауд.- 2 час.	соответствует
Соответствие учебного плана требованиям ФГОС СПО по объему аудиторных занятий обязательных дисциплин (ОГСЭ, ОП)	История-48 Основы философии-48	История-48 Основы философии-48	соответствует

	Иностранный язык-168 Физическая культура-168 БЖД- 68	Иностранный язык-168 Физическая культура-168 БЖД-68	
--	--	---	--

Директор техникума _____ Осипов П.И.

**Приложение 4
Форма 1**

Сведения о приеме

Код	Специальность подготовки	2013 г.			2012 г.			2011 г.		
		Контрольные цифры	Факт	% выполнения	Контрольные цифры	Факт	% выполнения	Контрольные цифры	Факт	% выполнения
Основные профессиональные образовательные программы СПО: программы подготовки специалистов среднего звена										
на базе основного общего образования										
260201.51	Технология молока и молочных продуктов							30	30	100
На базе полного общего образования										
260201.51	Технология молока и молочных продуктов	25	25	100	30	30	100	25	25	100

Директор техникума _____ Осипов П.И.

**Итоговые данные контроля остаточных знаний студентов при самообследовании специальности подготовки
260201.51 Технология молока и молочных продуктов**

Наименование дисциплины	Цикл	Курс	Контингент студентов	Самообследование в 2014 г.										Примечание
				кол-во опрошенных		отлично		хорошо		удовл.		неудовл.		
				абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	абс.	%	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Основы социологии и политологии	ОГСЭ	3	24	24	100	2	8	14	58	8	34	-	-	Ср. оценка 3,8
Основы философии	ОГСЭ	3	24	24	100	1	4	15	63	8	36	-	-	Ср. оценка 4,0
Русский язык и культура речи	ОГСЭ	3	24	24	100	7	29	7	29	10	42			Ср. оценка 3,9
Химия	ЕН	3	24	24	100	0	0	18	75	6	25	-	-	Ср. оценка 3,8
Экологические основы природопользования	ЕН	3	24	24	100	5	21	13	54	6	25	-	-	Ср. оценка 3,9
Математика	ЕН	3	24	24	100	1	4	10	42	13	54	-	-	Ср. оценка 3,5
Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	ОП	3	24	24	100	3	12	11	46	10	42	-	-	Ср. оценка 3,7
ПМ 01 Приемка и первичная обработка молочного сырья	ПМ	3	24	24	100	4	17	8	33	12	50	-	-	Ср. оценка 3,7
ПМ 02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского пи-	ПМ	3	24	24	100	4	17	9	37	11	46	-	-	Ср. оценка 3,7

тания														
-------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Директор техникума _____ **Осипов П.И.**

Приложение 5

Кадровое обеспечение специальности подготовки 260201.51 Технология молока и молочных продуктов

№ п/п	Циклы	Квалификацион. категория.		Возрастной состав ППС (%)						Опыт работы по профилю преподаваемой дисциплине (ПМ) (%)				Стажировки на предприятиях, за посл. 3 года	Повышение квалификац (%)
		первая	высшая	до 30	30-39	40-49	50-59	60-69	70 и выше	до года	1-2 года	2-3 года	свыше 3 лет		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	3	3	-	14,3	71,4			14,3	-	-	-	100	xxxx	100,0
2	Математический и общий естественнонаучный цикл		33,3	67,0					33,0			67,0	33,0	xxxx	100,0
3	Профессиональный цикл	3	3	8,0	42,0			33,0	17	-	8		92	8%	100,0

Директор техникума _____ Осипов П.И.

**Сведения
о наличии учебной, учебно-методической литературы и иных библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, по основной профессиональной образовательной программе 260201 «Технология молока и молочных продуктов», реализуемой в техникуме**

Форма 1

Наличие учебной и учебно-методической литературы

№п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная / дополнительная), направление подготовки, специальность, профессия	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося, воспитанника	Доля изданий, изданных за последние 5 лет, от общего количества экземпляров
		Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5	6
1.	Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная, специальность 260201.51 Технология молока и молочных продуктов»	202	3103		
	В том числе по циклам дисциплин:*				
	общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины	33	474	6,5	326 (69%)
	математические и общие естественнонаучные дисциплины	20	498	6,8	88 (18%)
	профессиональный цикл	149	2131	40	1172 (55%)

Директор техникума _____ Осипов П.И.

Обеспечение образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой

№ п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная/ дополнительная), направление (специальность) подготовки, квалификация, наименование дисциплины (профессионального модуля) в соответствии с учебным планом	Автор, название, место издания, издательство*	Количество экземпляров	Год издания	Гриф
1	2	3	4	5	6
1.	Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная, 260201.51 "Технология молока и молочных продуктов», техник				
1.1	Основы философии	1. Горелов А.А. Основы философии: учебник. - 12-е изд., испр. - М.: Академия 2. Волкогонова О.Д. Основы философии: учебник [электронное издание] /О.Д.Волкогонова, Н.М.Сидорова. - М.: Форум: ИНФРА-М 3. Антюшин С.С. Основы философии: учеб. пособие [электронное издание] /С.С. Антюшин. - М.: РИОР; ИНФРА-М 4. Сычев А.А. Основы философии: учеб. пособие [электронное издание] / А.А.Сычев. - Изд. 2-е, испр. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М	16 19 19 19	2012 2014 2010 2014	Рек. ФИРО Доп. Минобрнауки РФ Рек. ФИРО Доп. Минобрнауки РФ
1.2	История	1. История: учеб. пособие / П.С.Самыгин, С.И. Самыгин, В.Н.Шевелев, Е.В.Шевелева. - М.: ИНФРА-М 2. История: учеб. пособие [электронное издание] /П.С.Самыгин, С.И.Самыгин, В.Н.Шевелев, Е.В.Шевелева. - М.: ИНФРА-М 3. Апальков В.С. История Отечества: учеб. пособие [электронное издание] /В.С.Апальков, И.М. Миняева. - 2-е изд.,	30 19	2013 2013	Рек. Минобрнауки РФ Рек. Минобрнауки РФ

		испр. и доп. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М	19	2010	Доп. Минобрнауки РФ
1.3	Иностранный язык	1. Бонк Н.А. Учебник английского языка. В 2-х ч. Ч.1 /Н.А. Бонк, Г.А. Котий, Н.А. Лукьянова. — М.: ДЕКОНТ-ГИС	20	2010	-----
		2. Бонк Н.А. Учебник английского языка. В 2-х ч. Ч.2 / Н.А. Бонк, Н.А. Лукьянова, Г.Л. Памухина. — М.: ДЕКОНТ-ГИС	20	2010	-----
		3. Агабекян И.П. Английский язык: учеб. пособие. - Изд. 20-е, стереотип. - Ростов н/Д.: Феникс	2	2012	Рек. Минобрнауки РФ
		4. Войнатовская С.К. Английский язык для зооветеринарных вузов: учеб. пособие. – СПб.: Лань	2	2012	Рек. Науч.-мет советом по иностр. языкам Минобрнауки РФ
		5. Бориско Н.Ф. Самоучитель немецкого языка. В 2-х т. Т.1./Н.Ф. Бориско. – М.: Славянский дом книги. – Киев: Логос-М	20	2010	-----
		6. Бориско Н.Ф. Самоучитель немецкого языка. В 2-х т. Т.2. / Н.Ф. Бориско. – М.: Славянский дом книги. – Киев: Логос-М	20	2010	-----
		7. Хакимова Г.А. Немецкий язык для зооветеринарных вузов. – СПб.: Лань	2	2012	Доп. УМО вузов РФ по обр-ю в области зоот-и и вет-и
		8. Тартынов Г.Н. Тематический русско – немецкий - немецко-русский словарь сельскохозяйственных терминов. – СПб.: Лань	2	2013	-----
1.4	Физическая культура	1. Бароненко В.А. Здоровье и физическая культура студента: учеб. пособие/ В.А.Бароненко, Л.А. Рапопорт. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М	3	2010	Доп. Минобрнауки РФ
		2. Бароненко В.А. Здоровье и физическая культура студента: учеб. пособие [электронное издание] / В.А.Бароненко, Л.А. Рапопорт. - 2-е изд., перераб. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М	19	2013	Доп. Минобрнауки РФ
		3. Сахарова Е.В. Физическая культура: учеб. пособие [электронное издание]			

		/Е.В.Сахаровы. - Волгоград: Изд-во Волгогр. инст-та бизнеса	19	2013	-----
1.5	Основы социологии и политологии	1. Козырев Г.И. Политология. – М.:ФОРУМ: ИНФРА-М	15	2010	Доп. науч.-мет. советом по полит-ии Минобр РФ
		2. Козырев Г.И. Основы социологии и политологии: учебник [электронное издание] / Г.И.Козырев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	19	2014	Доп. Минобрнауки РФ
		3. Мухаев Р.Т. Основы социологии и политологии: учебник [электронное издание] / Р.Т.Мухаев. - М.: ЮНИТИ-ДАНА	19	2012	Рек. Учеб.-мет. центром «Профессиональный учебник»
		4. Словарь-справочник по социологии / А.А. Акмалова, В.М. Капицын, А.В.Миронов, В.К.Мокшин. - М.: Дашков и К	2	2011	-----
		5. Краткий словарь по социологии [электронное издание] / Авт.-сост. П.Д. Павленок. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М	19	2011	-----
1.6	Русский язык и культура речи	1. Ващенко Е.Д. Русский язык и культура речи: учеб. пособие. – Изд. 7-е. - Ростов н/Д.: Феникс	15	2011	Доп. Минобрнауки РФ
		2. Черкасова М.Н. Русский язык и культура речи: учеб. пособие / М.Н.Черкасова, Л.Н.Черкасова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К; Академцентр	2	2011	Доп. Минобрнауки РФ
		3. Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: учебник. - 3-е изд. - М.: ФОРУМ	17	2012	Доп. Минобрнауки РФ
		4. Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: учебник [электронное издание] /Н.В.Кузнецова. - 3-е изд. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	19	2009	Рек. УМО учеб-х зав-й РФ по образованию в обл. сервиса
		5. Самойлова Е.А. Русский язык и культура речи: учеб. пособие [электронное издание] /Е.А.Самойлова. - М.: ФОРУМ	19	2014	Доп. Гос. унив-том гуманитар-х наук
		6. Большой грамматический словарь [электронное издание] в 2-х т. Т.1. / авт.-сост. Л.З.Бояринова, Е.Н.Тихонова,			

		М.Н.Трубаева; под ред. Е.Н.Тихоновой. - 2-е изд., стереотип. - М.: Флинта	19	2011	-----
		7. Большой грамматический словарь [электронное издание] в 2-х т. Т.2. / авт.-сост. Л.З.Бояринова, Е.Н.Тихонова, М.Н.Трубаева; под ред. Е.Н.Тихоновой. - 2-е изд., стереотип. - М.: Флинта	19	2011	-----
1.7	Математика	1. Дадаян А.А. Математика: учебник / А.А. Дадаян. - 3-е изд. - М.: ФОРУМ	15	2012	Рек. Минобрнауки РФ
		2. Дадаян А.А. Математика: учебник [электронное издание] / А.А. Дадаян. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	19	2013	Рек. Минобрнауки РФ
		3. Дадаян А.А. Сборник задач по математике: учеб. пособие / А.А. Дадаян. - 2-е изд. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	15	2013	Рек. Минобрнауки РФ
		4. Шилин И.А. Введение в алгебру. Группы: учеб. пособие /И.А. Шилин. - СПб.: Лань	15	2012	-----
		5. Лисичкин В.Т. Математика в задачах с решениями: учеб. пособие / В.Т. Лисичкин, И.Л.Соловейчик. - 4-е изд., стер. - СПб.: Лань	15	2012	-----
		6. Антонов В.И. Математика. Интернет-тестирование базовых знаний: учеб. пособие / В.И.Антонов, Ф.И. Копелевич. - СПб.: Лань	10	2010	Рек. Росаккред-агентством
1.8	Экологические основы природопользования	1. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: учебник. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	5	2012	Рек. Минобрнауки РФ
		2. Хандогина Е.К. Экологические основы природопользования: учеб. пособие / Е.К. Хандогина, Н.А.Герасимова, А.В.Хандогина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	5	2011	Доп. Минобрнауки РФ
		3. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: учебник [электронное издание] /М.В.Гальперин. - 2-е изд., испр. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	19	2012	Рек. Минобрнауки РФ

		4. Хандогина Е.К. Экологические основы природопользования: учеб. пособие [электронное издание] / Е.К. Хандогина, Н.А.Герасимова, А.В.Хандогина; под ред. У.К.Хандогиной - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М 5. Протасов В.Ф. Экологические основы природопользования: учеб. пособие [электронное издание] / В.Ф.Протасов. - М.: ИНФРА-М 6. Майорова Е.Н. Экологическое право. Практикум: учеб. пособие [электронное издание] /Е.Н. Майорова, В.А.Попов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	19 19 19	2007 2010 2012	Доп. Минобрнауки РФ Рек. ФИРО Рек. Минобрнауки РФ
1.9	Химия	1. Саенко О.Е. Аналитическая химия: учебник. - Изд. 2-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д.: Феникс 2. Гельфман М.И. Коллоидная химия /М.И. Гельфман, О.В.Ковалевич, В.П.Юстратов. - 5-е изд., стер. - СПб.: Лань 3. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): учеб. пособие /С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко, Е.В.Федоренко. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М 4. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): учеб. пособие [электронное издание] /С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко, Е.В.Федоренко. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М	2 1 15 19	2011 2010 2010 2012	Доп. Минобрнауки РФ ----- Доп. Минобрнауки РФ Доп. Минобрнауки РФ
1.10	Инженерная графика	1. Куликов В.П. Инженерная графика: учебник /В.П.Куликов, А.В.Кузин. - 5-е изд. - М.: ФОРУМ 2. Куликов В.П. Инженерная графика: учебник [электронное издание] /В.П.Куликов, А.В.Кузин. - 4-е изд. - М.: ФОРУМ	20	2013	Доп. Минобрнауки РФ

		3. Березина Н.А. Инженерная графика: учеб. пособие / Н.А.Березина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М 4.Березина Н.А. Инженерная графика: учеб. пособие [электронное издание] / Н.А.Березина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М 5. Куликов В.П. Стандарты инженерной графики: учебник / В.П.Куликов. - 3-е изд. - М.: ФОРУМ 6. Куликов В.П. Стандарты инженерной графики: учебник [электронное издание] / В.П.Куликов. - 3-е изд. - М.: ФОРУМ 7. Аверин В.Н. Компьютерная инженерная графика: учеб. пособие /В.Н. Аверин. - 3-е изд., испр. - М.: Академия	19 15 19 1 19 2	2009 2012 2010 2011 2009 2012	Доп. Минобрнауки РФ Рек. ФИРО Рек. ФИРО Доп. Минобрнауки РФ Доп. Минобрнауки РФ Рек. ФИРО
1.11	Техническая механика	1. Сафонова Г.Г. Техническая механика: учебник [электронное издание] /Г.Г.Сафонова, Т.Ю. Артюховская, Д.А.Ермаков. - М.: ИНФРА-М 2. Олофинская В.П. Техническая механика. Сборник тестовых заданий: учеб. пособие [электронное издание] / В.П. Олофинская. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: ФОРУМ	19 19	2013 2011	Доп. Федер. агентством по стр-ву и ЖКХ Доп. Минобрнауки РФ
1.12	Электротехника и электронная техника	1. Морозова Н.Ю. Электротехника и электроника: учебник /Н.Ю. Морозова. - 5-е изд., стер. - М.: Академия 2. Славинский А.К. Электротехника с основами электроники: учеб. пособие [электронное издание] /А.К.Славинский, И.С. Туревский. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	15 19	2013 2013	Рек. ФИРО Доп. Минобрнауки РФ
1.13	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учеб. пособие / С.С.Горохова, Н.В.Косолапова, Н.А.Прокопенко. - 4-е изд., стер. - М.: Академия	15	2012	Доп. экспертным советом по проф. Образованию

		2. Литвина Л.А. Микробиология молока: учеб.- метод. пособие [электронное издание] /Л.А.Литвина, В.Г.Горских, И.Ю.Анфилофьева. - Новосибирск: Изд-во НГАУ	19	2011	-----
1.14	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	1. Литвина Л.А. Микробиология молока: учеб.- метод. пособие [электронное издание] /Л.А.Литвина, В.Г.Горских, И.Ю.Анфилофьева. - Новосибирск: Изд-во НГАУ 2. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова, П.И. Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД 3. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник для СПО /К.К.Горбатова. – СПб.: ГИОРД	19 19 15	2011 2010 2012	----- Рек. ГОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств» -----
1.15	Автоматизация технологических процессов	1. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справочное пособие [электронное издание] / П.А.Лисин, К.К.Полянский, Н.А.Миллер; под ред. К.К.Полянского. - СПб.: ГИОРД 2. Рудик Ф.Я. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий: учебник [электронное издание] / Ф.Я.Рудик, В.Н.Буйлов, Н.В.Юдаев. - СПб.: ГИОРД 3. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий: учеб.-практ. Пособие [электронное пособие] / Л.А.Ровинский. - М.: Инфра-Инженерия 4. Бородин И.Ф. Автоматизация технологических процессов: учебник / И.Ф.Бородин,	19 19 19	2011 2008 2013	----- Доп. Эксп-м советом по НИО Миноб-я России -----

		Ю.А.Судник. – М.: КолосС	15	2010	Рек. Минсельхоз РФ
1.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие / Е.В.Михеева. - 12-е изд., стер. - М.: Академия	15	2013	Рек. ФИРО
		2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие / Е.В.Михеева. - 13-е изд., испр. - М.: Академия	15	2013	Рек. ФИРО
		3. Румянцева Е.Л. Информационные технологии: учеб. пособие [электронное издание] / Е.Л.Румянцева, В.В.Слюсарь; под ред. Л.Г.Гагариной. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	19	2013	Доп. Минобрнауки РФ
		4. Гришин В.Н. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник [электронное издание] / В.Н.Гришин, Е.Е.Панфилова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	19	2013	Рек. Минобрнауки РФ
		5. Гвоздева В.А. Основы построения автоматизированных информационных систем: учебник / В.А.Гвоздева, И.Ю.Лаврентьева. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	10	2013	Доп. Минобрнауки РФ
		6. Гвоздева В.А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: учебник / В.А.Гвоздева. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	10	2011	Рек. науч.-тех. советом МГИЭТ
		7. Гвоздева В.А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: учебник [электронное издание] / В.А.Гвоздева. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	19	2011	Рек. науч.-тех. советом МГИЭТ
		8. Канцедал С.А. Алгоритмизация и программирование: учеб. пособие /С.А.Канцедал. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	3	2010	Доп. Минобрнауки РФ
		9. Канцедал С.А. Алгоритмизация и программирование: учеб. пособие [электронное издание] / С.А.Канцедал. - М.: ФОРУМ:			

		ИНФРА-М	19	2014	Доп. Минобрнауки РФ
1.17	Метрология, стандартизация	<p>1. Кошечкина И.П. Метрология. Стандартизация. Сертификация: учебник / И.П.Кошечкина, А.А. Канке. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М</p> <p>2. Кошечкина И.П. Метрология. Стандартизация. Сертификация: учебник [электронное издание] / И.П.Кошечкина, А.А. Канке. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М</p> <p>3. Герасимова Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учеб. пособие [электронное издание] / Е.Б.Герасимова, Б.И.Герасимов. - М.: Форум: ИНФРА-М</p>	15	2010	Рек. Минобрнауки РФ
			19	2013	Рек. Минобрнауки РФ
			19	2008	Рек. Метод. советом Учеб.-метод. центра по проф. образованию
1.18	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>1. Румынина В.В. Основы права: учебник. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: ФОРУМ</p> <p>2. Лазаренко Г.С. Основы права: учеб. пособие [электронное издание] / Г.С.Лазаренко, Л.П.Томилина. - Мн.: Высшая школа</p> <p>3. Хабибулин А.Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник [электронное издание] / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. - М.: РИОР; ИНФРА-М</p> <p>4. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник /В.В.Румынина. – М.: Академия</p> <p>5. Конституция Российской Федерации. Федеральные конституционные законы "О государственном флаге Российской Федерации", "О государственном гербе Российской Федерации", "О государственном гимне Российской Федерации" [электронное издание] /авт. Историко-правового комментария</p>	15	2012	Рек. Минобрнауки РФ
			19	2014	Рек. Учреждением образования»Республиканский институт проф. образ-я»
			19	2014	Рек. ФИРО
			20	2013	Доп. Минобрнауки РФ

		М.В. Баглай. - 3-е изд., перераб. - М.: Норма: ИНФРА-М 6. Желтов О.Б. Трудовое право: учебник [электронное издание] / О.Б. Желтов. - 2-е изд., перераб. - М.: Флинта: НОУ ВПО "МПСИ"	19 19	2014 2012	----- Рек. редакц.-издат-м Советом Российской академии образования
1.19	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	1. Терещенко О.Н. Основы экономики: Рабочая тетрадь: учеб. пособие. - М.: Академия 2. Черданова Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник. - 10-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия 3. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия): учебник [электронное издание] /Н.А.Сафронов - 2-е изд. с изм. – М.: Магистр: ИНФРА-М 4. Лопарева А.М. Экономика организации (предприятия): учеб.- метод. комплекс и Рабочая тетрадь. - М.: Финансы и статистика; ИНФРА-М 5. Зайцева Т.В. Управление персоналом: учебник. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М 6. Управление персоналом организации: учеб. пособие /В.Т.Пихало, Ю.Н. Царегородцев, С.А.Петрова, Ю.Е.Ефремова. - М.: ФОРУМ 7. Управление персоналом организации. Практикум / Под ред. А.Я.Кибанова. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М 8. Кньшова Е.Н. Менеджмент: учеб. пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М 9. Маркетинг: учебник [электронное издание] / Под ред. В.П.Федько. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: ИНФРА-М: Академцентр	3 10 19 30 15 30 30 15 19	2010 2012 2013 2011 2012 2010 2012 2010 2012	Рек. ФИРО Рек. ФИРО Доп. Минобрнауки РФ ----- Доп. Минобрнауки РФ Рек. Уч.-мет. советом уч.-мет. центра по проф. образ-ю Рек. Минобрнауки РФ Доп. Минобрнауки РФ Доп. Минобрнауки РФ

		10. Кнышова Е.Н. Маркетинг: учеб. пособие - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	19	2012	Доп. Минобрнауки РФ
1.20	Охрана труда	1. Девисиллов В.А. Охрана труда: учебник / В.А. Девисиллов. – 5-е изд, перераб. и доп. – М.: ФОРУМ	15	2012	Рек. Минобрнауки РФ
		2. Девисиллов В.А. Охрана труда: учебник [электронное издание] /В.А. Девисиллов. – 5-е изд, перераб. и доп. – М.: ФОРУМ	19	2010	Рек. Минобрнауки РФ
1.21	Процессы и аппараты	1.Пилипенко Н.И. Процессы и аппараты: учебник / Н.И.Пилипенко, Л.Ф.Пелевина. – М.: Академия	25	2011	Доп. Экспертным советом по проф. образ-ю
		2. Остриков А.Н. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник [электронное издание] /А.Н.Остриков; под ред. А.Н.Острикова. – СПб.: ГИОРД	19	2012	Рек. УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии
1.22	Безопасность жизнедеятельности	1. Микрюков В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник. - М.: ФОРУМ	15	2013	Рек. Академией военных наук РФ
		2. Бондин В.И. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособие [электронное издание] / В.И. Бондин, Ю.Г.Семехин. - М.: ИНФРА-М; Ростов н/Д.: Академцентр	19	2013	Доп. Минобрнауки РФ
		3. Первая медицинская помощь: учеб. пособие / П.В.Глыбочко, В.Н.Николенко, Е.А.Алексеев, Г.М.Карнаухов. - 5-е изд., стер. - М.: Академия	10	2012	Рек. ФИРО
		4. Сычев Ю.Н. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях: учеб. пособие [электронное издание] / Ю.Н.Сычев. - М.: Финансы и статистика	19	2014	Доп. УМО по образованию в области прикладной информатики
		5. Лутовинов В.И. Военно-патриотическое воспитание российской молодежи: учебно-метод. пособие /Под ред. С.В.Смурского. – М.: ИНФРА-М	2	2013	-----
1.23	ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного	1. Шалапугина Э.П. Технология молока и			

сырья	молочных продуктов: учеб. пособие / Э.П.Шалапугина, Н.В.Шалапугина. - М.: ИТК «Дашков и К»	5	2011	----
	2. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов : учеб. пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина. - М.: ИТК «Дашков и К»	10	2013	----
	3. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова, П.И. Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД	19	2010	Рек. ГОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств»
	4. Рудик Ф.Я. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий: учебник [электронное издание] / Ф.Я. Рудик, В.Н. Буйлов, Н.В.Юдаев. - СПб.: ГИОРД	19	2008	Доп. Эксп-м советом по НПО Миноб-я России
	5. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справочное пособие [электронное издание] / П.А. Лисин, К.К.Полянский, Н.А.Миллер; под ред. К.К.Полянского. - СПб.: ГИОРД	19	2011	-----
	6. Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие [электронное пособие] /Л.В. Голубева, О.И.Долматова. - СПб.: ГИОРД	19	2010	Рек. УМО вузов России по образ-ю в области технологии сырья и прод-в жив-го происхождения
	7.Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учеб. пособие [электронное издание] / А.В.Смирнов. - СПб.: ГИОРД	19	2013	Доп. Минсельхоз РФ
	8. Молочная терминология: Энциклопедический словарь-справочник [электронное издание] / сост. К.К.Горбатова. - СПб.: ГИОРД			

			19	2013	-----
1.24	ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания	<p>1. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб. пособие / Э.П.Шалапугина, Н.В.Шалапугина. - М.: ИТК «Дашков и К»</p> <p>2. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб. пособие / Э.П.Шалапугина, Н.В.Шалапугина. - М.: ИТК «Дашков и К»</p> <p>3. Храмцов А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья: учеб. пособие [электронное издание] / А.Г.Храмцов. - СПб.: ГИОРД</p> <p>4. Шалапугина Э.П. Практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла: учеб. пособие [электронное издание] / Э.П.Шалапугина, В.Я. Матвиевский. - СПб.: ГИОРД</p> <p>5. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие [электронное издание] / А.В.Востроилов, И.Н. Семенова, К.К.Полянский. - СПб.: ГИОРД</p> <p>6. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /М.С.Касторных, В.А.Кузьмина, Ю.С.Пучкова. - М.: Дашков и К</p> <p>7. Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие [электронное пособие] /Л.В.Голубева, О.И.Долматова. - СПб.: ГИОРД</p> <p>8. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова, П.И.Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД</p>	5	2011	-----
			10	2013	-----
			19	2011	Рек. УМО вузов России по образ-ю в области технологии сырья и прод-в жив-го происхождения
			19	2008	Доп. УМО вузов РФ по агроинженерному образ-ю
			19	2010	Доп. Минсельхоз РФ
			19	2012	Рек. УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров
			19	2010	Рек. УМО вузов России по образ-ю в области технологии сырья и прод-в жив-го происхождения
					Рек. ГОУ ВПО «Московский государственный университет

		9. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справочное пособие [электронное издание] / П.А.Лисин, К.К.Полянский, Н.А.Миллер; под ред. К.К.Полянского. - СПб.: ГИОРД	19	2010	пищевых производств»
		10. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий: учеб.-практ. пособие [электронное пособие] / Л.А. Ровинский. - М.: Инфра - Инженерия	19	2011	-----
			19	2013	-----
1.25	ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	1. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб. пособие / Э.П.Шалапугина, Н.В.Шалапугина. - М.: ИТК «Дашков и К»	5	2011	-----
		2. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб. пособие / Э.П.Шалапугина, Н.В.Шалапугина. - М.: ИТК «Дашков и К»	10	2013	-----
		3. Храмцов А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья: учеб. пособие [электронное издание] / А.Г.Храмцов. - СПб.: ГИОРД	19	2011	Рек. УМО вузов России по образ-ю в области технологии сырья и прод-в жив-го происхождения
		4. Шалапугина Э.П. Практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла: учеб. пособие [электронное издание] / Э.П.Шалапугина, В.Я. Матвиевский. - СПб.: ГИОРД	19	2008	Доп. УМО вузов РФ по агроинженерному образ-ю
		5. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие [электронное издание] / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К.Полянский. - СПб.: ГИОРД	19	2010	Доп. Минсельхоз РФ
		6. Голубева Л.В. Производственный учет и			

		<p>отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие [электронное пособие] /Л.В.Голубева, О.И.Долматова. - СПб.: ГИОРД</p> <p>7. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова, П.И. Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД</p> <p>8. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справочное пособие [электронное издание] / П.А. Лисин, К.К.Полянский, Н.А.Миллер; под ред. К.К.Полянского. - СПб.: ГИОРД</p> <p>9. Рудик Ф.Я. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий: учебник [электронное издание] / Ф.Я. Рудик, В.Н. Буйлов, Н.В.Юдаев. - СПб.: ГИОРД</p> <p>10. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий: учеб.-практ. пособие [электронное пособие] / Л.А. Ровинский. - М.: Инфра - Инженерия</p>	19	2010	Рек. УМО вузов России по образ-ю в области технологии сырья и прод-в жив-го происхождения
			19	2010	Рек. ГОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств»
			19	2011	-----
			19	2008	Доп. Эксп-м советом по НПО Миноб-я России
			19	2013	-----
1.26	ПМ. 04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	<p>1. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб. пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина. - М.: ИТК «Дашков и К»</p> <p>2. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб. пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина. - М.: ИТК «Дашков и К»</p> <p>3. Шалапугина Э.П. Лабораторный практикум по технологии молочных консервов и сыра: учеб. пособие [электронное издание] /</p>	5	2011	-----
			10	2013	-----
					Рек. УМО вузов РФ по образ-

		<p>Э.П. Шалапугина, И.В. Краюшкина, Н.В. Шалапугина. - СПб.: ГИОРД</p> <p>4. Храмцов А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья: учеб. пособие [электронное издание] / А.Г.Храмцов. - СПб.: ГИОРД</p> <p>5. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие [электронное издание] / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К.Полянский. - СПб.: ГИОРД</p> <p>6. Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие [электронное пособие] /Л.В. Голубева, О.И.Долматова. - СПб.: ГИОРД</p> <p>7. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова, П.И. Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД, 2010</p> <p>8. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /М.С. Касторных, В.А.Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - М.: Дашков и К</p> <p>9. Рудик Ф.Я. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий: учебник [электронное издание] / Ф.Я. Рудик, В.Н. Буйлов, Н.В.Юдаев. - СПб.: ГИОРД</p> <p>10. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства: учеб. пособие [электронное издание] / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов, Н.А.Тихомирова. - СПб.: ГИОРД</p>	19	2008	ю в области технологии сырья и прод-в живот-го происх-я
			19	2011	Рек. УМО вузов РФ по образованию в области технологии сырья и прод-в живот-го происх-я
			19	2010	Доп. Минсельхоз РФ
			19	2010	Рек. УМО вузов РФ по образованию в области технологии сырья и прод-в живот-го происх-я
			19	2010	Рек. ГОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств»
			19	2012	Рек. УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров
			19	2008	Доп. Эксп-м советом по НПО Миноб-я России
			19	2010	Рек. УМО вузов РФ по образованию
1.27	ПМ. 05 Организация работы структурного подраз-	1. Зайцева Т.В. Управление персоналом:			

	деления	учебник. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М 2. Зайцева Т.В. Управление персоналом: учебник [электронное издание] / Т.В.Зайцева, А.Т.Зуб. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М 3. Управление персоналом организации: учеб. пособие /В.Т.Пихало, Ю.Н. Царегородцев, С.А.Петрова, Ю.Е.Ефремова. - М.: ФОРУМ 4. Управление персоналом организации: учеб. пособие [электронное издание] /В.Т.Пихало и др.; под ред. В.Т.Пихало, Ю.Н. Царегородцева. - М.: ФОРУМ 5. Управление персоналом организации. Практикум /Под ред. А.Я Кибанова. - Изд. 2-е, перераб. И доп. - М.: ИНФРА-М 6. Управление персоналом организации. Практикум [электронное издание] / Под ред. А.Я. Кибанова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М 7. Осипова И.Н. Этика и культура управления: учеб. пособие. - М.: ФОРУМ 8. Осипова И.Н. Этика и культура управления: учеб. пособие [электронное издание] / И.Н.Осипова. - М.: ФОРУМ 9. Кнышова Е.Н. Менеджмент: учеб. пособие. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М	15 19 30 19 30 19 15 19 15	2012 2013 2010 2010 2012 2013 2013 2009 2010	Доп. Минобрнауки РФ Доп. Минобрнауки РФ Рек. Учеб.-мет. советом уч.-мет. центра по проф. образ-ю Рек. Учеб.-мет. советом уч.-мет. центра по проф. образ-ю Рек. Минобрнауки РФ Рек. Минобрнауки РФ Рек. Учеб.-мет. советом уч.-мет. центра по проф. образ. Рек. Учеб.-мет. советом уч.-мет. центра по проф. образ. Доп. Минобрнауки РФ
1.28	ПМ. 06 Производство молочных консервов и сухих молочных продуктов	1. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб. пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина. - М.: ИТК «Дашков и К» 2. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб. пособие / Э.П. Шалапугина, Н.В. Шалапугина. - М.: ИТК «Дашков и К» 3. Шалапугина Э.П. Лабораторный практи-	5 10	2011 2013	----- ----

		<p>кум по технологии молочных консервов и сыра: учеб. пособие [электронное издание] / Э.П. Шалапугина, И.В. Краюшкина, Н.В. Шалапугина. - СПб.: ГИОРД</p> <p>4. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова, П.И. Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД</p> <p>5. Рудик Ф.Я. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий: учебник [электронное издание] / Ф.Я. Рудик, В.Н. Буйлов, Н.В.Юдаев. - СПб.: ГИОРД</p> <p>6. Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие [электронное пособие] /Л.В. Голубева, О.И.Долматова. - СПб.: ГИОРД</p> <p>7. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий: учеб.-практ. пособие [электронное пособие] / Л.А. Ровинский. - М.: Инфра - Инженерия</p> <p>8.Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства: учеб. пособие [электронное издание] / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов, Н.А.Тихомирова. - СПб.: ГИОРД</p> <p>9. Молочная терминология: Энциклопедический словарь-справочник [электронное издание] / сост. К.К.Горбатова. - СПб.: ГИОРД</p>	19	2008	Рек. УМО вузов РФ по образованию в области технологии сырья и прод-в живот-го происх-я
			19	2010	Рек. ГОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств»
			19	2008	Доп. Эксп-м советом по НПО Миноб-я России
			19	2010	Рек. УМО вузов РФ по образованию в области технологии сырья и прод-в живот-го происх-я
			19	2013	-----
			19	2010	Рек. УМО вузов РФ по образованию
			19	2013	-----
1.29	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»	<p>1. Шалапугина Э.П. Технология молока и молочных продуктов: учеб. пособие / Э.П.Шалапугина, Н.В.Шалапугина. - М.: ИТК «Дашков и К»</p> <p>2. Шалапугина Э.П. Технология молока и</p>	5	2011	-----

	<p>молочных продуктов: учеб. пособие / Э.П.Шалапугина, Н.В.Шалапугина. - М.: ИТК «Дашков и К»</p> <p>3. Храмцов А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья: учеб. пособие [электронное издание] / А.Г.Храмцов. - СПб.: ГИОРД</p> <p>4. Шалапугина Э.П. Практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла: учеб. пособие [электронное издание] / Э.П.Шалапугина, В.Я. Матвиевский. - СПб.: ГИОРД</p> <p>5. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие [электронное издание] / А.В.Востроилов, И.Н. Семенова, К.К.Полянский. - СПб.: ГИОРД</p> <p>6. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /М.С.Касторных, В.А.Кузьмина, Ю.С.Пучкова. - М.: Дашков и К</p> <p>7. Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие [электронное пособие] /Л.В.Голубева, О.И.Долматова. - СПб.: ГИОРД</p> <p>8. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова, П.И.Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД</p> <p>9. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справочное пособие [электронное издание] / П.А.Лисин,</p>	10	2013	-----
		19	2011	Рек. УМО вузов РФ по образованию в области технологии сырья и прод-в живот-го происх-я
		19	2008	Доп. УМО вузов РФ по агроинженерному образованию
		19	2010	Доп. Минсельхоз РФ
		19	2012	Рек УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров
		19	2010	Рек. УМО вузов РФ по образованию в области технологии сырья и прод-в живот-го происх-я
		19	2010	Рек. ГОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств»

		К.К.Полянский, Н.А.Миллер; под ред. К.К.Полянского. - СПб.: ГИОРД			
		10. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудова- ние малых предприятий: учеб.-практ. посо- бие [электронное пособие] / Л.А. Ровинский. - М.: Инфра - Инженерия	19	2011	-----
			19	2013	-----

Директор техникума _____ Осипов П.И.

Обеспечение образовательного процесса официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой по основной профессиональной образовательной программе 260201 «Технология молока и молочных продуктов»

№ п/п	Типы изданий	Количество наименований	Количество однотомных экземпляров, годовых и (или) многотомных комплектов
1	2	3	4
1	Официальные издания (сборники законодательных актов, нормативно правовых актов и кодексов Российской Федерации (отдельно изданные, продолжающиеся и периодические)	12	23
2	Общественно-политические и научно-популярные периодические издания (журналы и газеты)	16	960
3	Научные периодические издания (по профилю (направленности) образовательных программ)	6	293
4	Справочно-библиографические издания:	18	22
4.1	энциклопедии (Энциклопедические словари)	4	8
4.2	отраслевые словари и справочники (по профилю (направленности) образовательных программ)	12	12
4.3	текущие и ретроспективные отраслевые библиографические пособия (по профилю (направленности) образовательных программ)	---	---
5	Научная литература	2	2

Директор техникума _____ Осипов П.И.

**Обеспечение образовательного процесса иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса, необходимыми для реализации основной профессиональной образовательной программы
260201 «Технология молока и молочных продуктов»**

№ п/п	Уровень, ступень образования, вид образовательной программы (основная/ дополнительная), направление (специальность) подготовки, квалификация (степень) наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронно-библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных)*	Количество экземпляров, точек доступа
1	2	3	4
1	Базовая подготовка, среднее профессиональное образование, основная, 260201.51 «Технология молока и молочных продуктов», техник		
1.1	Основы философии	1. Волкогонова О.Д. Основы философии: учебник [электронное издание] /О.Д.Волкогонова, Н.М.Сидорова. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2014 2. Антюшин С.С. Основы философии: учеб. пособие [электронное издание] /С.С. Антюшин. - М.: РИОР; ИНФРА-М, 2010 3. Сычев А.А. Основы философии: учеб. пособие [электронное издание] / А.А.Сычев. - Изд. 2-е, испр. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2014	19 19 19
1.2	История	1. История: учеб. пособие [электронное издание] /П.С.Самыгин, С.И.Самыгин, В.Н.Шевелев, Е.В.Шевелева. - М.: ИНФРА-М, 2013 2. Апальков В.С. История Отечества: учеб. пособие [электронное издание] /В.С.Апальков, И.М. Миняева. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010	19 19
1.3	Иностранный язык	1. Золотарёва С.А. Английский язык: сборник тестовых заданий [электронное издание] /С.А. Золотарёва. – Кемерово: КемГУКИ, 2012 2. Кузьмин А.В. Тесты по английскому языку. Грамматика, лексика, аудирование [электронное издание] /А.В. Кузьмин, С.В. Агеев. – М.: КАРО, 2010	19 19

		3. Романов Н.Л. Немецкий язык. Словообразование. Грамматика: уч. пособие [электронное издание] /Н.Л.Романов, Г.С.Петрова. – 2-е изд. – М.: Флинта, 2013	19
1.4	Физическая культура	1. Бароненко В.А. Здоровье и физическая культура студента: учеб. пособие [электронное издание] / В.А.Бароненко, Л.А. Рапопорт. - 2-е изд., перераб. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2013 2. Сахарова Е.В. Физическая культура: учеб. пособие [электронное издание] /Е.В.Сахаровы. - Волгоград: Изд-во Волгогр. инст-та бизнеса, 2013	19 19
1.5	Основы социологии и политологии	1. Козырев Г.И. Основы социологии и политологии: учебник [электронное издание] / Г.И.Козырев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014 2. Мухаев Р.Т. Основы социологии и политологии: учебник [электронное издание] / Р.Т.Мухаев. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012 3. Козырев Г.И. Политология: учеб. пособие [электронное издание] /Г.И.Козырев. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012 4. Краткий словарь по социологии [электронное издание] / Авт.-сост. П.Д. Павленок. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2011	19 19 19 19
1.6	Русский язык и культура речи	1. Кузнецова Н.В. Русский язык и культура речи: учебник [электронное издание] /Н.В.Кузнецова. - 3-е изд. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2009 2. Самойлова Е.А. Русский язык и культура речи: учеб. пособие [электронное издание] /Е.А.Самойлова. - М.: ФОРУМ, 2014 3. Большой грамматический словарь [электронное издание] в 2-х т. Т.1. / авт.-сост. Л.З.Бояринова, Е.Н.Тихонова, М.Н.Трубаева; под ред. Е.Н.Тихоновой. - 2-е изд., стереотип. - М.: Флинта, 2011 4. Большой грамматический словарь [электронное издание] в 2-х т. Т.2. / авт.-сост. Л.З.Бояринова, Е.Н.Тихонова, М.Н.Трубаева; под ред. Е.Н.Тихоновой. - 2-е изд., стереотип. - М.: Флинта, 2011	19 19 19 19

1.7	Математика	<p>1. Дадаян А.А. Математика: учебник [электронное издание] / А.А. Дадаян. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013</p> <p>2. Березина Н.А. Математика: учеб. пособие [электронное издание] / Н. А. Березина, Е.Л.Максина. – М.: РИОР, 2013</p>	<p>19</p> <p>19</p>
1.8	Экологические основы природопользования	<p>1. Гальперин М.В. Экологические основы природопользования: учебник [электронное издание] /М.В.Гальперин. - 2-е изд., испр. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012</p> <p>2. Хандогина Е.К. Экологические основы природопользования: учеб. пособие [электронное издание] / Е.К. Хандогина, Н.А.Герасимова, А.В.Хандогина; под ред. У.К.Хандогиной - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007</p> <p>3. Протасов В.Ф. Экологические основы природопользования: учеб. пособие [электронное издание] / В.Ф.Протасов. - М.: ИНФРА-М, 2010</p> <p>4. Майорова Е.Н. Экологическое право. Практикум: учеб. пособие [электронное издание] /Е.Н. Майорова, В.А.Попов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>
1.9	Химия	<p>1. Кудряшова А.А. Химические реакции в аналитической химии с примерами и задачами для самостоятельного решения: учеб. пособие [электронное издание] /А.А.Кудряшова. - Самара: РЕАВИЗ, 2012</p> <p>2. Гельфман М.И. Коллоидная химия [электронное издание] /М.И. Гельфман, О.В.Ковалевич, В.П.Юстратов. - 5-е изд., стер. - СПб.: Лань, 2010</p> <p>3. Физическая и коллоидная химия (в общественном питании): учеб. пособие [электронное издание] /С.В. Горбунцова, Э.А. Муллоярова, Е.С. Оробейко, Е.В.Федоренко. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2012</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>
1.10	Инженерная графика	<p>1. Куликов В.П. Инженерная графика: учебник [электронное издание] /В.П.Куликов, А.В.Кузин. - 4-е изд. - М.: ФОРУМ, 2009</p> <p>2.Березина Н.А. Инженерная графика: учеб. пособие</p>	<p>19</p>

		[электронное издание] / Н.А.Березина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010	19
		3. Куликов В.П. Стандарты инженерной графики: учебник [электронное издание] / В.П.Куликов. - 3-е изд. - М.: ФОРУМ, 2009	19
1.11	Техническая механика	1. Сафонова Г.Г. Техническая механика: учебник [электронное издание] /Г.Г.Сафонова, Т.Ю. Артюховская, Д.А.Ермаков. - М.: ИНФРА-М, 2013	19
		2. Олофинская В.П. Техническая механика. Сборник тестовых заданий: учеб. пособие [электронное издание] / В.П. Олофинская. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: ФОРУМ, 2011	19
1.12	Электротехника и электронная техника	1. Славинский А.К. Электротехника с основами электроники: учеб. пособие [электронное издание] /А.К.Славинский, И.С. Туревский. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013	19
1.13	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	1. Литвина Л.А. Микробиология молока: учеб.- метод. пособие [электронное издание] /Л.А.Литвина, В.Г.Горских, И.Ю.Анфилофьева. - Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2011	19
1.14	Биохимия и микробиология молока и молочных продуктов	1. Литвина Л.А. Микробиология молока: учеб.- метод. пособие [электронное издание] /Л.А.Литвина, В.Г.Горских, И.Ю.Анфилофьева. - Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2011	19
		2. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова, П.И. Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД, 2010	19
1.15	Автоматизация технологических процессов	1. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справочное пособие [электронное издание] / П.А.Лисин, К.К.Полянский, Н.А.Миллер; под ред. К.К.Полянского. - СПб.: ГИОРД, 2011	
		2. Рудик Ф.Я. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий: учебник [элек-	19

		<p>тронное издание] / Ф.Я.Рудик, В.Н.Буйлов, Н.В.Юдаев. - СПб.: ГИОРД, 2008</p> <p>3. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий: учеб.-практ. Пособие [электронное пособие] / Л.А.Ровинский. - М.: Инфра-Инженерия, 2013</p>	<p>19</p> <p>19</p>
1.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>1. Румянцева Е.Л. Информационные тех-нологии: учеб. пособие [электронное издание] / Е.Л.Румянцева, В.В.Слюсарь; под ред. Л.Г.Гагариной. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013</p> <p>2. Гришин В.Н. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник [электронное издание] / В.Н.Гришин, Е.Е.Панфилова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013</p> <p>3. Гвоздева В.А. Информатика, автоматизированные информационные технологии и системы: учебник [электронное издание] / В.А.Гвоздева. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011</p> <p>4. Канцедал С.А. Алгоритмизация и программирование: учеб. пособие [электронное издание] / С.А.Канцедал. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>
1.17	Метрология, стандартизация	<p>1. Кошечкина И.П. Метрология. Стандартизация. Сертификация: учебник [электронное издание] / И.П.Кошечкина, А.А. Канке. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013</p> <p>2. Герасимова Е.Б. Метрология, стандартизация и сертификация: учеб. пособие [электронное издание] / Е.Б.Герасимова, Б.И.Герасимов. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2008</p>	<p>19</p> <p>19</p>
1.18	Правовые основы профессиональной деятельности	<p>1. Лазаренко Г.С. Основы права: учеб. пособие [электронное издание] / Г.С.Лазаренко, Л.П.Томилина. - Мн.: Вышэйшая школа, 2014</p> <p>2. Хабибулин А.Г. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник [электронное издание] / А.Г. Хабибулин, К.Р. Мурсалимов. - М.: РИОР; ИНФРА-М, 2014</p>	<p>19</p> <p>19</p>

		<p>3. Матвеев Р.Ф. Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Краткий курс: учеб. пособие [электронное издание] /Р.Ф.Матвеев. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: ФОРУМ, 2010</p> <p>4. Тыщенко А.И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник [электронное издание] / А.И.Тыщенко. - 2-е изд. - М.: РИОР: ИНФРА-М, 2014</p> <p>5. Конституция Российской Федерации. Федеральные конституционные законы "О государственном флаге Российской Федерации", "О государственном гербе Российской Федерации", "О государственном гимне Российской Федерации" [электронное издание] /авт. Историко-правового комментария М.В. Баглай. - 3-е изд., перераб. - М.: Норма: ИНФРА-М, 2014</p> <p>6. Желтов О.Б. Трудовое право: учебник [электронное издание] / О.Б. Желтов. - 2-е изд., перераб. - М.: Флинта: НОУ ВПО "МПСи", 2012</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>
1.19	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<p>1. Сафронов Н.А. Экономика организации (предприятия): учебник [электронное издание] /Н.А.Сафронов - 2-е изд. с изм. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013</p> <p>2. Кнышова Е.Н. Экономика организации: учебник [электронное издание] / Е.Н.Кнышова, Е.Е.Панфилова. - ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013</p> <p>3. Зайцева Т.В. Управление персоналом: учебник [электронное издание] / Т.В.Зайцева, А.Т.Зуб. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013</p> <p>4. Управление персоналом организации: учеб. пособие [электронное издание] /В.Т.Пихало и др.; под ред. В.Т.Пихало, Ю.Н.Царегородцева. - М.: ФОРУМ, 2010</p> <p>5. Управление персоналом организации. Практикум [электронное издание] / Под ред. А.Я.Кибанова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2013</p> <p>6. Кнышова Е.Н. Менеджмент: учеб. пособие [электронное издание] /Е.Н. Кнышова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>

		7. Осипова И.Н. Этика и культура управления: учеб. пособие [электронное издание]. - М.: ФОРУМ, 2009	19
		8. Маркетинг: учебник [электронное издание] /Под ред. В.П.Федько. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: ИНФРА-М: Академцентр, 2012	19
		9. Кнышева Е.Н. Маркетинг: уч. пособие [электронное издание] /Е.Н.Кнышова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012	19
1.20	Охрана труда	1. Девисилов В.А. Охрана труда: учебник [электронное издание] /В.А. Девисилов. – 5-е изд, перераб. и доп. – М.: ФОРУМ, 2010	19
1.21	Процессы и аппараты	1. Остриков А.Н. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник [электронное издание] /А.Н.Остриков; под ред. А.Н.Острикова. – СПб.: ГИОРД, 2012	19
1.22	Безопасность жизнедеятельности	1. Бондин В.И. Безопасность жизнедеятельности: учеб. пособие [электронное издание] / В.И. Бондин, Ю.Г.Семехин. - М.: ИНФРА-М; Ростов н/Д.: Академцентр, 2013	19
		2. Сычев Ю.Н. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях: учеб. пособие [электронное издание] / Ю.Н.Сычев. - М.: Финансы и статистика, 2014	19
1.23	ПМ.01 Приемка и первичная обработка молочного сырья	1. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова, П.И. Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД, 2010	19
		2. Рудик Ф.Я. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий: учебник [электронное издание] / Ф.Я. Рудик, В.Н. Буйлов, Н.В.Юдаев. - СПб.: ГИОРД, 2008	19
		3. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справочное пособие [электронное издание] / П.А. Лисин, К.К.Полянский, Н.А.Миллер; под ред. К.К.Полянского. - СПб.: ГИОРД, 2011	19
		4. Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие [электронное пособие]	19

		<p>/Л.В. Голубева, О.И.Долматова. - СПб.: ГИОРД, 2010</p> <p>5.Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учеб. пособие [электронное издание] / А.В.Смирнов. - СПб.: ГИОРД, 2013</p> <p>6. Молочная терминология: Энциклопедический словарь-справочник [электронное издание] / сост. К.К.Горбатова. - СПб.: ГИОРД, 2013</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>
1.24	<p>ПМ.02 Производство цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания</p>	<p>1. Храмцов А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья: учеб. пособие [электронное издание] / А.Г.Храмцов. - СПб.: ГИОРД, 2011</p> <p>2. Шалапугина Э.П. Практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла: учеб. пособие [электронное издание] / Э.П.Шалапугина, В.Я. Матвиевский. - СПб.: ГИОРД, 2008</p> <p>3. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие [электронное издание] / А.В.Востроилов, И.Н. Семенова, К.К.Полянский. - СПб.: ГИОРД, 2010</p> <p>4. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /М.С.Касторных, В.А.Кузьмина, Ю.С.Пучкова. - М.: Дашков и К, 2012</p> <p>5. Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие [электронное пособие] /Л.В.Голубева, О.И.Долматова. - СПб.: ГИОРД, 2010</p> <p>6. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова, П.И.Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД, 2010</p> <p>7. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справочное пособие [электронное</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>

		издание] / П.А.Лисин, К.К.Полянский, Н.А.Миллер; под ред. К.К.Полянского. - СПб.: ГИОРД, 2011 8. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий: учеб.-практ. пособие [электронное пособие] / Л.А. Ровинский. - М.: Инфра – Инженерия, 2013 9. Молочная терминология: Энциклопедический словарь-справочник [электронное издание] / сост. К.К.Горбатова. - СПб.: ГИОРД, 2013	19 19 19
1.25	ПМ.03 Производство различных сортов сливочного масла и продуктов из пахты	1. Храмцов А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья: учеб. пособие [электронное издание] / А.Г.Храмцов. - СПб.: ГИОРД, 2011 2. Шалапугина Э.П. Практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла: учеб. пособие [электронное издание] / Э.П.Шалапугина, В.Я. Матвиевский. - СПб.: ГИОРД, 2008 3. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие [электронное издание] / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К.Полянский. - СПб.: ГИОРД, 2010 4. Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие [электронное пособие] /Л.В.Голубева, О.И.Долматова. - СПб.: ГИОРД, 2010 5. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова, П.И. Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД, 2010 6. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справочное пособие [электронное издание] / П.А. Лисин, К.К.Полянский, Н.А.Миллер; под ред. К.К.Полянского. - СПб.: ГИОРД, 2011 7. Рудик Ф.Я. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий: учебник [электронное издание] / Ф.Я. Рудик, В.Н. Буйлов, Н.В.Юдаев.	19 19 19 19 19 19

		- СПб.: ГИОРД, 2008 8. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий: учеб.-практ. пособие [электронное пособие] / Л.А. Ровинский. - М.: Инфра – Инженерия, 2013 9. Молочная терминология: Энциклопедический словарь-справочник [электронное издание] / сост. К.К.Горбатова. - СПб.: ГИОРД, 2013	19 19 19
1.26	ПМ. 04 Производство различных видов сыра и продуктов из молочной сыворотки	1. Шалапугина Э.П. Лабораторный практикум по технологии молочных консервов и сыра: учеб. пособие [электронное издание] / Э.П. Шалапугина, И.В. Краюшкина, Н.В. Шалапугина. - СПб.: ГИОРД, 2008 2. Храмцов А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья: учеб. пособие [электронное издание] / А.Г.Храмцов. - СПб.: ГИОРД, 2011 3. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие [электронное издание] / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К.Полянский. - СПб.: ГИОРД, 2010 4. Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие [электронное пособие] /Л.В. Голубева, О.И.Долматова. - СПб.: ГИОРД, 2010 5. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова, П.И. Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД, 2010 6. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /М.С. Касторных, В.А.Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - М.: Дашков и К, 2012 7. Рудик Ф.Я. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий: учебник [электронное издание] / Ф.Я. Рудик, В.Н. Буйлов, Н.В.Юдаев. - СПб.: ГИОРД, 2008 8. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых	19 19 19 19 19 19 19 19

		<p>предприятий: учеб.-практ. пособие [электронное пособие] / Л.А. Ровинский. - М.: Инфра – Инженерия, 2013</p> <p>9. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промышленного строительства: учеб. пособие [электронное издание] / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов, Н.А. Тихомирова. - СПб.: ГИОРД, 2010</p> <p>10. Молочная терминология: Энциклопедический словарь-справочник [электронное издание] / сост. К.К. Горбатова. - СПб.: ГИОРД, 2013</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>
1.27	ПМ. 05 Организация работы структурного подразделения	<p>1. Зайцева Т.В. Управление персоналом: учебник [электронное издание] / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013</p> <p>2. Управление персоналом организации: учеб. пособие [электронное издание] / В.Т. Пихало и др.; под ред. В.Т. Пихало, Ю.Н. Царегородцева. - М.: ФОРУМ, 2010</p> <p>3. Управление персоналом организации. Практикум [электронное издание] / Под ред. А.Я. Кибанова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2013</p> <p>4. Осипова И.Н. Этика и культура управления: учеб. пособие [электронное издание] / И.Н. Осипова. - М.: ФОРУМ, 2009</p> <p>5. Кнышова Е.Н. Менеджмент: учеб. пособие [электронное издание] / Е.Н. Кнышова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>
1.28	ПМ. 06 Производство молочных консервов и сухих молочных продуктов	<p>1. Шалапугина Э.П. Лабораторный практикум по технологии молочных консервов и сыра: учеб. пособие [электронное издание] / Э.П. Шалапугина, И.В. Краюшкина, Н.В. Шалапугина. - СПб.: ГИОРД, 2008</p> <p>2. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] / К.К. Горбатова, П.И. Гунькова; под ред. К.К. Горбатовой. - СПб.: ГИОРД, 2010</p> <p>3. Рудик Ф.Я. Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования перерабатывающих предприятий: учебник [электронное издание] / Ф.Я. Рудик, В.Н. Буйлов, Н.В. Юдаев.</p>	<p>19</p> <p>19</p>

		<p>- СПб.: ГИОРД, 2008</p> <p>4. Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие [электронное пособие] /Л.В. Голубева, О.И.Долматова. - СПб.: ГИОРД, 2010</p> <p>5. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий: учеб.-практ. пособие [электронное пособие] / Л.А. Ровинский. - М.: Инфра – Инженерия, 2013</p> <p>6. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами-promстройительства: учеб. пособие [электронное издание] / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, В.М. Степанов, Н.А.Тихомирова. - СПб.: ГИОРД, 2010</p> <p>7. Молочная терминология: Энциклопедический словарь-справочник [электронное издание] / сост. К.К.Горбатова. - СПб.: ГИОРД, 2013</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>
1.29	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочего «Аппаратчик производства кисломолочных и детских молочных продуктов»	<p>1. Храмцов А.Г. Технология продуктов из вторичного молочного сырья: учеб. пособие [электронное издание] / А.Г.Храмцов. - СПб.: ГИОРД, 2011</p> <p>2. Шалапугина Э.П. Практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла: учеб. пособие [электронное издание] / Э.П.Шалапугина, В.Я. Матвиевский. - СПб.: ГИОРД, 2008</p> <p>3. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учеб. пособие [электронное издание] / А.В.Востроилов, И.Н. Семенова, К.К.Полянский. - СПб.: ГИОРД, 2010</p> <p>4. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /М.С.Касторных, В.А.Кузьмина, Ю.С.Пучкова. - М.: Дашков и К, 2012</p> <p>5. Голубева Л.В. Производственный учет и отчетность в молочной отрасли: учеб. пособие [электронное пособие] /Л.В.Голубева, О.И.Долматова. - СПб.: ГИОРД, 2010</p> <p>6. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов: учебник [электронное издание] /К.К.Горбатова,</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>

	<p>П.И.Гунькова; под ред. К.К.Горбатовой. - СПб.: ГИОРД, 2010</p> <p>7. Лисин П.А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов. Пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники: справочное пособие [электронное издание] / П.А.Лисин, К.К.Полянский, Н.А.Миллер; под ред. К.К.Полянского. - СПб.: ГИОРД, 2011</p> <p>8. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий: учеб.-практ. пособие [электронное пособие] / Л.А. Ровинский. - М.: Инфра – Инженерия, 2013</p> <p>9. Молочная терминология: Энциклопедический словарь-справочник [электронное издание] / сост. К.К.Горбатова. - СПб.: ГИОРД, 2013</p>	<p>19</p> <p>19</p> <p>19</p> <p>19</p>
--	--	---

Директор техникума _____ Осипов П.И.

Сведения о состоянии учебно-информационного фонда по основной профессиональной образовательной программе 260201 «Технология молока и молочных продуктов» по циклу профессиональных дисциплин

Основная образовательная программа			Учебная литература			Учебно-методические пособия	
Код ОКСО (код Перечня)	Наименование образовательной программы	Квалификация по ОКСО	Всего	С грифами	Коэффициент книго-обеспеченности	Количество наименований	Количество экземпляров
1	2	3	4	5	6	7	8
260201.51	«Технология молока и молочных продуктов», техник	Техник - технолог	2078	1656	39	8	53

Директор техникума _____ Осипов П.И.

Сведения

о наличии оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, объектов для проведения практических занятий, средств обучения и воспитания по специальности 260201.51 Технология молока и молочных продуктов Краснокутского филиала

№ п/п	Вид помещения (учебная аудитория, лаборатория, компьютерный класс)	Местонахождение (адрес, номер аудитории)	Наименование оборудования
1	Кабинет Безопасность жизнедеятельности и охраны труда	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.6	Проектор NEC(2010), телевизор(2006), DVD – плеер (2011), винтовки(2004), графопроектор (2002), приборы ДП-5а, ДП -5б, пистолеты пневматические (2004), автомат Калашникова, стенды, плакаты, слайдовые схемы, противогазы, мины, зрительная труба.
2	Кабинет - социально-экономических дисциплин; правового обеспечения профессиональной деятельности; -	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.10	Компьютер AQUARIUS с системным блоком(2011), монитором Samsung. Проектор BenQ MP 525 P(2010), киноэкран, карты «Гражданская война в СССР» (3 шт.), «Политическая карта мира» (2 шт.), «Карта народов мира», «России в 1907 – 1914гг.», «Западная Европа с 1942 по 1939гг.», «Триумфальные шествия Советской власти», «Россия после реформы 1861г.», «Западная Европа после I Мировой войны», «Подготовка к Великой Октябрьской революции», «Великая Отечественная война» (2 шт.), «Революция 1905-1907гг.» (2 шт.), «Пореформенная Россия», «Химическая промышленность мира», «Индустриальное развитие в годы первых пятилеток», «Великая Октябрьская революция», «Восстановление народного хозяйства», США, Россия, III Мировая война, «Культурное строительство в СССР»
3	Кабинет Математика	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.11	Наборы моделей по геометрии, калькуляторы, циркули, транспортиры, треугольники. Логарифмические линейки, автопортреты математиков, стеклянные математические модели геометрических тел картонные математические модели геометрических тел деревянные математические модели геометрических тел, деревянные циркули деревянные транспортиры, математический набор «геометрические тела» - (из 6 деревянных предметов), пластмассовые геометрические тела математические модели из стальных прутьев набор моделей по измерению площадей и объектов пластмассовая линейка с ручкой (в виде прямоугольного треугольника) –плакаты по алгебре по геометрии. микрокалькуляторы «Электроника»
4	Кабинет Физика	Саратовская область, Краснокут-	Осциллограф (1995), микроскоп(1985), модели, приборы, реостаты, разборные модели, наборы на полупроводниках, люксметры, вольтметры, амперметры, генераторы, гигрометр, пси-

		ский район, п. Зоо-веттехникум, ауд.11	хромометры, барометр, выпрямитель, гальгинометр, весы, миллиамперметры, микроамперметры, источники тока, трансформаторы, электроскопы, ключи замыкания, магазины сопротивления, машина электрофорная, машина магнитоэлектрическая, набор для интерференции, набор для поляризации, набор по геометрической оптике, магниты разные, магнитные стрелки, модель планеты, модель броуновского движения, набор для измерения длины световой волны, набор линз и зеркал, набор по электростатистике, прибор вихревых токов, набор для демонстрации правил Ленца, штативы, прибор для геометрической оптике, фотометры, телескоп-рефлектор, электронно-лучевая трубка, дроссельная катушка, спектроскопы, модель двигателя, линзы, призмы, конденсаторы, диоды, динамометры школьные.
5	Лаборатория Эпизоотология с микробиологией, паразитология и инвазионные болезни	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зоо-веттехникум, ауд.13	Микроскопы. Чашки Петри. Спиртовки, Бактериологические петли, Предметные и покровные стекла Стеклянная лабораторная посуда: стаканы, колбы, пробирки, пипетки, промывалки. Набор красок для окраски мазков, Фильтровальная бумага Куветы, Штативы для пробирок, Термостат, Стерилизатор. Киноэкран - 1шт Плакаты виниловые 70-100см Заразные болезни животных. Профилактика и меры борьбы с заразными заболеваниями – 33 шт Трихинеллоскоп проекционный Стейк - 1шт (2010) муляжи заразных болезней, учебная лабораторная посуда, учебные пособия, стенды, плакаты.
6	Кабинет Русский язык и культура речи	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зоо-веттехникум, ауд.14	Компьютер с системным блоком ATX Celeron(2004)., монитором FLATPON ez T710 PH, проектор BenQ MP 525 P (2010)
7	Кабинет бухгалтерского учета, налогообложения и аудита; теории бухгалтерского учета; анализа финансово-хозяйственной деятельности;	К Саратовская область, Краснокутский район, п. Зоо-веттехникум, ауд.18	1.Интерактивный комплекс 1. Доска интерактивная ihterwrite School Board 1077 диагональ 77,5 дюймов «электромагнетик»; (2008) 2. Подставка мобильная – ПМУ; (2008) 3. Проектор BenQ Projector MP 512 (2200 ЛЮМЕН, 2500:1, 800*600, D-Sub, RSA, S-Video, USB, ПДУ); (2008) 4. Подвес для проектора универсальный; (2008) 5. Корпус MidITower ATX INWIN S606 450W PIV ATX, USB+AUDIO, AIRODUCK, Black/Silver(2008) 6. Монитор ЖК 17 «Viewsonik VA703B/3/4» (2008) 7. Клавиатура Cenius KB -06XE USB(2008) 8. Мышь оптическая Cenius NetScroll 110 White Optikal (800 dpi), USB(2008) 2. Калькуляторы -15 шт. (2008)
8	Лаборатория	Саратовская об-	Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ - 1 шт. (2008 г.)

	Химия	ласть, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.19	<p>Центрифуга лабораторная ЦЛ «Ока» - 1 шт. (2008 г.) Аквадистиллятор электрический ДЭ-ЧТЗ МОИ -1 шт. (2008 г.) Анализатор качества молока «Лактан 1-4» ТУ 4215-002-01173145-97 – 1 шт. (2008 г.) Весы электронные HL-200 – 1 шт. (2008 г.) Весы лабораторные Scout – Pro – 1 шт. (2008 г.) Весы ВСМ-20 – 10 шт. (2008 г.) Гири общего назначения НГ-10 мг-100 г- 10 шт. (2008 г.) Баня водяная лабораторная – 1 шт. (2011 г.) Штатив лабораторный с набором лапок – 10 шт. (2008 г.) Электрическая мельница – 1 шт. (1990 г.) Печь муфельная – 1 шт. Стаканчик для взвешивания СВ 24/10М – 10 шт. (2008 г.) Шкаф вытяжной – 1 шт. (1990 г.) Микропроцессорный измеритель концентрации нитратов МИКОН-2 – 1 шт. (2008 г.) Рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт. (2008 г.) рН – метр- милливольтметр рН-410(базовый) – 1 шт. (2008 г.) Стерилизатор паровой ТК-10-1 - 1 шт. (2009 г.) Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 шт. (2009 г.) Устройство для определения влажности Элекс-7 – 1 шт. (2008 г.) Набор столов лабораторный консольный МЛ-Ск – 12 шт.(2008 г.) Капельница с пробкой 2-2,5 – 6 шт. (2008 г.) Колба мерная 1-250-2 -10 шт. (2008 г.) Груша №1 для пипеток – 6 шт. (2008 г.)</p>
9	Кабинет Технологии молока и молочных продуктов; технологического оборудования молочногo производства;	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд 20	<p>Центрифуга лабораторная ЦЛ «Ока» - 1 шт. (2008 г.) Анализатор качества молока «Лактан 1-4» ТУ 4215-002-01173145-97 – 1 шт. (2008 г.) Весы электронные HL-200 – 1 шт. (2008 г.) Баня водяная лабораторная – 1 шт. (2011 г.) Штатив лабораторный с набором лапок – 10 шт. (2008 г.) Бутометры для молока – 6 шт. (2008 г.) Шкаф вытяжной – 1 шт. (1990 г.) Вискозиметр ВЗ-246 – 1 шт. (2008 г.) Рефрактометр ИРФ-454 Б2М – 1 шт. (2008 г.) рН – метр- милливольтметр рН-410(базовый) – 1 шт. (2008 г.) Термостат суховоздушный ТС-1/20 СПУ – 1 шт. (2009 г.) Устройство для определения влажности Элекс-7 – 1 шт. (2008 г.)</p>

			<p>Лабораторная посуда</p> <p>Макеты технологического оборудования для приемки и очистки молочного сырья: танк – охладитель, резервуары для приемки и биотехнологических процессов, бойлер, центробежный, вихревой и роторный насосы, пластинчатая установка, сепаратор – сливкоотделитель, макет сепаратора-молокоочистителя.</p> <p>Бытовой сепаратор-сливкоотделитель</p> <p>Плакаты: центробежный насос, автомолщестерна, пластинчатая установка, устройство резервуаров различных видов.</p> <p>Схемы работы технологического оборудования</p> <p>Схемы технологических линий производства молока и молочных продуктов</p> <p>Калькулятора</p> <p>Чертежные принадлежности для выполнения графических заданий.</p> <p>Видеоматериалы по приемке молока</p> <p>Схемы оборудования для внутризаводского перемещения молока и молочных продуктов</p> <p>Схемы оборудования для транспортирования молока и молочных продуктов</p>
10	Кабинет технической механики электротехники	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.21	<p>Динамик -2 (2000 г)</p> <p>Диaproектор «Пелинг» - 1 (1990 г)</p> <p>Диaproектор «Лети» -1 (1990 г)</p> <p>Вольтметр -1 (1999г)</p> <p>Пуско-защитная аппаратура: пускатели, контакторы, предохранители, тепловое реле.</p> <p>Осветительная аппаратура: лампы накаливания, люминесцентные лампы, кварцевые лампы, инфракрасные лампы.</p> <p>Электрические двигатели переменного и постоянного тока.</p>
11	Компьютерный класс Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.22-23	Компьютеры с системным блоком AMD Athlon, монитором acer AL 1717 - 18 штук(2007-2009), учебные плакаты, стенды. калькуляторы
12	Кабинет Инженерная графика Процессы и аппараты	Саратовская область, Краснокутский район, п. Зооветтехникум, ауд.26	<p>Компьютер Aqarius Std S20 S39, 1шт.2012год</p> <p>Проектор Ben Q Projector MR m525p, 1 шт 2012год</p> <p>Экран, 1 шт., 2012 год</p> <p>Стенды, 10шт., 2012 год</p> <p>Аппараты для замораживания и размораживания продукции</p> <p>Теплообменники для нагревания и охлаждения жидкостей</p> <p>Схемы дробильных агрегатов</p>

			Чертежные принадлежности-30 комплектов 2012-2013год
13	Спортивный зал	Краснокутский зоо-ветеринарный техникум	Вертикальный велотренажер клубный WNQ 7318LC- 1, (2010) Лыжный комплект SPORT LITE - 2, (2010) Лыжный комплект VISU MAGNUM 0057/1197 – 14, (2010) Манекен на водоналивном основании -1, (2011) Мешок боксерский 60 кг ППО - 1, (2010) Перчатки-краги для армейского рукопашного боя – 2, (2010) Покрытие для борцового ковра - 1, (2010) Силовая мультистанция EXM 2750 -1, (2010) Стол теннисный - 1, (2007) Шлем с маской для армейского рукопашного боя -1(2010) лапы, маты, гири, гантели, перекладина, штанга, гранаты.
14	Актовый зал	Краснокутский зоо-ветеринарный техникум	Компьютер с системным блоком Intel Pentium -2 (2002), монитор - Samtron 56E, музыкальный центр 37-22 – 1 (2006), монитор LG SW 575N – 1световой прибор, стереомагнитола MINI SOUND MASTER, активная акустическая система 250 BT (RMS) SOUNDKING J215A, активная акустическая система 400 BT(RMS) WHARFEDALE EVP-X15P -2 (2010) , компактный мал шумящий микшерный пульт с процессором эффектов(2010), радиомикрофон Enbao SJ-922 NN(2010), синтезатор WK-1800 CASIO(2010), электрогитара – бас Yamaha PBX-170 – 1(2010), гитара CRUISSER ST-120 -1(2010), ноутбук NP2.4 QNZ (2012)
15	Библиотека с читальным залом	Краснокутский зоо-ветеринарный техникум	Компьютер с системным блоком AMD Athlon, монитором acerAL 1717 (2007) -1, компьютер с системным блоком AMD Athlon, монитором acerV 173(2007)- 1, принтер лазерный NP LaserJet P1102(2010), принтер-факс-МФУ SAMSUNG (2008) -1, программно-автоматизированный комплекс для создания учебников(2008) -1, моноблок Lenovo 185 Aq (2012)- 8 шт.

Директор техникума _____ Осипов П.И.

Информационное обслуживание

№ п/п	Общее количество персональных компьютеров в техникуме (ед.)	Количество IBM PC - совместимых компьютеров			Число компьютеров, объединенных в локальные сети	Число компьютеров имеющих выход в интернет		Число современных компьютеров с процессором Pentium II и выше
		Всего	Из них используются в учебном процессе	Из них используются в управлении		Всего	Используемых студентами в учебном процессе	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	61	54	38	12	15	34	19	61

Директор техникума _____ Осипов П.И.