

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
(ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ)



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ОПОП ВО**

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

**Профиль подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-
косметических продуктов»**

Квалификация (степень) выпускника – **бакалавр**

Тип образовательной программы – **прикладной**

Форма обучения – очная, заочная

Нормативный срок освоения программы – 4 года

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г №211.

Основная профессиональная образовательная программа утверждена на заседании Ученого совета Воронежского ГАУ « 29 » июня 2016г, протокол № 13 .

Разработчик: зав кафедрой процессов

и аппаратов перерабатывающих производств доцент,



Н.В. Королькова

Рецензент

Руководитель Департамента
аграрной политики Воронежской области

А.Ю. Квасов

Структура основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

1. Общие положения	4
1.1 Основная образовательная программа (определение)	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП	5
1.3 Общая характеристика ОПОП	5
1.4 Требования к уровню подготовки для освоения ОПОП	6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП	6
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2 Объект профессиональной деятельности выпускника	6
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	6
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП ВО	8
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата	10
4.1 Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП ВО	10
4.2 Дисциплинарные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО	11
5. Ресурсное обеспечение ОПОП	14
5.1 Кадровое обеспечение	14
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	14
5.3 Материально-техническое обеспечение	15
6. Характеристика среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	15
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО	20
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	20
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП ВО	22
8. Требования к финансовым условиям реализации программы	25

Приложения:

Приложение 1 – График учебного процесса

Приложение 2 – Учебный план

Приложение 3 – Аннотации к рабочим программам, учебных и производственных практик

Приложение 4 – Кадровое обеспечение образовательного процесса

Приложение 5 – Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой или иными информационными ресурсами

Приложение 6 – Сведения об обеспеченности образовательного процесса материально-технической базой

Приложение 7 – Матрица компетенций

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа (определение)

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) бакалавриата, реализуемая Воронежским государственным аграрным университетом по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» представляет собой систему документов, разработанную высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки.

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

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП (ОП) ВО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. отред. от 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);

- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12марта» 2015 г. №211.

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2013 № 1367 (ред. от 15.01.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2016 г. № 227 «Об утверждении порядка государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре) программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки.

Устав ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;

- Решения Методического и Ученого советов ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;

- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

ВГАУ 1.1.01 - 2015 ПОЛОЖЕНИЕ Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Утвержденное с внесенными изменениями ректором ВГАУ 04.03.2016 г.

П ВГАУ 1.1.01 - 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, оформлении и утверждении учебного плана образовательной программы высшего образования Утвержденное с внесенными изменениями ректором ВГАУ 08.04.2016 г.

П ВГАУ 1.1.01 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации выпускников Утвержденное ректором ВГАУ 14.04.2016 г.

П ВГАУ 1.1.02 - 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке новых образовательных программ Утвержденное ректором ВГАУ 11.02.2014 г.

- П ВГАУ 1.1.02 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы Утвержденное ректором ВГАУ 04.02.2016г.
- П ВГАУ 1.1.03 - 2015 ПОЛОЖЕНИЕ об экстернах Утвержденное с внесенными изменениями ректором ВГАУ 14.04.2016 г.
- П ВГАУ 1.1.04 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об учебно-методическом комплексе дисциплин Утвержденное ректором ВГАУ 04.03.2016 г.
- П ВГАУ 1.1.05 - 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Утвержденное с внесенными изменениями ректором ВГАУ 05.05.2016 г.
- П ВГАУ 1.1.05 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся. Утвержденное ректором ВГАУ 20.05.2016 г.
- П ВГАУ 1.1.06 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации освоения обучающимися по программам бакалавриата и специалитета дисциплины "\\\"Физическая культура\\\"\" Утвержденное ректором ВГАУ 05.05.2016 г.
- П ВГАУ 1.1.07 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке выдачи документов о высшем образовании и о квалификации Утвержденное ректором ВГАУ 29.06.2016 г.
- П ВГАУ 1.1.08 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об организации ускоренного обучения по индивидуальному учебному плану Утвержденное ректором ВГАУ 14.04.2016
- П ВГАУ 1.1.09 - 2014 ПОЛОЖЕНИЕ по составлению расписания Утвержденное с внесенными изменениями ректором ВГАУ 03.03.2016 г.
- П ВГАУ 1.1.09 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об организации учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий Утвержденное ректором ВГАУ 29.04.2016 г.
- П ВГАУ 1.1.11 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся Утвержденное ректором ВГАУ 10.06.2016 г.
- П ВГАУ 1.1.12 - 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перехода обучающихся с платного обучения на бесплатное Утвержденное с внесенными изменениями ректором ВГАУ 04.03.2016 г.
- П ВГАУ 1.1.12 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии Утвержденное ректором ВГАУ 10.06.2016 г.
- П ВГАУ 1.1.15 - 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о бакалавриате Утвержденное ректором ВГАУ 28.04.2014 г
- П ВГАУ 1.1.17 - 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств Утвержденное с внесенными изменениями ректором ВГАУ. 22.04.2016
- П ВГАУ 1.1.18 - 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о выборе студентами учебных дисциплин при освоении основных образовательных программ Утвержденное ректором ВГАУ 26.12.2014 г.
- П ВГАУ 1.1.08 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об организации ускоренного обучения по индивидуальному учебному плану Утвержденное ректором ВГАУ 15.04.2016 г.

1.3 Общая характеристика ОПОП

1.3.1 Цель ОПОП бакалавриата

Целью ОПОП по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» является подготовка бакалавров в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

ОПОП имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению, а также подготовить выпускников освоивших программу к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической, организационно-управленческой, расчетно-проектной.

1.3.2 Срок освоения ОПОП прикладного бакалавриата

Нормативный срок освоения ОПОП, включая последипломный отпуск – 4 года; сроки освоения основной образовательной программы бакалавриата по заочной форме обучения, на основании решения ученого совета Воронежского государственного аграрного университета составляет 5 лет, включая последипломный отпуск.

Сроки, трудоемкость освоения ОПОП и квалификация выпускников

Наименование ОПОП	Квалификационные степени		Нормативный срок освоения ОПОП, включая преддипломную практику выпускников	Трудоемкость (в зачетных единицах)
	Код ОПОП	наименование		
ОПОП бакалавриата	19.03.02	бакалавр	4 года	240 **

*) одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам

***) трудоемкость ОПОП по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП бакалавриата

№	Наименование блоков и дисциплин	Зачетные единицы
Б.1	Дисциплины	207
Б.2	Практики	27
Б.3	Государственная итоговая аттестация	6
	Всего часов подготовки ОПП	240

1.4 Требования к уровню подготовки для освоения ОПОП

Требования к абитуриенту. К освоению профессиональной образовательной программы бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование подтвержденное документом о среднем общем образовании или документом о среднем профессиональном образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях;
- хранение и переработку продовольственного сырья, эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;
- производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;
- управление качеством готовой продукции;

разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения;

разработку нормативной и технической документации, технических регламентов; обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;

участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

2.2 Объект профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: освоивших программу бакалавриата, являются продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые добавки и улучшители, пищевые продукты, пищевые предприятия, технологическое оборудование пищевых предприятий, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, нормативная и техническая документация, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, система производственного контроля.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологической;
- организационно-управленческой деятельностью
- расчетно-проектной.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

Производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;

- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;

- обеспечение выпуска высококачественной продукции: жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

Организационно-управленческой деятельностью

- организация производства и эффективность работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;

- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;

- мотивация работников производства;
- мотивация профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;
- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья.

Расчетно-проектная деятельность:

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП ВО

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

В результате освоения данной ОПОП бакалавриата **выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):**

- способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);
- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общефессиональными компетенциями:**

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

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

производственно-технологическая деятельность:

способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

организационно-управленческая деятельность

способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);

способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);

способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);

способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);

способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);

расчетно-проектная деятельность

способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);

способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);

готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);

способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);

способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

Дополнительные компетенции, способствующие более полной реализации основной профессиональной образовательной программы в рамках заявленных видов деятельности, которыми должен обладать выпускник:

готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП ВО

Календарный учебный график и учебный план подготовки бакалавра при реализации ОПОП ВО представлены в Приложениях 1 и 2 (Приложения 1-6 в электронном виде находятся в базе данных учебно-методической документации на сайте вуза).

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, итоговой государственной аттестации и каникул студентов.

Учебный год длится с 1 сентября по 31 августа (включая каникулы) и делится на два семестра. Осенний семестр длится 19 недель, из них: теоретическое обучение и практики – 15 недель; экзаменационная сессия – 2 недели; каникулы – 2 недели. Весенний семестр длится 33 недели, из них: теоретическое обучение – 18-20 недель, экзаменационная сессия – 3 недели, практики – 3-5 недель, летние каникулы – 5-8 недель. Трудоемкость учебного года – 60 зачетных единиц, семестра, как правило, 30 зачетных единиц; периоды экзаменационных сессий учитываются как время самостоятельной работы студентов; практики студентов и подготовка выпускной квалификационной работы проводятся в сосредоточенном режиме.

Учебный план подготовки бакалавра по профилю подготовки Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

Учебный план направления подготовки является основным документом, регламентирующим учебный процесс. В нем указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в зачетных единицах, а также их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В базовых частях Блока 1 указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО. В вариативных частях Блока 1 указан самостоятельно сформированный вузом перечень дисциплин в соответствии с направлением и профилем подготовки бакалавров. Дисциплины по выбору, обучающихся, составляют более одной трети вариативной части ОПОП.

Дисциплины и модули базовой части являются обязательными для освоения обучающимися. Дисциплины, относящиеся к вариативной части и практики определяют направленность ОПОП и после выбора обучающимися становятся обязательными для освоения.

В блок 2 входят учебные и производственные практики, включая преддипломную практику.

В блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и защиту ВКР

Учебным планом предусматриваются факультативы, общая трудоемкость которых 4 зачетные единицы

При разработке базового учебного плана выполнены следующие требования: зачетная единица – равна 36 академическим часам, из них: трудоемкость учебных дисциплин: без экзамена, как правило, 3 зачетные единицы, экзамен по дисциплине – контроль 27-36 часов, часы теоретического обучения равномерно распределены по семестрам; аудиторная нагрузка для студентов очного обучения не превышает 27 академических часов в неделю; количество экзаменов в семестре составляет не более 4 и не менее 3, зачетов – не более 6. **Приложение 2**

4.2 Дисциплинарные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО

4.2.1. Аннотации и рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин

В **Приложении 3** представлены аннотации к рабочим программам учебных курсов, предметов, дисциплин по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (профиль Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов).

В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями. В рамках учебных курсов предусмотрены широкое использование активных и интерактивных форм проведения занятий и встречи с представителями российских и зарубежных компаний.

4.2.2. Программы практик обучающихся

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья раздел основной профессиональной образовательной программы бакалавриата в Блок 2 «Практик» входят учебная, производственная в том числе преддипломная практики.

Тип учебной практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится выездным и стационарным способом в сосредоточенном и рассредоточенном виде.

Тип производственной практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится выездным способом в сосредоточенном режиме.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы выездным и стационарным способом в сосредоточенном режиме.

Учебная, производственная в том числе преддипломная практики является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. В **Приложении 3** приведены аннотации рабочих программ практик для подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся..

Все виды практики проводятся в соответствии с действующими учебными планами. Заранее ведется подготовительная работа: составляются программы практики, подбираются базы практики, оформляется необходимая документация по организации и проведению практики.

Программы и длительность практик соответствуют ФГОС ВО и Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383. В соответствии с Положением практика организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению, углублению и закреплению полученных знаний и умений.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) является составной частью учебного процесса и важным средством соединения теоретического обучения с практической деятельностью. Студенты-бакалавры проходят учебную практику на 1 и 2 курсах, на 3 курсе производственную практику, на 4 курсе преддипломную. Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) проводится в 6 семестре, преддипломная в 8 семестре.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (учебная) осуществляется на основании договоров с предприятиями, а так же на основании официальных писем факультета для ознакомительного посещения предприятий пищевой промышленности.

При реализации данной ОПОП предусматривается прохождение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственной практики) на предприятиях, учреждениях и организациях, деятельность которых соответствует направлению подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-

косметических продуктов на основании договора. Договор заключается в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383.

Цель производственной практики – закрепить теоретические знания и изучить технологические процессы в основных цехах производства, влияние различных факторов на формирование качества растительного масла, майонезной и маргариновой продукции, различных сортов мыл и т.д., организацию контроля качества масличного и эфиромасличного сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, экологические аспекты переработки сельскохозяйственного сырья.

Местом проведения практики служат предприятия и производственные объединения, учреждения, фирмы, занимающиеся производством масложировой продукции, эфирных масел и парфюмерно-косметических средств, независимо от форм собственности.

Для закрепления мест производственной практики заключаются как длительные так и краткосрочные договора с предприятиями.

Перечень предприятий, учреждений и организаций, с которыми заключены договора о прохождении студентами производственной практики, приведены в таблице 1.

Таблица 1.

Место прохождения практики (база практики)	Реквизиты (адрес, руководитель предприятия)
ООО «ЗРМ Эртильский»	Воронежская обл. г. Эртиль ул. Феоктистова 21а Конаков С.М.
ООО «Бунге СНГ»	396340. Воронежская область, Каширский район, Промзона маслоэкстракционного завода Лысенко В.В.
ООО «ЭФКО- Пищевые ингредиенты»	309850 Белгородская область г. Алексеевка ул. Фрунзе д.4 Зуев Н.В.
ЗАО «Агрофирма Павловская нива»	Воронежская область г. Павловск Савченко И.Т.
ООО «ОЛСАМ»	Воронежская обл. с. Новая Усмань, ул. Фрунзе, д.9 Кравцов Е.С.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы. Целью является сбор, анализ и обобщение материала, для подготовки выпускной квалификационной (бакалаврской) работы. В процессе преддипломной практики допускается сбор материала для подготовки выпускных квалификационных работ с элементами научных разработок.

При сборе материала для ВКР с элементами научно-исследовательской работы обучающимся по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов предоставляется возможность изучать специальную литературу и научно-техническую информацию; участвовать в проведении научных исследований, осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме; составлять отчеты по научно-исследовательской теме и выступать с докладами на конференциях.

5. Ресурсное обеспечение ОПОП

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП ВО бакалавриата по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-

косметических продуктов обеспечивается научно-педагогическими кадрами, как правило, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

В Воронежском ГАУ доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 94,08% от общего количества научно-педагогических работников

Среднегодовое число публикаций научно-педагогических работников на 100 ППС составляет 172,26 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования. Число публикаций в базах данных Web of Science или Scopus – 3,37

Доля научно-педагогических работников имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины составляет не менее 70 % от общего числа НПП реализующих программу.

Общая численность преподавателей кафедр, привлекаемых к реализации циклов направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 40 человек.

Доля работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направлением и профилем реализуемой программы составляет не менее 10 %

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной ОПОП составляет 82,9 %; ученую степень доктора наук и/или ученое звание профессора 21,9 %.

(Приложение 4).

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое обеспечение ОПОП направления подготовки бакалавров в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, практик и итоговой аттестации. Содержание учебно-методических комплексов обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу студентов, а также предусматривает контроль качества освоения студентами ОПОП в целом и отдельных ее компонентов.

Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой (основной) или иными информационными ресурсами представлены в **Приложении 5**.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого студента к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин ОПОП. Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатной и/или электронной основной учебной литературой по дисциплинам ОПОП

Электронно-библиотечная система «Лань», «ZNANIUM.COM», «Юрайт» обеспечивают возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Обеспечен доступ к профессиональным базам данных.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

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

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

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

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

- асинхронное взаимодействие между участниками образовательного процесса посредством сети "Интернет".

Оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

5.3 Материально-техническое обеспечение

ВГАУ, реализующий основные образовательные программы подготовки бакалавров, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации бакалаврской программы по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- мультимедиа лингафонный кабинет;
- спортивные залы (№1, 2, 3, зал атлетической подготовки), освещенная беговая дорожка, туристический полигон, лыжная трасса (3 км), тропа здоровья, стадион;
- специализированные аудитории для проведения семинарских занятий.
- компьютерный класс, 11 интернет-серверов на базе Pentium с доступом в интернет, локальная сеть, комплект стендового материала, программное обеспечение WINDOWS, MSOFFICE; ПК с установленным специализированным программным обеспечением LabVIEW 8.2 и «Компас 3D V 15
- учебные лаборатории по физике, оснащенные необходимым лабораторным оборудованием;
- специализированная лаборатория аналитической химии, оснащенная необходимым оборудованием для проведения анализа: Трубчатая печь с контролируемой атмосферой, система создания газовых смесей «Микрогаз-Ф», система очистки воздуха, измерительный прибор «Agilent34410A», источник питания «AgilentE3611A», вытяжной шкаф, люминоскоп «Филин», фотоколориметр КФК-2МП, Анализатор белка/азота Кьельтек 8100 фирмы ФОСС (Дания),
- специализированная лаборатория снабженная модульной установкой оборудования, подключенной к ПК на основе программных продуктов LabView и инструментальной платформы фирмы National Instruments.
- специализированная лаборатория производства и переработки растительных масел.
- аудитории для самостоятельной работы студентов оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.
- помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования.

Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья реализуются адаптированные образовательные ресурсы. В университете созданы условия для инклюзивного образования и беспрепятственного передвижения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Разработаны и утверждены паспорта доступности корпусов как объектов социальной инфраструктуры.

Смонтированы системы вызова персонала, поручни для маломобильных групп населения, настенные поручни на лестничных маршах. Оборудованы универсальные са-

узлы для инвалидов. Для подъема инвалидов-колясочников по лестнице имеется ступенькоход.

На территории студенческого городка университета оборудованы широкие пешеходные дорожки. Выделены и размечены места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на автомобильной парковке. Оборудован съезд с тротуара на проезжую часть на пешеходном переходе.

Входы оборудованы раскрывающимися дверями, доступными для проезда инвалидной коляски.

Установлены мнемосхемы расположения аудиторий и служебных помещений, тактильные таблички и вывески, а также пиктограммы.

В общежитии имеются комнаты для маломобильных обучающихся, установлен подъемник для инвалидов-колясочников на этажи. Оборудованы рекреационные зоны, предназначенные для отдыха и восстановления работоспособности инвалидов и лиц с ОВЗ.

Здравпункт оказывает первую медицинскую помощь.

Выделены аудитории для приема документов, инклюзивного обучения и самоподготовки.

Для обеспечения комфортного доступа к образованию имеется техника для слабослышащих – переносная аудиотехника (микрофоны, акустические усилители, колонки), которые в случае необходимости доставляются в любую аудиторию учебных корпусов; мультимедийное оборудование (мультимедийные проекторы, экраны, телевизоры).

Заместители деканов факультетов по социально-воспитательной работе, преподаватели и сотрудники университета прошли повышение квалификации по программе «Инклюзивное образование в вузе».

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом их физического состояния и доступности для данной категории обучающихся. Текущий контроль, промежуточная аттестация по дисциплинам и практикам и государственная итоговая аттестация проводятся в выбранной обучающимся форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ГИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

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

Библиотека университета обеспечивает обучающихся необходимой учебной литературой в соответствии с нормами, установленными во ФГОС ВО. Организует дифференцированное библиотечно-библиографическое и информационное обслуживание пользователей в читальных залах, на абонементных пунктах выдачи, применяя методы индивидуального, массового и группового обслуживания. Накапливает информационные ресурсы в виде электронных изданий, создаваемых самостоятельно и выпускаемых другими организациями. Обеспечен неограниченный доступ к полнотекстовым учебным ресурсам электронной библиотечной системы «Руслан». Доступ к ЭБС возможен из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет». В учебных корпусах, в библиотеке и на территории университетского городка действует кабельный интернет, Wi Fi.

Заклучен договор с Воронежской областной специальной библиотекой для слепых имени В.Г. Короленко, по которому слабовидящим предоставляется необходимая литература. В библиотеке имеется дежурный-консультант, в должностные обязанности которого входит обслуживание категории обучающихся с ОВЗ (прием заявки и адресная доставка литературы). Создана версия сайта университета для слабовидящих.

В образовательном процессе используются лицензионные программные продукты. Обучающиеся имеют доступ к рабочим учебным планам, рабочим программам дисциплин, программам практик, размещенным на официальном сайте университета.

Для обучения студентов с ОВЗ применяются дистанционные обучающие технологии. Осуществляется совместное проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения по всем направлениям и специальностям Университета, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. Для этих целей используется система eLearning Server 4G, которая создает информационно-образовательную среду для дистанционного обучения студентов, в том числе с ОВЗ, налаживает взаимосвязь между обучающимися, преподавателями и администрацией, а также позволяет управлять учебным процессом.

Для создания комфортного психологического климата в студенческой группе проводятся воспитательные мероприятия, направленные на сплочение студенческого коллектива, организацию сотрудничества обучающихся, формирование толерантной социокультурной среды, организацию волонтерской помощи инвалидам и лицам с ОВЗ. **Приложение 6.**

6. Характеристика среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Социальная и воспитательная работа со студентами проводится с целью успешного выполнения миссии Университета в подготовке высококвалифицированных, гармонично развитых и творческих специалистов и научных кадров для обеспечения устойчивого развития агропромышленного комплекса России.

Задачи, решаемые в ходе достижения поставленной цели:

- создание условий для разностороннего развития личности будущего конкурентоспособного специалиста с высшим профессиональным образованием;
- повышение степени удовлетворенности студентов качеством предоставляемых образовательных услуг;
- повышение роли общественных организаций в управлении Университетом;
- внедрение корпоративных норм и стандартов поведения, сохранение и обеспечение культурно-исторических традиций Университета.

На реализацию поставленной цели и решение задач направлен ежегодно разрабатываемый и утверждаемый ректором комплексный план социально-воспитательной работы со студентами Университета. В соответствии с комплексным планом Университета реализуются планы воспитательной работы факультетов и других общественных и творческих объединений вуза.

В соответствии с целями и задачами воспитания студенческой молодежи работа ведется по следующим приоритетным направлениям:

- патриотическое и гражданско-правовое воспитание – содействие становлению активной гражданской позиции студента, осознанию ответственности, усвоению норм правомерного поведения;
- духовно-нравственное воспитание – создание условий для формирования этических принципов, моральных качеств студента;
- эстетическое воспитание – содействие развитию интереса студента к кругу проблем, решаемых средствами художественного творчества, и пониманию произведений искусства;
- физическое воспитание и формирование стремления к здоровому образу жизни – совокупность мер, нацеленных на популяризацию спорта, укрепления здоровья студента, усвоения навыков здорового образа жизни;
- профессионально-трудовое воспитание – формирование творческого подхода и самосовершенствования в избранной профессии, приобщение студента к традициям и ценностям профессионального сообщества.

Воспитательная деятельность в Университете организуется в форме массовых мероприятий, а так же путем проведения индивидуальной работы со студентами академических групп. Условия и характер проводимых мероприятий соответствуют их целям.

В рамках Университета, факультетов и студенческих групп проводится порядка трехсот различных мероприятий в год. В то же время воспитательная деятельность вуза соотнесена с общегосударственным контекстом, включает мероприятия, посвященные знаменательным и знаковым датам и событиям мирового, российского и регионального значения.

В Университете проводится большая работа по формированию традиций СХИ - ВГАУ. Значительная роль в этом отводится музею Университета. Деятельность сотрудников музея в патриотическом воспитании отмечена наградами: почетными грамотами и двумя памятным медалями Всероссийского объединения «Патриоты России».

Традиции вуза сохраняются и посредством проведения комплекса традиционных праздничных мероприятий, и путем взаимодействия с выпускниками.

Выражением целостной совокупности элементов социально ориентированного процесса воспитания является создание *социально-воспитательной системы* Университета. Особое внимание уделяется непрерывности воспитательной работы, ее направленности на активизацию имеющегося у студентов потенциала, органичное включение воспитательных мероприятий в процесс профессионального становления студентов.

Социальная и воспитательная работа осуществляется на основе разработанной и утвержденной на Ученом совете Университета «Концепции организации социально-воспитательной работы со студентами», которая представляет собой научно обоснованную совокупность взглядов на основные цели, задачи, принципы, содержание и направления воспитательной работы в вузе.

Организация социальной и воспитательной деятельности в вузе опирается на нормативно-правовые акты федерального и регионального уровня. Исходя из федеральной и региональной нормативно-правовой базы, в Университете разработаны университетские локальные акты. Они включают в себя положения о кураторе студенческой группы, о фонде социальной защиты студентов и аспирантов, о студенческом общежитии, о студенческом оперативном отряде охраны правопорядка, о проведении анкетирования др.

Социальная и воспитательная работа реализуется на уровне Университета, факультета, кафедры, студенческой группы. Создано управление социально-воспитательной работы в состав которого входят следующие структурные подразделения:

- отдел воспитательной работы;
- отдел социальной работы;
- молодежный центр;
- спортивно-оздоровительный центр;
- музей истории ВГАУ и Великой Отечественной войны.

Заместители деканов по социально-воспитательной работе, кураторы групп, молодые преподаватели имеют возможность повысить свою педагогическую квалификацию, получить опыт воспитательной деятельности. Институт кураторства - одно из важнейших звеньев воспитательной системы вуза. Ежегодно приказом ректора назначаются кураторы студенческих групп на 1 – 3 курсах из числа профессорско-преподавательского состава. Планирование и проведение воспитательной работы со студентами отражается в журналах кураторов. Основными формами работы кураторов со студенческими группами являются кураторские часы, проводимые один раз в две недели, и индивидуальная работа со студентами. Информационной и методической поддержке кураторов студенческих групп способствует проводимый в Университете семинар кураторов. На заседаниях кафедр систематически заслушиваются отчеты кураторов о проводимой работе со студентами.

Особое внимание уделяется развитию органов студенческого самоуправления, в сферу деятельности которых входит подготовка и реализация конкретных коллективно-творческих дел, проектов и других мероприятий во взаимодействии с администрацией и преподавателями. Структура объединенного совета обучающихся представлена такими общественными объединениями студентов как:

- объединение студентов в составе профсоюзной организации Университета;
- студенческие советы общежитий;
- творческие объединения молодежного центра;
- штаб студенческих трудовых отрядов;
- волонтерский корпус;
- православный молодежный центр;
- старостаты.

Все органы студенческого самоуправления университета являются самостоятельными и независимыми, вместе с тем они работают в тесном взаимодействии друг с другом.

Ежегодно в период летнего трудового семестра создаются разнопрофильные (сельскохозяйственные, ветеринарные, строительные, педагогические, поисковые, социальные) студенческие трудовые отряды, работающие на территории г. Воронежа, Воронежской и Липецкой областей, Краснодарского края. Участвуют студенты и в деятельности всероссийских сводных отрядов, например, отряде «Тигр», путинном отряде.

Студенты Университета принимают участие в конкурсах по защите социально-значимых молодежных проектов, успешно защищают их, ежегодно принимают участие во Всероссийских и региональных образовательных форумах «Селигер», «Молгород», «Территория смыслов на Клязьме». В Университете запущен проект «Новое поколение», целью которого является активизировать в студенческой аудитории обсуждение вопросов внешней и внутренней политики России.

В реализации государственной молодежной политики ректорат и органы студенческого самоуправления вуза тесно взаимодействуют с молодежными структурами и общественными организациями городского округа г. Воронеж и Воронежской области.

Организация и проведение социальной и воспитательной работы в Университете сопровождается различными формами информационного обеспечения студентов и преподавателей о проводимых мероприятиях, акциях, встречах и конференциях.

На информационных стендах в Университете, в студенческих общежитиях помещаются красочные афиши проводимых мероприятий; расписание работы творческих коллективов, студий, спортивных секций.

Информационное обеспечение воспитательной деятельности активно осуществляется представителями Молодежного центра на информационном портале сайта Университета, а также с помощью ГУР – главного университетского радио. Ежедневно в радиовыпусках представляются данные о результатах смотров, конкурсов и соревнований различного уровня, поздравляются победители.

Основные мероприятия, проводимые в рамках Университета и факультетов, освещаются страницах вузовских газет «За кадры», «Зачёт», «Vet-форум», «Педсовет», которые являются победителями Всероссийских и областных конкурсов (газета «Зачет» ежегодно становится призером регионального конкурса студенческой прессы «Репортер»). Оперативная информация, фото- и видеоотчеты выставляются на сайте Университета в сети Интернет.

Существенное место в реализации информационных функций и в целом в системе воспитательной работы вуза занимает научная библиотека Университета. В фондах библиотеки насчитывается более 1,6 млн. книг, справочных изданий, около 300 наименований газет и журналов, включая литературу и периодику по проблемам воспитания, организации спортивной и досуговой деятельности молодежи. Библиотека имеет 4 читальных зала, один из которых находится в общежитии Университета. В читальных залах 330 посадочных мест. Сотрудники библиотеки принимают непосредственное участие в подготовке и проведении круглых столов, бесед, диспутов, конференций, встреч, организуют литературные гостиные, тематические выставки, обзоры, готовят информационные стенды.

Для проведения воспитательной деятельности в Университете создана необходимая материально-техническая база: актовые залы на 408 и 210 мест, аудитории, оборудованных мультимедийной техникой для проведения кураторских часов.

В вузе имеется необходимое оборудование, материалы и технические средства, способствующие эффективному проведению культурно-массовых мероприятий: акустическая система, обеспечивающая звуковое оформление мероприятий; стационарные экраны функционального использования для проекции фильмов, слайдов, видеороликов и других видеоматериалов во время проведения мероприятий; комплекты костюмов для коллективов художественной самодеятельности, которые ежегодно обновляются и пополняются.

В Университете разработан комплекс мероприятий по развитию творческого потенциала студентов, что является основой для достижения высоких результатов. Например, творческий коллектив Университета шесть лет подряд завоевывает призовые места в областном творческом фестивале «Студенческая весна – 2015», что свидетельствует о системной и слаженной работе в этом направлении.

Ежегодно творческий коллектив студентов принимает участие во Всероссийской студенческой Весне среди вузов, подведомственных Минсельхозу РФ, завоевывая призовые места в различных номинациях.

Команды КВН неоднократно становились призерами Воронежской Региональной лиги МС КВН и вошла в 50 лучших команд согласно рейтинга ежегодного международного фестиваля команд КВН.

Является лауреатом регионального фестиваля театральная студия «Лица».

Особое место в творческой жизни Университета занимает народный ансамбль песни и танца «Черноземочка» им. В. Соломахина, имеющий полувековую историю и являющийся лауреатом международных, всероссийских и региональных фестивалей. Ансамбль побывал с концертными программами во многих городах России, принимал участие в фестивалях, проходивших в Болгарии, Венгрии, Кубе, Чили, Китае, Черногории и других странах мира.

Реализуются на территории университетского городка такие проекты, как Агроуниверситетская масленица, рок-фестиваль ГРОМ, Дискотека нашего века, Кинопарк ВГАУ. Одним из новых масштабных проектов явился студенческий Сретенский бал с участием нескольких вузов г. Воронежа, собравший в зале более ста пар, танцевавших под звуки духового оркестра.

Отдельно необходимо отметить такое направление, как организация поездок с целью знакомства студентов с культурным, историческим и духовным наследием России. Всего в таких поездках ежегодно принимают участие более 600 студентов и сотрудников.

В Университете созданы необходимые условия для проведения занятий физической культурой и спортом, осуществления тренировочного процесса. В вузе имеются стадион, 8 спортивных залов; 5 спортивных площадок. Вводится в действие новый спортивный комплекс. Функционируют 38 спортивных секций. Ежегодно проводятся различные спортивные состязания, студенты принимают участие в соревнованиях различных уровней. В общежитиях функционируют спортивные комнаты. Организация спортивно-оздоровительной работы обеспечена необходимым спортивным инвентарем и оборудованием, необходимой спортивной формой. Большое воспитательное воздействие имеет на студентов ставшая традиционной «Зарядка с чемпионом».

Данная материально-техническая база и ее эффективное использование способствуют созданию необходимых условий для всестороннего развития студентов, организации их позитивного досуга, приобщению к здоровому образу жизни, активизации деятельности творческих коллективов и спортивных групп.

Основными источниками финансирования социальной и воспитательной работы являются: бюджетные и внебюджетные средства Университета, поступления от спонсоров. Основные статьи расхода на социальную и воспитательную работу:

- финансирование мероприятий, включенных в программу социально-воспитательной работы и ежегодные планы работы Университета;
- развитие материально-технической базы структурных подразделений и социальной сферы;
- материальное стимулирование преподавателей и студентов, активно участвующих в воспитательной работе;
- поддержка студенческих общественных организаций и инициатив.

В соответствии со стратегией молодежной политики в Университете осуществляется поддержка талантливых студентов в сфере науки, творчества, спорта, общественной деятельности. Более трехста человек получают повышенную академическую стипендию в размере 7300 рублей. Разработана и реализуется система внутривузовского морального и материального поощрения. Ежегодно Университет представляет лучших студентов на получение именных стипендий Президента и Правительства РФ, администрации Воронежской области, Ученого совета Университета, ООО «ЭкоНива – АПК Холдинг». Социальными партнерами в системе поощрения студентов Университета выступает администрация Воронежской области, Управа Центрального района городского округа г. Воронеж.

Государственную социальную стипендию получают порядка семиста студентов. Нуждающиеся студенты 1 и 2 курсов, обучающихся на «хорошо» и «отлично», получают повышенную социальную стипендию в размере от 6800 до 7900 рублей.

В Университете апробируется программа бесплатного питания. Таким образом, оказывается поддержка, как малоимущим студентам, так и активно участвующим в спортивной и культурно-массовой деятельности.

Индивидуальный подход и поддержка оказывается студентам, относящимся к категории детей-сирот и оставшихся без попечения родителей и студентам, относящимся к категории инвалидов 1 и 2 групп и инвалидов с детства.

В случае смерти близких родственников, лечения в стационаре, вступления в брак, рождения ребенка в семье студента оказывается единовременная материальная помощь.

Организуются культурно-массовые и спортивно-оздоровительные мероприятия на базе санатория им. Горького и базах Черноморского побережья.

Составной частью всей социальной и воспитательной деятельности является организация работы со студентами нового набора по их адаптации к вузовской системе обучения и особенностям студенческой жизни. С этой целью издана памятка первокурснику «У нас так принято», проводится комплекс творческих и спортивных мероприятий: День первокурсника, творческий фестиваль «Осень первокурсников», спортивный праздник «Приз первокурсника» и др. Организуются встречи студентов нового набора с деканами и заместителями деканов, преподавателями кафедр факультетов. Традиционным является проведение Дня знаний.

Ежегодно кураторами первых курсов создается социальный портрет группы и отдельно каждого студента в ней. Изучаются личностные, индивидуальные, творческие способности, интересы и склонности. Кураторами оказывается содействие в формировании актива студенческих групп, вовлечении студентов в работу различных кружков, секций, клубов, коллективов художественной самодеятельности.

В вузе ведется специальная работа по профилактике асоциального поведения студентов, табакокурения, потребления алкоголя и наркотиков в студенческой среде:

- введение ограничивающих мер по табакокурению;
- организация выступлений специалистов (врачей-наркологов, инфекционистов, сотрудников органов внутренних дел, госнарконтроля, ученых и др.) перед студентами Университета;
- взаимодействие с управлением Федеральной службы РФ по контролю за оборотом наркотиков по Воронежской области;
- проведение тематических кураторских часов о вреде курения, алкоголизма, наркомании, бесед, направленных на приобщение студентов к здоровому образу жизни;

- участие в областном конкурсе социальной рекламы антитабачной, антинаркотической и антиалкогольной направленности;
- размещение в Университете и студенческих общежитиях плакатов с информацией антитабачного содержания;
- подготовка радиовыпусков о вреде курения, алкоголизма, наркомании;
- проведение и участие в различных акциях антитабачной и антиалкогольной направленности;
- проведение тематических культурно-массовых и спортивных мероприятий, направленных на противодействие асоциального поведения студентов.

Проводится индивидуальная работа со студентами «группы риска».

В Университете ведется работа по созданию системы оценки результативности и эффективности внеучебной деятельности, которая необходима для корректировки и совершенствования содержания, форм и методов социально-воспитательной работы со студентами.

В качестве критериев оценки выступают:

- степень стабильности и четкости работы всех элементов социально-воспитательной системы Университета;
- массовость участия студентов в различных факультетских и университетских мероприятиях;
- качество участия студентов в различных мероприятиях, результативность участников соревнований, фестивалей, конкурсов;
- присутствие живой инициативы студентов, их стремление к повышению качества проведения мероприятий;
- степень удовлетворенности студентов качеством образовательного процесса;
- стремление реализовать себя в дальнейшем именно в профессиональной деятельности по полученной в Университете специальности;
- отсутствие правонарушений среди студентов.

В результате проведения анкетирования готовятся итоговые документы, планы корректирующих и предупреждающих мероприятий.

Проблемы и перспективы организации воспитательной деятельности в вузе ежегодно рассматриваются на Ученом совете Университета, совете по социально-воспитательной работе, Ученых советах факультетов и заседаниях кафедр и семинарах кураторов. Анализ воспитательной работы преподавателей является одним из критериев рейтинговой оценки их профессионального уровня.

Таким образом, созданная в Университете социокультурная среда и материально-техническое наполнение воспитательного процесса позволят студентам за период обучения сформировать общекультурные компетенции, установленные ФГОС ВО.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВПО

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов осуществляется в соответствии с положением П ВГАУ 1.1.05-2014 «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации» и П ВГАУ 1.1.17 - 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств.

Фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации являются специальным документом в учебно-методических комплексах (УМК) по дисциплинам.

Созданные фонды оценочных средств включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерные тематики курсовых проектов/работ, рефератов и иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Формы и сроки текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплинам определяются учебным планом. В ВУЗе сформирована непрерывно действующая система мониторинга уровня знаний, умений и сформированных общекультурных общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП ВО

Государственная итоговая аттестация по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов проводится в 8 семестре продолжительность составляет 4 недели.

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме в соответствии с П ВГАУ 1.1.01 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации выпускников Государственная итоговая аттестация включает:

- защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач, соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, продолжению образования в магистратуре.

В ходе государственной итоговой аттестации выпускник должен продемонстрировать результаты обучения (знания, умения, навыки), освоенные в процессе подготовки по данной образовательной программе и показать владение следующими общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

- способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);

- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);

способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);

готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);

способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);

готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);

способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);

способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);

способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);

способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);

способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22);

способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);

способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);

готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);

способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);

способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

7.2.1 Требования к бакалаврской выпускной квалификационной работе по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов

Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) студентом-выпускником является завершающим этапом его обучения.

Целью выполнения выпускной квалификационной работы является: углубление, закрепление и систематизация теоретических знаний и практических умений, полученных выпускником по основной образовательной программе бакалавриата в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, выявление степени подготовленности студентов к самостоятельной работе.

Тематика выпускной квалификационной работы должна быть направлена на решение профессиональных задач.

Например:

«Проект маслоэкстракционного завода по переработке семян сои»

«Проект завода по переработке семян подсолнечника методом двукратного прессования»;

«Проект завода по переработке семян рапса методом форпрессование -экстракция»

«Проект завода по переработке семян сои методом прямой экстракции»

«Проект цеха по производству майонеза»

«Проект завода гидрогенизации жиров с применением колонных реакторов»

«Проект рафинационного цеха с использованием аппаратурно - технологической схемы «Алфа-Лаваль»»

«Реконструкция маслоэкстракционного завода»

«Реконструкция маргаринового завода»

«Реконструкция цеха гидрогенизации»

«Реконструкция мыловаренного завода»

«Проект цеха по производству глицерина»

«Проект резервуарного парка и насосной станции при масложировом предприятии»

«Проект цеха по переработке семян кориандра с извлечением эфирного масла методом дистилляции»

Так же темы ВКР могут носить научный характер и соответствовать тематике научной работы кафедры.

Руководителями ВКР являются высококвалифицированные специалисты кафедры и/или предприятий, где студенты проходили производственную или преддипломную практику.

Основной материал для написания ВКР студенты получают в период прохождения производственной практики (в 6 семестре в течение 6 недель) в том числе преддипломной практики (в 8 семестре 4 недели) по заданию руководителя ВКР.

В ходе выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра студент должен: на основе анализа современных достижений техники и технологии в масложировой и парфюмерно-косметической промышленности (в соответствии с предложенным заданием) выбрать и обосновать аппаратурно-технологическую схему нового производства или реконструкции действующего предприятия с возможностью организации мало- или безотходного производства; технологические режимы и параметры; выполнить сырьевые расчеты, выполнить подбор основного технологического оборудования и осуществить его компоновку в соответствии с нормами проектирования. Составить схему теххимического и микробиологического контроля. Предусмотреть мероприятия по обеспечению безопасных условий труда, выполнить экономические расчеты, подтверждающие целесообразность принятых управленческих решений.

При выполнении выпускной квалификационной работы бакалавра с элементами научных исследований студент должен определить объект и сформулировать цели и задачи исследования по направлению в рамках конкретного производства; изучить специальную литературу, другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в выбранной области исследования; провести сбор, обработку, анализ этой информации; провести экспериментальные исследования по актуальным проблемам отрасли; обработать и проанализировать полученные результаты.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы бакалавра определяются программой государственной итоговой аттестации разработанной для направления бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» представленной на [сайте вуза](#)

8. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата по направлению и 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» осуществляется в объеме установленных Министерством образования и науки РФ базовых нормативных затрат на оказание государственных услуг в сфере образования для уровня бакалавриата и направления 19.03.02. в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 октября 2015г. N 1272 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 октября 2015 года, регистрационный N 39486).

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Декан факультета технологии
и товароведения

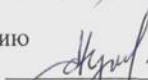
 Н.В. Королькова «27» 06 2016 г

СОГЛАСОВАНО:

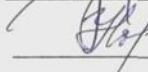
Проректор по учебной работе

 Н.М. Дерканосова «27» 06 2016 г

Начальник управления по планированию
и организации учебного процесса

 Е.В. Недикова «27» 06 2016 г

Зав. отделом управления качеством

 Е.А. Новикова «27» 06 2016 г

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.
ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРА ТЕХНОЛОГИЯ ЖИРОВ, ЭФИРНЫХ МАСЕЛ И ПАРФЮМЕРНО-КОСМЕТИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ**

Представлен на сайте

http://info.vsau.ru/wp-content/uploads/2017/01/%D0%A3%D0%9F-19.03.02-%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B-%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F-%D0%B8%D0%B7-%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%8F_2016.pdf

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН,
УЧЕБНЫХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК**

Аннотации рабочих программ дисциплин и практик представлены на сайте

<http://info.vsau.ru/wp-content/uploads/2016/12/%D0%90%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%82%D0%B0%D1%86%D0%B8%D0%B8-19.03.02-%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%8B-%D0%BF%D0%B8%D1%82%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F-%D0%B8%D0%B7-%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE-%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%8F.pdf>

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

19.03.02.Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»									
№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Преподаваемые дисциплины	Ученая степень	Ученое звание	Направление подготовки и (или) специальность (по диплому)	Повышение квалификации и (или) профессиональная подготовка (в час.) месяц и год окончания	Общий стаж работы год (мес.)	Стаж работы по специальности год (мес.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Аносова Марина Владимировна	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеет	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.	Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ С 17.03.2014г по 26.12.2014г	9,11	9,11

2	Бахтин Виктор Викторович	Доцент кафедры теории и истории государства и права ВГАУ	Правоведение	Кандидат исторических наук	Доцент	История Юриспруденция	Диплом о профессиональной переподготовке по направлению «Юриспруденция. Правоведение», 6.10.2015 г.	21	21
3.	Бедняков Юрий Анатольевич	Старший преподаватель кафедры физического воспитания ВГАУ	Элективные курсы по физической культуре и спорту. Физическая культура и спорт.	Не имеет	Не имеет	Физическая культура и спорт	Курсы «Инновационные подходы в учебной и научной деятельности преподавателя ВПО». 36 часов, с 28.01.2013 г. по 01.02.2013 г.	27,4	16,1
4	Бурдыкин Владимир Дмитриевич	Доцент кафедры прикладной механики ВГАУ	Детали машин и основы конструирования.	Кандидат технических наук	Доцент	Автомобильный транспорт	КПК – ВГАУ, «Обучение практическим навыкам работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLearning Server 3.4 и инструментом разработки электронных изданий учебного назначения eAutyog 3.3 СВТ», 20 часов, 03.2013. 2. Стажировка - Группа компаний ООО «Агротех-Гарант», «CAD-CAM-CAE-PDM - системы в сельскохозяйственном машиностроении», с 05.10.15 по 05.11.15	47,11	34,11
5.	Бутова Светлана Викторовна	Доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств» ВГАУ	Тепло – и хладотехника Оборудование масло-жировой промышленности	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Технология хранения и переработки растение-водческой продукции Технология	Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, с 17.03.2014г	17,7	15,11

			ленности			жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	по 26.12.2014г.		
6.	Воищева Ольга Васильевна	Доцент кафедры математики и физики ВГАУ	Физика Физические методы анализа	Кандидат химических наук	Доцент	Полупроводники и диэлектрики	«Образование во Франции» Франция, г. Руан, ВАШ, Эсипта. 11.04.12-17.04.12 г. «Новые проблемы в развитии с/х-ва в Европейском союзе» г. Прага, Чешский ун-т естественных наук – 72 час. 18.08.14-28.08.14 г. Учебно-ознакомительная программа – «Экономика в с/х-ве», Германия, Университет Прикладных Наук Вайенштефан-Триздорф – 72 час. 28.03.16-02.04.16г. «Международная научная конференция» г. Пловдив. Аграрный ун-т 27.05.13-07.06.13 г.	46,9	21,11
7	Высоцкая Елена Анатольевна	Заведующая кафедрой, профессор кафедры безопасности жизнедеятельности, механизации животноводства и переработки сельскохозяйственной про-	Безопасность жизнедеятельности	Доктор биологических наук	Доцент	География Агрономия	Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, «Охрана труда. Нормы и правила техники безопасности в соответствии с должностными инструкциями», 74 часа, 02.2015г Негосударственное образовательное учреждение «Центр догоспитальной медицинской по-	19,11	18,9

		дукции ВГАУ					<p>мощи», «Инструктор по оказанию первой помощи на месте происшествия», 102 часа, 05.2015г</p> <p>Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций», 74 часа, 04.2015г</p> <p>Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, «Безопасность технологических процессов и производств. Охрана труда», 504 часа, 07.2016г</p>		
8	Глотова Ирина Анатольевна	<p>Профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ;</p> <p>Технолог в КФХ «Родничок» Липецкой обл., Измалковского р-н, д. Бараново</p>	<p>Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов</p> <p>Системы менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Доктор технических наук	Доцент	Технология броидильных производств	<p>ИПК и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций» 74 часа с 30 марта по 09 апреля 2015 года;</p> <p>ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ «Организация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearning Server 3.4, с использованием конструктора электронных учебных курсов eAuthor СВТ и модуля для организации online web-конференций iWebinar» (74 час.) с 02.09 по 28.09 2015 г;</p> <p>Симпозиум (the 6 th International Scientific Agricultural Symposium «Agroym 2015») Босния, Яхорина (Bosnia, Iahorina) с 15 по 18 октября 2015 года Про-</p>	26,8	23,11

							грамма «Менеджмент охраны окружающей среды и природных ресурсов»; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 76 час. с 30 мая по 10 июня 2016 года		
9	Жуков Александр Михайлович	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ; Директор Учебно-научно-производственного комплекса «Агропереработка»	Менеджмент качества продукции растениеводства	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеет	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	«Безопасность жизнедеятельности» Основы обеспечения пожарной безопасности организаций» Воронежский ГАУ. (72 часа), с 07.10.2013 по 16.10.2013 г. Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, с 17.03.2014г по 26.12.2014г	9,11	9,11
10	Зобов Сергей Юрьевич	Доцент кафедры прикладной механики ВГАУ	Сопротивление материалов	Кандидат технических наук	Доцент	Лесоинженерное дело	КПК – ВГАУ, «Обучение практическим навыкам работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLearning Server 3.4 и инструментом разработки электронных изданий учебного назначения eAutyog 3.3 СВТ», 20 часов, 12.2013. Стажировка - ВГЛТУ, «Ознакомление с научно-	33,9	18,8

							исследовательской и учебно-методической работой кафедры промышленного транспорта, строительства и геодезии», 16.11.2015 – 15.12.2015. ИПКиПК – ВГАУ, «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 76 часов, 06.2016.		
11	Калашникова Светлана Викторовна	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ	История специальности История возникновения парфюмерии Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Технологии хранения и переработки зерна Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, с 17.03.2014г по 26.12.2014г (520 часов) 5 декабря 2014 года Сертификат № 9818 по направлению «Международный стандарт ISO 19011: 2011 – Руководящее указание по проведению аудитов систем менеджмента»	18,7	18,7
12	Королькова Надежда Валентиновна	Заведующий кафедрой процессов и аппаратов перерабатывающих производств ВГАУ	Технология производства и переработки растительных масел Общая технология отрасли Технология	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Агрохимия и почвоведение Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических про-	Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ С 17.03.2014г по 26.12.2014г. Повышение квалификации по программе «Охрана труда и	24,9	23,11

		Консультант ООО «Эфко Пищевые Ингредиенты»	переработки эфиромас- личных культур Сооружение и оборудо- вание для хранения масел и жи- ров			дуктов	природной среды» Воронеж- ский межрегиональный инсти- тут переподготовки кадров пи- щевой и перерабатывающей промышленности ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ С 20 мая 2013 г по 29 мая 2013 г.		
13	Козлобаева Евгения Андреевна	Доцент кафедры экономики АПК	Экономика и организа- ция произ- водства	Кандидат экономиче- ских наук	Не имеет	Бухгалтер- ский учет и аудит	ИПК Английский язык повсе- дневного общения, 74 час, но- ябрь 2012 -май 2013 ВГАУ Институт ДПО кадров АПК Са- ратовского ГАУ им. Н.И. Вави- лова, программа «Аграрная эко- номика» 72 час, 03.12- 14.12.2012 г.	26,3	12,9
14	Колобаева Анна Алексеевна	Доцент кафедры процессов и аппаратов пе- рерабатываю- щих произ- водств ВГАУ	Системы автоматизи- рованного проектиро- вания Основы си- стем авто- матизиро- ванного проектиро- вания Экология пищевых	Кандидат технических наук	Не имеет	Технология производ- ства и пере- работки сельскохо- зяйственной продукции Технология жиров эфирных масел и парфюмер- но- косметиче- ских про- дуктов	Повышение квалификации по программе «LabVIEW Core I» Филиал компании National in- struments certifies that 6.11.2012-08.11.2012 Профессиональная переподго- товка по программе «Техноло- гия жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повыше- ния квалификации и переподго- товки кадров ФГБОУ ВПО Во- ронезский ГАУ С17.03.2014г по 26.12.2014г. Повышение квалификации «Подготовка научно-	10,11	10,11

			<p>производств</p> <p>Инженерная и компьютерная графика</p> <p>Системы управления технологическими процессами и информационные технологии</p>				<p>педагогических кадров в аспирантуре в условиях ФГОС ВО. Управление деятельности вузов»</p> <p>ФГАОУ ВПО «Национальный исследовательский технологический университет «МИСиС» с 22.01.2016 по 23.01.2016 в объеме 16 ч.</p>		
15	Котик Ольга Александровна	<p>Доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств» ВГАУ</p> <p>Консультант ООО «Эфко Пищевые Ингредиенты»</p>	<p>Физические, химические и биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции,</p> <p>Технология переработки растительных масел и жиров</p> <p>Физико-химические методы анализа,</p>	Кандидат технических наук	Доцент	<p>Технология броидильных производств</p> <p>Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</p>	<p>Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ</p> <p>С 17.03.2014г по 26.12.2014г.</p>	43,9	22,11

			Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья						
16	Кульнева Наталья Александровна	Доцент кафедры информационного обеспечения и моделирования агроэкономических систем ВГАУ	Информатика	Кандидат физико-математических наук	Доцент	Прикладная математика	Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, vom 14. Mai 2013г	38,11	33,4
17	Лейба Марина Васильевна	Ассистент кафедры истории, философии и русского языка ВГАУ	Философия	Не имеет	Не имеет	Философия	Краткосрочное обучение, по Программе «Иностранный язык повседневного общения», уровень Intermediate, Лингвистический центр ВГАУ, (74ч), 21.11.2012г. – 30.04.2013г. Краткосрочное обучение, Московский государственный университет, программа «История и философия науки» ,(72ч), 15.04-27.04 2013г;	9,10	8,11
18	Лазарева Елена Сергеевна	Доцент кафедры иностранных языков и деловой международной коммуникации ВГАУ	Иностранный язык	Кандидат педагогических наук	Не имеет	Теория и методика преподавания иностранных языков и культур	Летняя школа в Чешском Университете Естественных наук, 2012 – 74 часа; Летняя школа в Чешском Университете Естественных наук, июль 2013 – 74 часа	8,11	8,11
19	Лукин Алексей Леонидович	Заведующий кафедрой биологии и защиты	Ботаника с основами физиологии	Доктор сельскохозяйственных	Профессор	Агрономия	Краткосрочное повышение квалификации по программе «Охрана труда. Нормы и прави-	23,2	23,2

		ты растений ВГАУ	растений	наук.			<p>ла техники безопасности в соответствии с должностными обязанностями» в объеме 72 часов в институте повышения квалификации и инноваций ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ с 23 сентября 2013 года по 4 октября 2013 года</p> <p>Курсы повышения квалификации в объеме 74 часов</p> <p>Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ</p> <p>Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций с 30.03.2015-09.04.2015</p> <p>Курсы повышения квалификации в объеме 72 часов УО «Белорусская сельскохозяйственная академия» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров г. Горки</p> <p>Современные тенденции развития аграрной науки с 28.05.2015-1.06.2015</p>		
20	Максимов Игорь Владимирович	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ	Технология возделывания масличных и эфиромасличных культур	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Агрономия. Технология переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции.	<p>Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ</p> <p>Диплом № 229 о профессиональной переподготовке по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» с 14 декабря 2015 по 29 февраля 2016 г.</p>	11,8	11,8

							(300 часов)		
21	Манжесов Владимир Иванович	Заведующий кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ Консультант в ИП «Глава КФХ Пивоваров Владимир Георгиевич	Технология хранения масличного сырья Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции Технологические основы лежкости растительных продуктов	Доктор сельскохозяйственных наук	Профессор	Агрономия. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Диплом № 226 о профессиональной переподготовке по программе «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» С 14 декабря 2015 по 29 февраля 2016 г. (300 часов) Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности». С 30 мая 2016 по 10 июня 2016 г.	28,10	24,7
22	Панина Евгения Владимировна	Старший преподаватель кафедры процессы и аппараты перерабатывающих производств ВГАУ	Физические, химические и биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции, Физико-химические методы анализа, Физико-	не имеет	не имеет	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических про-	Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ С 17.03.2014г по 26.12.2014г.	9,0	6,7

			химические основы и общие принципы переработки растительного сырья			дуктов			
23	Перегончая Ольга Владимировна	Доцент кафедры химии ВГАУ	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Инструментальные методы анализа в масло-жировой промышленности Химия жиров	Кандидат химических наук	Доцент	Химия	ФГБОУ Высшего профессионального образования «Алтайский государственный университет». «Актуальные проблемы современной химической науки и образования». 20.05.2016 г, 72 часа.	15,4	15,4
23	Припадчев Андрей Александрович	Доцент кафедры общественных и гуманитарных дисциплин ВГАУ	Основы законодательства по защите прав потребителя	Кандидат исторических наук	Не имеет	История	Профессиональная переподготовка «Юриспруденция. Правоведение». Институт развития дополнительного профессионального образования г. Москва (520 час.). 15 октября 2015 г.	11,9	11,9
24	Рыбалкин Алексей Иванович	Доцент кафедры общеправовых и гуманитарных дисциплин ВГАУ	Политология и социология	Кандидат исторических наук	Доцент	История и Педагогика	Курсы повышения квалификации «Образовательный процесс в соответствии с ФГОС» (72 час.) ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ Апрель 2016 г.	36,1	28,7

25	Сиволапова Елена Анатольевна	Старший преподаватель кафедры общеправовых и гуманитарных дисциплин ВГАУ	Психология и педагогика	Не имеет	Не имеет	Русский язык и литература	Курсы повышения квалификации «Педагогика и психология высшей школы». Воронежский государственный педагогический университет(72 час.) 3 апреля 2015 г.	11,7	8,11
26	Соколенко Галина Григорьевна	Профессор кафедры биологии и защиты растений ВГАУ	Пищевая микробиология Биохимия	Доктор технических наук	Доцент	Биохимия и микробиология	Защита докторской диссертации 24.12.2015г.	33,0	12,0
27	Сорокина Ирина Анатольевна	Доцент кафедры процессы и аппараты перерабатывающих производств ВГАУ	Технология производства моющих средств Основы технологии производства косметических продуктов	Кандидат технических наук	Не имеет	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	«Иностранный язык повседневного общения» 74ч. Лингвистический центр ФГБОУ ВПО ГАУ 20.02.2015-20.06.2015	11,9	11,4
28	Спесивцева Светлана Ивановна	Старший преподаватель кафедры истории, философии и русского языка ВГАУ	Русский язык и культура речи Культурология	Не имеет	Не имеет	Филология	Краткосрочное обучение, Лингвистический Центр ФГБОУ ВПО Воронежского ГАУ по программе «Иностранный язык повседневного общения» уровень Elementary в объеме 74 часа 15.11.2013 – 25.04.2014г.	22,11	11,11
29	Тертычная Татьяна Николаевна	Профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяй-	Введение в технологию продуктов питания	Доктор сельскохозяйственных наук	Доцент	Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищекок-	Чешский университет естественных наук (г. Прага) (72 часа) С 18-28 августа 2014 г.	21,6	21,6

		ственной про- дукции ВГАУ				центратов.			
30	Ухина Елена Юрьевна	Доцент кафедры технологии хранения и пе- реработки сельскохозяй- ственной про- дукции ВГАУ	Пищевая химия	Кандидат технических наук	Доцент	Технология бродильных произ- водств,	ФГБОУ ВПО ВГАУ имени им- ператора Петра I Информа- ционно-справочная служба «Кон- сультант Плюс» (20 час.) март 2013 г.	23,1	19,11
31	Федотова Оксана Алексан- дровна	Доцент кафедры экономической теории и миро- вой экономики ВГАУ	Экономика	Кандидат экономиче- ских наук	Доцент	Экономика и организа- ция сельско- го хозяйства	ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ «Обучение практическими навыками работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLarning Server 3.4 и инструментом разработки элек- тронных изданий учебного назначения eAutor 3.3 СВТ», 20 часов, 12.2013г.	17,10	12,1
32	Фролова Валентина Васильевна	Доцент кафедры химии ВГАУ	Химия при- родных ор- ганических соединений	Кандидат химических наук	Доцент	Химия	ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный уни- верситет имени императора Петра I» «Применение информационных технологий в учебном процессе и научных исследованиях» 31.01.14г 50 часов	49,6	47,6
33	Шапошник Алексей Владимиро- вич	Заведующий кафедры химии	Основы об- щей и неор- ганической химии Органиче- ская химия Физическая	Доктор хи- мических наук	Профес- сор	Химия	ФГБОУ ВО «Воронежский гос- ударственный аграрный универ- ситет имени императора Петра I» Обучение по программе «Орга- низация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearning Server 3.4 с ис- пользованием конструктора	29,11	29,6

			и коллоидная химия				электронных учебных курсов eAuthor СВТ и модуля для организации online web-конференций iWebi-nar», 2015 ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 76 ч, сроки 30.05-10.06.16 г.		
34	Шахова Марина Николаевна	Доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ВГАУ	Проектирование предприятий отрасли Процессы и аппараты пищевых производств	Кандидат технических наук	доцент	Машины и аппараты пищевых производств	Повышение квалификации «Обучение практическим навыкам работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLearning Server и инструментом рнаработки электронных изданий учебного назначения 3.4 eAuthor 3.3 СВТ» ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ с 05.02.13 по 01.03.13 в объеме 20 ч Повышение квалификации «Обучение практическим навыкам работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLearning Server и инструментом рнаработки электронных изданий учебного назначения 3.4 eAuthor 3.3 СВТ» ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ с 15.10.14 по 09.11.14 в объеме 20 ч	26,11	20,7
35	Шацкий	Заведующий	Математика	Доктор	Профес-	Механика	Стажировка по кафедре матема-	37,6	36,4

	Владимир Павлович	кафедрой математики и физики ВГАУ	Теоретическая механика	технических наук	сор		<p>тического и прикладного анализа Воронежского государственного университета, 150 часов, 11.2014</p> <p>Повышение квалификации в институте повышении квалификации и переподготовки кадров ВГБУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Охрана труда. Нормы и правила техники безопасности в соответствии с должностными инструкциями» с 02.03.15г. по 13.03.15 г. 74 часа.</p> <p>Повышение квалификации в институте повышении квалификации и переподготовки кадров ВГБУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций» с 30.03.15 по 09. 04.15 г. 74 часа.</p> <p>Повышение квалификации в институте повышении квалификации и переподготовки кадров ВГБУ ВО Воронежский ГАУ по программе « Применение систем компьютерной математики Maxima с 16.03.15 г. по 20.04.15 г. 74 часа.</p>		
36	Шеламова Светлана Алексеевна	Профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Технохимический контроль масел, жиров и продуктов	Доктор технических наук	профессор	Технология хлебопекарного, макаронного и кондитер-	Защита диссертации на соискание ученой степени доктора технических наук, 2011 г.	35,4	32,5

			их переработки Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли			ского производств			
37	Шендриков Евгений Александрович	Доцент кафедры истории, философии и русского языка ВГАУ	История	Кандидат исторических наук	Доцент	Педагогика	Программа повышения квалификации, Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, по программе «Применение информационных технологий в учебном процессе и научных исследованиях, (72 часа.), 2.11.2012г – 30.12.2012 г	12,6	12,6
38	Черников Виталий Александрович	Доцент кафедры электротехники и автоматики ВГАУ	Электротехника и электроника	Кандидат технических наук	Не имеет	механизация сельского хозяйства	Стажировка на кафедре «Автоматизация производственных процессов» ФГБОУ ВПО ВГЛТА 12.05.2014 – 07.06.2014	16,3	15,11
39	Частухина Татьяна Викторовна	Старший преподаватель кафедры иностранных языков и деловой международной коммуникации ВГАУ	Иностранный язык	Не имеет	Не имеет	Лингвистика и межкультурная коммуникация	«Психология и педагогика высшей школы» (150ч.) июнь 2014	23,2	18,11
40	Чурикова Светлана Юрьевна	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной про-	Основы научных исследований перерабатывающих производств	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеет	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Октябрь-март 2013 гг. ВГАУ английский язык, (74 часа) Повышение квалификации Переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ «Технологии жиров, эфирных масел	9,7	6,9

		дукции ВГАУ				Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.	и парфюмерно-косметических продуктов», с 17.03.2014 по 26.12.2014 г.		
--	--	-------------	--	--	--	---	--	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА УЧЕБНОЙ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ

19.03.02.Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология жиров, эфирных масел и прфюмерно-косметических продуктов»

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Наличие в организации, осуществляющей образовательную деятельность, электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки)	есть/нет	есть
2.	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	102
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	187
4.	Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	экз.	7033
5.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	5698
6.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	169
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	304
8.	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	да

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
9.	Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены в рабочих программах дисциплин (модулей)	да/нет	да

* Отчеты по обеспеченности дисциплин учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами, необходимыми для реализации ОПОП, формируются из [Электронной картотеки книгообеспеченности](http://ruslan.vsau.ru:8080/SkoWeb/view.aspx?db=VSAU&report=SKO_FORM4c_V3&Speciality2=1%2c%d0%a4%d0%93%d0%9e%d0%a1-3%2b-19.03.02-62%d0%91%d0%9f-%d0%a2%d0%96%d0%98%d0%a0&EducationType=1%2c%d0%97%2c%d0%9e&RecommendationType=1%2c1%2c2&BookType=1%2c%d0%a3%2c%d0%a3%d0%9c).

[http://ruslan.vsau.ru:8080/SkoWeb/view.aspx?db=VSAU&report=SKO_FORM4c_V3&Speciality2=1%2c%d0%a4%d0%93%d0%9e%d0%a1-3%2b-19.03.02-62%d0%91%d0%9f-](http://ruslan.vsau.ru:8080/SkoWeb/view.aspx?db=VSAU&report=SKO_FORM4c_V3&Speciality2=1%2c%d0%a4%d0%93%d0%9e%d0%a1-3%2b-19.03.02-62%d0%91%d0%9f-%d0%a2%d0%96%d0%98%d0%a0&EducationType=1%2c%d0%97%2c%d0%9e&RecommendationType=1%2c1%2c2&BookType=1%2c%d0%a3%2c%d0%a3%d0%9c)

[%d0%a2%d0%96%d0%98%d0%a0&EducationType=1%2c%d0%97%2c%d0%9e&RecommendationType=1%2c1%2c2&BookType=1%2c%d0%a3%2c%d0%a3%d0%9c](http://ruslan.vsau.ru:8080/SkoWeb/view.aspx?db=VSAU&report=SKO_FORM4c_V3&Speciality2=1%2c%d0%a4%d0%93%d0%9e%d0%a1-3%2b-19.03.02-62%d0%91%d0%9f-%d0%a2%d0%96%d0%98%d0%a0&EducationType=1%2c%d0%97%2c%d0%9e&RecommendationType=1%2c1%2c2&BookType=1%2c%d0%a3%2c%d0%a3%d0%9c)

с

ПРИЛОЖЕНИЕ 5.2.

Информационное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

	Наименование	Функция программного обеспечения			Название программы	Примечание
		контроль	моделирующая	обучающая		
	2	3	4	5	6	7
	Блок 1. «Дисциплины»					
1	Б1.Б.1 Иностранный язык	да		да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2010 Std,	
2	Б1.Б.2 История	да		да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2010 Std,	
3	Б1.Б.3 Философия	да		да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2010 Std	
4	Б1.Б.4 Экономика	да		да	Microsoft Power Paint AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2010 Std	
5	Б1.Б.5. Математика	да		да	Internet Explorer, AST – Test	
6	Б1.Б.6 Информатика	да	да	да	MS PowerPoint MS Word, MS Excel Консультант Плюс Internet Explorer ACT-test	
7	Б1.Б.7 Физика	да	да	да	MS PowerPoint Компьютерная программа “Открытая физика”, Часть 1 и 2. (ООО, “Физикон”, 2002 г. Windows 3.1. x 95/NT - используется с помощью интер-	

					активной доски	
8	Б1.Б.8.1 Основы общей и неорганической химии	да			АСТ-test	
9	Б1.Б.8.2 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа			да	Microsoft Office PowerPoint Microsoft Office Word 2003, 2007 Microsoft Office Excel 2003, 2007	
10	Б1.Б.9 Инженерная и компьютерная графика	да		да	Компас 3D V 15 6, Ast-Test Техэксперт, MS PowerPoint	
11	Б1.Б.10.1 Теоретическая механика	да			Ast-Test	
12	Б1.Б.10.2 Сопротивление материалов	да		да	APM WinMachine Internet Explorer Microsoft PowerPoint Microsoft Word eLearning Server 3.4 АСТ-тест	
13	Б1.Б.10.3 Детали машин и основы конструирования	да	да	да	Модуль WinBeam. Расчет и проектирование балочных элементов конструкций Модуль WinBeam. Расчет и проектирование рычажных механизмов произвольной структуры Модуль WinTrans. Расчет зубчатых передач, выполнение чертежей элементов передач в автоматическом режиме. Модуль WinDrive. Расчет и проектирование привода вращательного движения произвольной структуры.	

				<p>Модуль WinShaft. Расчет и проектирование валов и осей.</p> <p>Модуль WinBear. Расчет подшипников качения</p> <p>Модуль WinJoint. Расчет и проектирование соединений деталей машин и элементов конструкций.</p> <p>АРМ Graph. Параметризованный редактор оформления графической документации в формате 2D.</p> <p>КОМПАС-3D.</p> <p>Модуль WinCam.</p> <p>Модуль WinStructure3D. Расчет и проектирование пластинчатых, оболочечных и стержневых конструкций</p> <p>Модуль WinPlain. Расчет и анализ радиальных и упорных подшипников скольжения</p> <p>АРМ Demo</p> <p>Азбука Компас. Электронный учебник.</p> <p>Internet Explorer</p> <p>АСТ-тест.</p>	
14	Б1.Б.11 Электротехника и электроника	да	да	<p>MS Office PowerPoint</p> <p>MS Word</p> <p>Windows Media</p> <p>Internet Explorer</p> <p>Multisim v.7</p> <p>АСТ-Тест</p>	

15	Б1.Б.12 Процессы и аппараты пищевых производств	да	да	да	Abbyy Fine Reader 9.0 Corp Adobe CS , Adobe Photoshop AST, Garant, Kompas 3D V15 Microsoft Office 2013, Matlab 6.1 MathCad 2001 Pro (Сетевая) Corel Draw Презентация Microsoft Power Point LabVIEW 8.2
16	Б1.Б.13 Проектирование предприятий отрасли	да	да	да	Abbyy Fine Reader 9.0 Corp Adobe CS , Adobe Photoshop AST, Garant, Kompas 3D V15 Microsoft Office 2013, Matlab 6.1 MathCad 2001 Pro (Сетевая) Corel Draw Презентация Microsoft Power Point LabVIEW 8.2
17	Б1.Б.14 Безопасность жизнедеятельности	да		да	Microsoft Power Point Microsoft Excel Adobe Acrobat Reader Консультант плюс AST-тест
18	Б1.Б.15 Тепло- и хладотехника	да			PowerPoint AST-тест
19	Б1.Б.16 Общая технология отрасли	да		да	MS PowerPoint AST-тест Kompas 3D V15, Microsoft Office 2013, Техэксперт, Консультант +
20	Б1.Б.17 Технология переработки эфиромасличных культур	да		да	MS PowerPoint AST-тест Kompas 3D V15, Microsoft Office 2013, Техэксперт, Консультант +
21	Б1.Б.18 Технология хранения масличного сырья	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop

					AST, Garant, Kompas 3D V15 Microsoft Office 2013, Statistica 6, Техэксперт, Консультант +	
22	Б1.Б.19 Технология переработки растительных масел и жиров	да		да	AST-тест, Kompas 3D V15, Microsoft Office 2013, Техэксперт, Консультант +	
23	Б1.Б.20 Введение в технологию продуктов питания	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Garant, Kompas 3D V15 Microsoft Office 2013, Statistica 6, Техэксперт, Консультант +	
24	Б1.Б.21 Физическая культура и спорт			да	Microsoft Office 2010 Std, Abbyy FineReader 9.0 Corp	
25	Б.1.В.ОД.1 Русский язык и культура речи	да		да	Microsoft Office 2010 Std, Abbyy FineReader 9.0 Corp, AST- тест	
26	Б.1.В.ОД.2 Правоведение	да		да	Ms Power Point, AST-Test Player 4, Консультант +	
27	Б1.В.ОД.3 Экономика и организация производства	да		да	Internet Explorer, Microsoft Office, AST-Test Player 4	
28	Б1.В.ОД.4 Экология пищевых производств	да		да	Ms Power Point, AST-Test Player 4, Консультант +	
29	Б1.В.ОД.5 Органическая химия	да		да	Microsoft Office PowerPoint Microsoft Office Word 2003, 2007 Microsoft Office Excel 2003, 2007 AST-Test	
30	Б1.В.ОД.6 Физическая и коллоидная химия	да		да	Microsoft Office Excel 2003, 2007 AST-Test	
31	Б1.В.ОД.7 Пищевая химия	да		да	AST-Test Microsoft Office 2013 Техэксперт, Консультант +, Statistica 6,	

32	Б1.В.ОД.8 Биохимия	да		да	MS PowerPoint, Ast-Test, Консультант + , Техэксперт Компас 3D V 15, Microsoft Office 2013	
33	Б1.В.ОД.9 Пищевая микробиология	да		да	AST-Тест, Abby Fine Reader 9, Microsoft Office 2007 Pro, Statistica 6.1	
34	Б1.В.ОД.10 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	да		да	LabVIEW 8, Ast-Test, MS PowerPoint	
35	Б1.В.ОД.11 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Microsoft Office 2013	
36	Б1.В.ОД.12 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	да		да	MS PowerPoint AST-TEST, Консультант+, Техэксперт, Microsoft Office 2013	
37	Б1.В.ОД.13 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Microsoft Office 2013 Техэксперт Консультант +	
38	Б1.В.ОД.14 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Microsoft Office 2013 Техэксперт Консультант +	
39	Б1.В.ОД.15 Оборудование масложировой промышленности	да		да	MS PowerPoint AST-TEST, Kompas 3D V15 Microsoft Office 2013, Техэксперт,	
40	Б1.В.ОД.16 Сооружения и оборудование для хранения масел и жиров	да		да	MS PowerPoint, AST-TEST Kompas 3D V15, Microsoft Office 2013, Техэксперт,	

41	Б1.В.ОД.17 Технология производства моющих средств	да		да	Kompas 3D V15 Microsoft Office Excel, Power Point, Microsoft Office 2013, Техэксперт, Консультант +	
42	Б1.В.ОД.17 Основы технологии производства косметических продуктов	да		да	Kompas 3D V15 Microsoft Office Excel, Power Point, Microsoft Office 2013, Консультант +	
43	Б1.В.ОД.19 Технохимический контроль масел, жиров и продуктов их переработки	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2007 Pro , Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Office 2013 Std,	
44	Б.1.В.ДВ Элективные курсы по физической культуре и спорту			да	Microsoft Office 2010 Std, Abbyy FineReader 9.0 Corp	
45	Б1.В.ДВ.1.1 Политология и социология	да			AST-тест	
46	Б1.В.ДВ.1.2 Психология и педагогика	да		да	Abbyy Fine Reader 9.0 Corp AST-тест, Microsoft Office 2010	
47	Б1.В.ДВ.2.1 Культурология	да		да	Abbyy Fine Reader 9.0 Corp AST-тест, Microsoft Office 2010	
48	Б1.В.ДВ.2.2 Основы законодательства по защите прав потребителей	да		да	AST-Test Player 4 AST-тест, Консультант + Garant, Ms Power Point	
49	Б1.В.ДВ.3.1 Основы научных исследований перерабатывающих производств	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Microsoft Office 2013 Техэксперт Консультант +	
50	Б1.В.ДВ.3.2 Инструментальные методы анализа в масложировой промышленности			да	Microsoft Office PowerPoint Microsoft Office Word 2003, 2007	

51	Б1.В.ДВ.4.1 Ботаника с основами физиологии растений			да	http://elibrary.ru	научная электронная библиотека
52	Б1.В.ДВ.4.2 Физические методы анализа			да	MS PowerPoint	
53	Б1.В.ДВ.5.1 Химия природных органических соединений			да	Microsoft Office PowerPoint Microsoft Office Word 2003, 2007 Microsoft Office Excel 2003, 2007	
54	Б1.В.ДВ.5.2 Химия жиров			да	Microsoft Office PowerPoint Microsoft Office Word 2003, 2007 Microsoft Office Excel 2003, 2007,	
55	Б1.В.ДВ.6.1 Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли			да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2007 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Office 2013 Std Abbyy FineReader 9.0 Corp	
56	Б1.В.ДВ.6.2 Менеджмент качества продукции растениеводства	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Garant, Kompas 3D V15 Microsoft Office 2013, Lab VIEW Statistica 6, Техэксперт, Консультант +	
57	Б1.В.ДВ.7.1 Основы систем автоматизированного проектирования	да		да	MS PowerPoint Kompas 3D V15 AST- Test	
58	Б1.В.ДВ.7.2 Микробиология пищевых производств	да		да	AST-Тест, Abby Fine Reader 9, Microsoft Office 2007 Pro, Statistica 6.1	
59	Б1.В.ДВ.8.1 История специальности	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Garant, Microsoft Office	

					2013, Statistica 6, Техэксперт,	
60	Б1.В.ДВ.8.2 История возникновения парфюмерии	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Garant, Microsoft Office 2013, Statistica 6, Техэксперт,	
61	Б1.В.ДВ.9.1 Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Garant, Microsoft Office 2013, Statistica 6, Техэксперт, +	
62	Б1.В.ДВ.9.2 Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Garant Microsoft Office 2013, Техэксперт, Консультант +	
63	Б1.В.ДВ.10.1. Технология возделывания масличных и эфиромасличных культур	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Garant Microsoft Office 2013, Техэксперт, Консультант +	
64	Б1.В.ДВ.10.2 Технологические основы лежкости растительных продуктов	да		да	Abbyy FineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Garant, Kompas 3D V15 Microsoft Office 2013, Statistica 6, Техэксперт, Консультант +	
65	ФТД.1 Основы делопроизводства	да			AST -тест	

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗОЙ

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведе- ния практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных объектов .)
1	2	3	4
1	Б1.Б.1 Иностранный язык	Аудитория 109 мод (практические и семинарские), 132 мод (практические и семинарские): доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, скамьи 2-х местные, аудиоаппаратура, телевизор, 132 мод (практические и семинарские) - лингвистический кабинет	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а
2	Б1.Б.2 История	Учебные аудитории лекционного типа Экран, проектор, мультимедийное оборудование, столы и стулья Учебные аудитории для семинара Музей истории ВГАУ (262 ауд.)Музей «Верхний и Средний Дон в годы Великой Отечественной войны 1942 – 1943 гг.» (256 ауд.) Исторические экспонаты (личные вещи, книги, фотографии и т.д.), относящиеся к периоду 1912-2016 гг. Исторические экспонаты (образцы советского, немецкого, итальянского и венгерского оружия, награды, личные вещи, книги, фотографии и т.д.), относящиеся к периоду 1942-1943 гг. Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования 261 ауд., 256 ауд. Столы и стулья Учебные аудитории текущего и контроля и промежуточной аттестации 122 ауд., 121 ауд. Компьютеры, столы и стулья Учебные аудитории для СРС 232 ауд. Компьютеры, столы и стулья	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

3	Б1.Б.3 Философия	Учебные аудитории лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием: 216, 222, 239, 268, 317, 341, 343, 353, 354, 376, Комплекс мультимедийных лекционных курсов. Учебные аудитории текущего контроля и промежуточной аттестации. Компьютерные классы: 113, 115, 116, 219, 120, 122, 126, 219, 220, 219 м.к., 321 Учебные аудитории для СРС читальный зал библиотеки (оснащен компьютерами с выходом в интернет)	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
4	Б1.Б.4 Экономика	Аудитория 260 (для практических занятий): доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, стулья ученические. Лекционные аудитории, оснащенные современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
5	Б1.Б.5. Математика	Аудитории 218, 109, 315, 314, 313, 322, 323 (для практических занятий) Учебная доска, организованные учебные места Аудитории № 219, 321 Компьютеры, учебная доска, организованные учебные места. Аудитории для самостоятельного обучения с доступом к сети Internet. Мультимедийные презентации.	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а
6	Б1.Б.6 Информатика	ауд. 129, 122а, 126, 142 (для практических занятий) Компьютерные классы: компьютеры, доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, стулья ученические. Компьютеры с программой по курсу; комплекс мультимедийных лекционных курсов, учебно-методическая литература.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д.1

7	Б1.Б.7 Физика	<p>Лекционная аудитория 246 Интерактивная доска. Специализированные лаборатории для проведения экспериментальных работ по физике 243, 244. Персональные компьютеры. Измерительные приборы: штангенциркули, микрометры, секундомеры. Весы и разновесы Г-4-1111,10. Набор лабораторных установок для изучения законов механики (у). Осциллографы: С-1-114; ЭО-6М; ЭО-7; (у). Амперметры (у). Измеритель емкости. Гониометры (у). Люксметры Ю 116. Гелий-неоновые лазеры (у). Рефрактометр ИРФ-23. Оптическая скамья. Дистиллятор. Генераторы сигналов низкочастотные: ГЗ-112; ГЗ-118. Источник напряжения Б5-31. Оптический пирометр ОППИР-О17Э. Магазин сопротивлений (у). Вольтметры (универсальный Э 30; В-7-16 А), (у). Измеритель емкости Mastech MY 3243. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
8	Б1.Б.8.1 Основы общей и неорганической химии	<p>Учебные лаборатории по химии - аудитории 154-159 - с оборудованием для лабораторных занятий (фотоэлектроколориметр, кондуктометр, потенциометр, спектрофотометр, хроматограф, аналитические и технические весы, разновесы, штативы с реактивами, пробирками, бюретками, газовые горелки, газоотводные трубки, держатели для пробирок, индикаторы, мерные колбы, стаканы и цилиндры, колбы термостойкие и для титрования, воронки, склянки на 250 мл, часовые стекла), методические разработки, плакаты, стенды. Лекционная аудитория 164.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
9	Б1.Б.8.2 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	<p>Учебные лаборатории по химии - аудитории 154-159 - с оборудованием (фотоэлектроколориметр, кондуктометр, потенциометр, спектрофотометр, хроматограф, аналитические и технические весы, разновесы, штативы с реактивами, пробирками, бюретками, газовые горелки, газоотводные трубки, держатели для пробирок, индикаторы, мерные колбы, стаканы и цилиндры, колбы термостойкие и для титрования, воронки, склянки на 250 мл, часовые стекла), методические разработки, плакаты, стенды. Лекционная аудитория 164.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

10	Б1.Б.9 Инженерная и компьютерная графика	Комплекс моделей; стенд по всем заданиям курса «Инженерная графика»; учебно-методическая литература. Компьютерный класс 119: компьютеры с программой по курсу; учебно-методическая литература. Лекционная аудитория с мультимедийным оборудованием	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
11	Б1.Б.10.1 Теоретическая механика	313 м, 319 м – Учебные кабинеты для лабораторно-практических занятий: учебно-методическая литература; таблицы. Специализированная лекционная аудитория 320, оснащенная современным мультимедийным оборудованием. Мультимедийный курс лекций.	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а
12	Б1.Б.10.2 Сопротивление материалов	163 – Специализированная аудитория: пресс 10 т (ПС - 10); пресс 200 т; машина испытательная УИМ-50; машина испытательная ИМ-4Р; машина испытательная УМ; установка для испытания на кручение древесины; МК-30 (маятниковый копр); установка для испытаний на кривой изгиб; установка для определения реакций опор; установка для определения положения центра изгиба; пресс ручной гидравлический; тензометры ТР; индикаторы часового типа; станок токарный 1710; станок сверлильный; станок столярный; тисы слесарные; круг наждачный; штангенциркуль; станок стандартных образцов для испытаний материалов; учебные плакаты; учебно-методическая литература. 304 м – Специализированная аудитория: лабораторный стенд «Испытание болтового соединения, работающего на сдвиг»; лабораторный стенд «Изучение распределения сил в болтовом соединении»; лабораторный стенд «Определение коэффициента трения в резьбе и на торце гайки»; лабораторный стенд «Изучение подшипников качения и уплотнений подшипниковых узлов»; лабораторный стенд «Испытание подшипника скольжения»; лабораторный стенд «Конструктивные параметры зубчатых и червячных редукторов, сборка и регулировка»; лабораторный стенд «Коэффициент полезного действия червячного редуктора».	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13

13	Б1.Б.10.3 Детали машин и основы конструирования	305 м – Специализированная аудитория: комплект зубчатых колес; установка для определения КПД планетарного редуктора; установка для определения КПД винтовой пары; комплект настольных макетов рычажных механизмов; комплект настольных моделей универсальных одинарных шарниров; комплект настольных моделей и образцы универсальных двойных шарниров; комплект настольных моделей и образцы рядовых, ступенчатых, планетарных и дифференциальных зубчатых передач; установка для экспериментального исследования кинематики и динамики машин ТММ 44; натуральные разрезы зубчатых и рычажных механизмов; приборы для модельного нарезания зубчатых колес методом огибания ТММ-42; установка на маятниковом подвесе для динамической балансировки ротора ТММ-1; установка для определения момента инерции маховика методом выбега ДМ-38М; индикаторные головки; штангензубомер; стенд образцов выполнения графической части курсового проекта; стенд по оформлению записки курсового проекта; учебные плакаты	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13
14	Б1.Б.11 Электротехника и электроника	310 м – Лаборатория технических основ электротехники: учебно-лабораторные комплексы по ТОЭ; лабораторные стенды; измерительные приборы; учебные плакаты; учебно-методическая литература. 102а м – Лаборатория общей электротехники: учебно-лабораторные стенды; измерительные приборы; учебные плакаты; учебно-методическая литература.	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13
15	Б1.Б.12 Процессы и аппараты пищевых производств	Специализированная аудитория 36а – лаборатория: установка для изучения различных способов сушки, установка по изучению перемешивания пищевых материалов, установка по изучению процессов фильтрации, установка по изучению процессов экстрагирования, инфракрасная сушилка, шкаф суховоздушный ШСвЛ-80, электронные весы 1W-1, печь СВЧ, зернодробилка. Автоматизированный лабораторный комплекс по процессам и аппаратам пищевых производств в среде LabVIEW. Лекционная аудитория 216,оснащенная современным мультимедийным оборудованием.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

16	Б1.Б.13 Проектирование предприятий отрасли	Лекционная аудитория, оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов. Учебно-методические указания. Справочная литература. Плакаты	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
17	Б1.Б.14 Безопасность жизнедеятельности	418 м, 419 м, 423 м – Специализированные лаборатории БЖД: стенд с устройством защитного отключения для демонстрации работы и выполнения лабораторной работы; стенд для выполнения лабораторной работы с набором оборудования и мегаомметрами типа М1101М, М4100, Ф4101, Ф4102; стенд с набором средств электрозащиты (подставка, диэлектрические перчатки, боты, коврик, галоши) для выполнения практической работы; стенд с набором средств пожаротушения (огнетушители ОП, ОХП, ОУ, ОУБ) для выполнения практической работы; стенд для замера удельного сопротивления земли с прибором Ф4103-М1; стенд для замера сопротивления заземления с прибором М-416; стенд для выполнения работ по электроизмерительным клещам с клещами М266С; стенд для выполнения работ по шуму с шумомерами ИШВ-1 и фирмы RFT; стенд для лабораторной работы по оценке запыленности; стенд для выполнения лабораторной работы по оценке загазованности; стенд с устройством защитного отключения для демонстрации работы и выполнения лабораторной работы; видеоаппаратура с 2 телевизорами, видеомагнитофоном и компьютером; стенд для измерения уровней радиации с географической картой и дозиметром ДП-5А; Стенды с плакатами: стенд для выполнения работ по микроклимату.	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 21

18	Б1.Б.15 Тепло- и хладо-техника	<p>Лекционная аудитория оснащенная мультимедийным оборудованием. Специализированная аудитория 36 для проведения лабораторного практикума. Прибор для измерения теплоемкости ИТс- 400. Экспериментальная установка для определения теплопроводности твердого тела методом трубы. Экспериментальная установка для исследования процесса теплообмена в рекуперативном поверхностном теплообменнике. Кондиционер БК-2800, психрометр, барометр. Термометры расширения. Манометрические термометры. Термозлектрические термометры. Милливольтметр. Лабораторная установка для определения параметров твердого тела. Лабораторная установка для определения давления. Двухтрубный жидкостный манометр. Однотрубный жидкостный манометр. Манометр типа ММН</p> <p>Лабораторная установка для определения удельной теплоты парообразования. Специализированная лекционная аудитория 216, оснащенная современным мультимедийным оборудованием.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--------------------------------	---	---------------------------------------

19	Б1.Б.16 Общая технология отрасли	<p>Специализированная лаборатория производства и переработки растительных масел ауд. 35. Лабораторная установка для определения качества масличных семян: шкаф сушильный, установка для определения влажности по электропроводности, весы электронные, весы ВЛТК-500 Водяная баня, Набор бюксов, Набор разновесов, Набор сит с круглыми отверстиями диаметром 3, 2, 1 и 0,5 мм, Аппарат Сокслета, Рефрактометр ИРФ, Лабораторная установка для определения качества растительных масел, Набор лабораторной посуды, Набор стандартов для определения цветного числа масла, ФЭК, водяная баня, Установка для отгонки растворителя, рН-метр цифровой, Термометры жидкостные стеклянные Установка потенциометрического титрования, Титровальные столы, Магнитные мешалки, Установка для пробной гидратации масла, Установка для пробной нейтрализации масла, Пурка литровая ПХ-1, Лактоденсиметр, Жиरोмер, Центрифуга лабораторная, Методические указания Сборник ГОСТов,</p> <p>Лекционная аудитория, оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов</p> <p>Аудитория для курсового проектирования 119 Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2013 с возможностью подключения к сети «Интернет»</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	----------------------------------	---	---------------------------------------

20	Б1.Б.17 Технология переработки эфиромасличных культур	<p>Специализированная лаборатория производства и переработки растительных масел - ауд.35: лабораторная установка для определения качества масличных семян, шкаф сушильный, установка для определения влажности по электропроводности, весы электронные, водяная баня, набор бюкс, набор разновесов; набор сит с круглыми отверстиями диаметром 3, 2, 1 и 0,5 мм; аппарат Сокслетта, аппарат Клевенджера рефрактометр ИРФ, лабораторная установка для определения качества растительных масел, набор лабораторной посуды, набор стандартов для определения цветного числа масла, ФЭК, водяная баня, установка для отгонки растворителя, рН-метр цифровой, термометры жидкостные стеклянные, установка потенциометрического титрования, титровальные столы; магнитные мешалки; установка для пробной гидратации масла, установка для пробной нейтрализации масла, пурка литровая ПХ-1, лактоденсиметр, жиромер, центрифуга лабораторная, сборник ГОСТов. Лекционная аудитория, оснащенная современным мультимедийным оборудованием.</p> <p>Аудитория для курсового проектирования 119 Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2013 с возможностью подключения к сети «Интернет»</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
21	Б1.Б.18 Технология хранения масличного сырья	<p>Специализированная аудитория - 172: лаборатория хранения и переработки растениеводческой продукции (печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛТК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛТК-500, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110). Специализированная лекционная аудитория 216, оснащенная современным мультимедийным оборудованием.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

22	Б1.Б.19 Технология переработки растительных масел и жиров	<p>Специализированная лаборатория производства и переработки растительных масел - ауд.35: лабораторная установка для определения качества масличных семян, шкаф сушильный, установка для определения влажности по электропроводности, весы электронные, весы ВЛТК-500, водяная баня, набор бюкс, набор разновесов, набор сит с круглыми отверстиями диаметром 3, 2, 1 и 0,5 мм, аппарат Сокслетта, рефрактометр ИРФ, лабораторная установка для определения качества растительных масел, набор лабораторной посуды, набор стандартов для определения цветного числа масла, ФЭК, водяная баня, установка для отгонки растворителя, рН-метр цифровой, термометры жидкостные стеклянные, установка потенциометрического титрования, титровальные столы, магнитные мешалки, установка для пробной гидратации масла, установка для пробной нейтрализации масла, пурка литровая ПХ-1, лактоденсиметр, жиросмер, центрифуга лабораторная, сборник ГОСТов.</p> <p>Лекционная аудитория, оснащенная современным мультимедийным оборудованием.</p> <p>Аудитория для курсового проектирования 119 Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2013 с возможностью подключения к сети «Интернет»</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
23	Б1.Б.20 Введение в технологию продуктов питания	<p>Специализированная аудитория - 172: лаборатория хранения и переработки растениеводческой продукции (печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛТК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛТК-500, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110), мукопросеиватель МПМ-800М; тестомесильная машина Л4-ХТВ, роликовая машина.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

24	Б1.Б.21 Физическая культура и спорт	Стадион с футбольным полем «Центральный» и 3 беговыми дорожками Футбольные мячи, секундомеры, Спортивные площадки 1,2,3 лыжи и лыжное оборудование Спортивные залы (ОФП – 2, игровой зал - 1, тяжелой атлетики – 1, зал-борьбы - 1, тренажерные залы -2) борцовские ковры, тренажеры, штанги, гири, гантели, боксерские мешки и груши, ринг, мячи, манекены, шведские стенки, перекладины, гимнастические скамейки.	394087 г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а
25	Б.1.В.ОД.1 Русский язык и культура речи	Учебные аудитории лекционного типа Ауд. 341, 343, 353, 222 и др. Учебные аудитории для семинара. Ауд. 148, 256 и др. Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования Ауд. 261, 257, 256, 257. Учебные аудитории текущего и контроля и промежуточной аттестации Ауд. 148, 256. Учебные аудитории для СРС Ауд. 148, 256. Комплекс мультимедийных лекционных курсов	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
26	Б.1.В.ОД.2 Правоведение	Аудитория 300, 168: доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, скамьи 2-х местные, стулья ученические, мультимедийное оборудование, нормативные документы.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
27	Б1.В.ОД.3 Экономика и организация производства	Лекционная аудитория 201 Столы, стулья, доска для записей (интерактивная или для записей маркерами или для записей мелом), мультимедийное оборудование (компьютерный проектор, экран) Аудитория для практических занятий 138 Компьютерный класс 119 с подключением к сети Интернет Аудитория для самостоятельной работы Читальный зал с компьютерным и иным оборудованием для самостоятельной работы	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

28	Б1.В.ОД.4 Экология пищевых производств	<p>Лаборатория технологии бродильных производств и технологии производства и переработки растительных масел Наглядные пособия – плакаты; классификаторы; ФЗ; СанПиНы. Аудитория 168 Проектор; интерактивная доска.</p> <p>Лабораторная установка для определения качества растительных масел, Набор лабораторной посуды, Набор стандартов для определения цветного числа масла, ФЭЖ, водяная баня, Установка для отгонки растворителя, рН-метр цифровой, Термометры жидкостные стеклянные</p> <p>Установка потенциметрического титрования, Магнитные мешалки, Установка для пробной гидратации масла, Пурка литровая ПХ-1, Центрифуга лабораторная, Методические указания, Сборник ГОСТов, Лекционная аудитория 216, оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
29	Б1.В.ОД.5 Органическая химия	<p>Учебные лаборатории по химии - аудитории 154-159 - с оборудованием (фотоэлектроколориметр, кондуктометр, потенциометр, спектрофотометр, хроматограф, аналитические и технические весы, разновесы, штативы с реактивами, пробирками, бюретками, газовые горелки, газоотводные трубки, держатели для пробирок, индикаторы, мерные колбы, стаканы и цилиндры, колбы термостойкие и для титрования, воронки, склянки на 250 мл, часовые стекла), методические разработки, плакаты, стенды. Лекционная аудитория 164.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
30	Б1.В.ОД.6 Физическая и коллоидная химия	<p>Учебные лаборатории по химии - аудитории 154-159 - с оборудованием (фотоэлектроколориметр, кондуктометр, потенциометр, спектрофотометр, хроматограф, аналитические и технические весы, разновесы, штативы с реактивами, пробирками, бюретками, газовые горелки, газоотводные трубки, держатели для пробирок, индикаторы, мерные колбы, стаканы и цилиндры, колбы термостойкие и для титрования, воронки, склянки на 250 мл, часовые стекла), методические разработки, плакаты, стенды. Лекционная аудитория 164.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

31	Б1.В.ОД.7 Пищевая химия	Специализированная аудитория 171. Учебная аудитория, коллекция дрожжей, коллекция музейных препаратов, измельчитель растений, диспергатор, магнитная мешалка, рН-метр, ФЭК, рефрактометр, прибор Кротова, иономер, прибор для счета колоний, ультрафиолетовый облучатель, ультратермостат, шуттель-аппарат, водяная баня, титровальная установка, муфельная печь, прибор радиометр БДЖБ-02, , бактерицидная лампа	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
32	Б1.В.ОД.8 Биохимия	Специализированная аудитория 171. Учебная аудитория, коллекция дрожжей, коллекция музейных препаратов, измельчитель растений, диспергатор, магнитная мешалка, рН-метр, ФЭК, рефрактометр, прибор Кротова, иономер, прибор для счета колоний, ультрафиолетовый облучатель, ультратермостат, шуттель-аппарат, водяная баня, титровальная установка, муфельная печь, прибор радиометр БДЖБ-02, , бактерицидная лампа	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
33	Б1.В.ОД.9 Пищевая микробиология	Специализированная аудитория 323 для проведения лабораторного практикума: Печь муфельная СНОЛ, Прибор ПИВИ – 1, Сахариметр СУ-4, Шкаф сушильный ШСС-80П, Весы ВЛТК-500, Весы ВЛР-200, Весы РН-500, Плиты электрические, Прибор ИДК Прибор КОРК-3, Рефрактометр, Термостат, ФЭК, Спектрофотометр Титровальные столы, Набор лабораторной посуды, Набор химических реактивов, Сушильный шкаф, Приборы СВЧ, Высокоэффективный жидкостный хроматограф “Watersalliance. Сборник ГОСТов. Лекционная аудитория 216, оснащенная современным мультимедийным оборудованием.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
34	Б1.В.ОД.10 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Аудитория 119 компьютерные классы, учебные пособия, стенды, программы. Учебно-методические указания. Справочная литература. Плакаты. Лекционная аудитория, оснащенная современным мультимедийным оборудованием.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

35	Б1.В.ОД.11 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Ауд. 44 – Лаборатория оценки качества пищевых продуктов: перечень посуды и химических реактивов, электронные весы, сушильный шкаф, термостат, водяные бани, ионметр, фотоэлектро-колориметр, измельчитель, микроскоп, муляжи колбасных изделий, плакаты со схемами разделки туш, с характеристикой семейств основных промысловых рыб и линий производства молочных, мясных и рыбных продуктов, атлас колбасных оболочек, атлас разделки туш животных, волчок, куттер, фаршемешалка, шприц, термодымовой шкаф, холодильник.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
36	Б1.В.ОД.12 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Специализированная аудитория 36а – лаборатория: установка для изучения различных способов сушки, установка по изучению перемешивания пищевых материалов, установка по изучению процессов фильтрования, установка по изучению процессов экстрагирования, инфракрасная сушилка, шкаф суховоздушный ШСвЛ-80, электронные весы 1W-1, печь СВЧ, зернодробилка Специализированная лекционная аудитория, оснащенная современным мультимедийным оборудованием. Мультимедийный курс лекций. Учебные презентации.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
37	Б1.В.ОД.13 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	Специализированная аудитория 172: печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛКТ-500, весы технические, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110. Лекционная аудитория, оснащенная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
38	Б1.В.ОД.14 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Учебная лаборатория для проведения лабораторного практикума (аудитория 171): прибор радиометр БДЖБ-02, микроскопы, анализатор качества молока «Лактан», рН-метр, ФЭК, рефрактометр, прибор Кротова, иономер, прибор для счета колоний, термостат, водяная баня, титровальная установка, бактерицидная лампа. Специализированная лекционная аудитория, оснащенная современным мультимедийным оборудованием.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

39	Б1.В.ОД.15 Оборудование масложировой промышленности	<p>Специальная кафедральная лаборатория (ауд. 106) Комплект оборудования для производства растительного масла, в который входит жаровня, шнековый пресс, гидравлический пресс и фильтр-пресс. Макет пластинчатого теплообменника.</p> <p>Плакаты</p> <p>Лекционная аудитория Компьютерная техника ЦНИТ ВГАУ и кафедры для чтения лекций. Видеопроектор, компьютер, ноутбук, настенный экран.</p> <p>Аудитория для курсового проектирования 119 Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2013 с возможностью подключения к сети «Интернет»</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
40	Б1.В.ОД.16 Сооружения и оборудование для хранения масел и жиров	<p>Лекционная аудитория. Комплект мультимедийного оборудования</p> <p>Специализированная лаборатория 35 Сушильный шкаф. Набор стеклянной посуды для проведения лабораторных работ. Химические реактивы для проведение лабораторных работ. Весы лабораторные технические. Весы лабораторные аналитические. Прибор для определения физических показателей масел и жиров. Коллекция семян масличных культур. Коллекция растительных масел. Набор оборудования для определения физических свойств семян масличных культур.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

41	Б1.В.ОД.17 Технология производства моющих средств	<p>Специализированная лаборатория производства и переработки растительных масел ауд.35.; шкаф сушильный, установка для определения влажности по электропроводности, весы электронные, весы ВЛТК-500, водяная баня, набор бюкс, набор разновесов, , аппарат Сокслета, рефрактометр ИРФ, набор лабораторной посуды, набор стандартов для определения цветного числа масла, ФЭК, водяная баня, установка для отгонки растворителя, рН-метр цифровой, термометры жидкостные стеклянные, установка потенциометрического титрования, титровальные столы, магнитные мешалки, установка для пробной гидратации масла, установка для пробной нейтрализации масла, лактоденсиметр, жиросмер, центрифуга лабораторная, сборник ГОСТов. Лекционная аудитория, оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
42	Б1.В.ОД.18 Основы технологии производства косметических продуктов	<p>Специализированная лаборатория 35. Шкаф сушильный; Установка для определения влажности по электропроводности; Весы электронные; Весы ВЛТК-500; Водяная баня; Набор бюксов; Набор разновесов; Рефрактометр ИРФ; Набор лабораторной посуды; ФЭК; рН-метр цифровой; Термометры жидкостные стеклянные; Установка потенциометрического титрования; Титровальные столы; Магнитные мешалки; Прибор Жукова для определения температуры застывания жирных кислот, выделенных из мыла</p> <p>Лекционная аудитория. Комплект мультимедийного оборудования. Аудитория для самостоятельной работы студентов (читальный зал библиотеки) компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

43	Б1.В.ОД.19 Технохимический контроль масел, жиров и продуктов их переработки	<p>Специализированная лаборатория 35. Шкаф сушильный; Установка для определения влажности по электропроводности; Весы электронные; Весы ВЛТК-500; Водяная баня;</p> <p>Набор бюксов; Набор разновесов; Рефрактометр ИРФ; Набор лабораторной посуды; ФЭК;</p> <p>pH-метр цифровой; Термометры жидкостные стеклянные; Установка потенциометрического титрования; Титровальные столы; Магнитные мешалки; Прибор Жукова для определения температуры застывания жирных кислот, выделенных из мыла</p> <p>Лекционная аудитория Комплект мультимедийного оборудования. Аудитория для самостоятельной работы студентов (читальный зал библиотеки) компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
44	Элективные курсы по физической культуре и спорту	<p>Стадион с футбольным полем «Центральный» и 3 беговыми дорожками</p> <p>Футбольные мячи, секундомеры,</p> <p>Спортивные площадки 1,2,3 лыжи и лыжное оборудование</p> <p>Спортивные залы (ОФП – 2, игровой зал - 1, тяжелой атлетики – 1, зал борьбы - 1, тренажерные залы - 2) борцовские ковры, тренажеры, штанги, гири, гантели, боксерские мешки и груши, ринг, мячи, манекены, шведские стенки, перекладины, гимнастические скамейки.</p>	394087 г. Воронеж, ул. Дарвина 16а
45	Б1.В.ДВ.1.1 Политология и социология	Аудитория 168, 300: доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, стулья ученические. Мультимедийное оборудование, учебные фильмы, нормативные и подзаконные акты	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
46	Б1.В.ДВ.1.2 Психология и педагогика	Аудитория 168, 300: доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, стулья ученические. Мультимедийное оборудование, учебные фильмы, нормативные и подзаконные акты	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
47	Б1.В.ДВ.2.1 Культурология	Аудитория 148: доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, скамьи 2-х местные	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

48	Б1.В.ДВ.2.2 Основы законодательства по защите прав потребителей	Аудитория 168, 300: доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, стулья ученические. Мультимедийное оборудование, учебные фильмы, нормативные и подзаконные акты	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
49	Б1.В.ДВ.3.1 Основы научных исследований перерабатывающих производств	Специализированная аудитория 172: печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛКТ-500, весы технические, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110. Лекционная аудитория 216, оснащенная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
50	Б1.В.ДВ.3.2 Инструментальные методы анализа в масложировой промышленности	Учебные лаборатории по химии - аудитории 154-159 - с оборудованием (фотоэлектроколориметр, кондуктометр, потенциометр, спектрофотометр, хроматограф, аналитические и технические весы, разновесы, штативы с реактивами, пробирками, бюретками, газовые горелки, газоотводные трубки, держатели для пробирок, индикаторы, мерные колбы, стаканы и цилиндры, колбы термостойкие и для титрования, воронки, склянки на 250 мл, часовые стекла), методические разработки, плакаты, стенды. Лекционная аудитория 164.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
51	Б1.В.ДВ.4.1 Ботаника с основами физиологии растений	Аудитория 315 – специализированная лаборатория с унифицированным оборудованием (вытяжной шкаф, микроскопы, предметные и покровные стекла, настольные лампы, сушильный шкаф, термостат, весы торсионные, технические и аналитические, спектроскоп, воронки, водяная баня, штативы с лапками, чашки Петри, колбы, пробирки, сушильные стаканы, термометры ртутные, пинцеты, разборные доски, цветные карандаши, ножи, ножницы, мерные стаканы и цилиндры, сосуды для водных и песчаных культур, пипетки, бюретки, ступки с пестиками, фарфоровые чашки различной величины, спирт, химические реактивы, индикаторы, фильтры, линейки, стеклянные палочки, электрические лампочки на 300 Вт), Табличный и растительный материал, диапозитивы и слайды, учебные фильмы.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

52	Б1.В.ДВ.4.2 Физические методы анализа	<p>Учебные лаборатории по физике 243, 244, 248 – установка для изучения законов столкновения тел, установка для изучения вращательного движения, твердого тела с помощью маятника Обербека, установка для определения характеристик затухающих, колебаний на наклонной плоскости, установка по, изучению резонанса механических колебаний, установка по изучению сложения некогерентных гармонических колебаний, установка по определению удельного заряда электрона с помощью электронного осциллографа с электростатическим отклонением электронного пучка, мостик Уитсона, установка по измерению горизонтальной составляющей магнитной индукции магнитного поля Земли, установка для определения удельного заряда электрона с помощью электронного осциллографа с магнитным, отклонением электронного пучка, установка для изучения резонанса электромагнитных колебаний, установка для изучения кривой магнитного гистерезиса, установка для определения световых волн изучаемых газоразрядной трубкой с помощью дифракционной решетки, установка для определения постоянной дифракционной решетки, установка для изучения дифракции лазерного света на цели, установка для изучения закона Малюса, установка для изучения закона Брюстера, установка для определения длины волны лазера с, помощью дифракционной решетки, установка для изучения законов фотоэффекта, установка для определения постоянной Стефана-Больцмана. Специализированная лекционная аудитория 246 с современным мультимедийным оборудованием.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
53	Б1.В.ДВ.5.1 Химия природных органических соединений	<p>Учебные лаборатории по химии - аудитории 154-159 - с оборудованием (фотоэлектроколориметр, кондуктометр, потенциометр, спектрофотометр, хроматограф, аналитические и технические весы, разновесы, штативы с реактивами, пробирками, бюретками, газовые горелки, газоотводные трубки, держатели для пробирок, индикаторы, мерные колбы, стаканы и цилиндры, колбы термостойкие и для титрования, воронки, склянки на 250 мл, часовые стекла), методические разработки, плакаты, стенды. Лекционная аудитория 164.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

54	Б1.В.ДВ.5.2 Химия жиров	Учебные лаборатории по химии - аудитории 154-159 - с оборудованием (фотоэлектроколориметр, кондуктометр, потенциометр, спектрофотометр, хроматограф, аналитические и технические весы, разновесы, штативы с реактивами, пробирками, бюретками, газовые горелки, газоотводные трубки, держатели для пробирок, индикаторы, мерные колбы, стаканы и цилиндры, колбы термостойкие и для титрования, воронки, склянки на 250 мл, часовые стекла), методические разработки, плакаты, стенды. Лекционная аудитория 164.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
55	Б1.В.ДВ.6.1 Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли	Лекционная аудитория 216, оснащенная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов. Ауд. 128, 126 - компьютерные классы, учебные пособия, стенды, программы. Учебно-методические указания. Справочная литература. Плакаты.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
56	Б1.В.ДВ.6.2 Менеджмент качества продукции растениеводства	Лекционная аудитория 216, оснащенная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов. Ауд. 128, 126 - компьютерные классы, учебные пособия, стенды, программы. Учебно-методические указания. Справочная литература. Плакаты.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
57	Б1.В.ДВ.7.1 Основы систем автоматизированного проектирования	Компьютерные классы 119,120: компьютеры с программой по курсу; комплекс мультимедийных лекционных курсов, учебно-методическая литература.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
58	Б1.В.ДВ.7.2 Микробиология пищевых производств	Специализированная аудитория 322 – лаборатория с оборудованием (рН-метр, стерилизатор паровой, стерилизатор воздушный, микроскоп иммерсионный, микроскопы монокулярные, микроскопы «Биолам», облучатель ОБН, облучатель ОБРП, холодильник «Норд», баня водяная, колориметр, спиртовки, набор питательных микробиологических сред, набор красителей, чашки Петри, микробиологическая посуда (пробирки, колбы, предметные стекла), бактериальные петли, штативы для пробирок, термостат воздушный).	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

59	Б1.В.ДВ.8.1 История специальности	<p>Специализированная аудитория 172: лаборатория хранения и переработки растениеводческой продукции (печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛТК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛТК-500, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110). Сборники ГОСТов.</p> <p>Лекционные аудитории 201, 216, оснащенные современным мультимедийным оборудованием.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
60	Б1.В.ДВ.8.2 История возникновения парфюмерии	<p>Специализированная аудитория 172: лаборатория хранения и переработки растениеводческой продукции (печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛТК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛТК-500, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110). Сборники ГОСТов.</p> <p>Лекционные аудитории 201, 216, оснащенные современным мультимедийным оборудованием.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
61	Б1.В.ДВ.9.1 Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	<p>Специализированная аудитория 172: лаборатория хранения и переработки растениеводческой продукции (печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛТК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛТК-500, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110). Сборники ГОСТов.</p> <p>Лекционные аудитории 201, 216, оснащенные современным мультимедийным оборудованием.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

62	Б1.В.ДВ.9.2 Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции	Специализированная аудитория 172: лаборатория хранения и переработки растениеводческой продукции (печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛТК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛТК-500, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110). Сборники ГОСТов.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
63	Б1.В.ДВ.10.1. Технология возделывания масличных и эфиромасличных культур	Специализированная лаборатория 269 - термостат ТС-80, шкаф сушильный ШС-80, печь муфельная ПМ-8, весы ohausSPU-202, весы технические на 5кг, весы лабораторные квадратные ВЛКТ-500, растительная открытая для проращивания семян РТК-48, сахариметр, лабораторные рефрактометры «ИРФ-454», пресс Вольского, набор зерновых сит, шпатель, пинцет, разборная доска, стеклопосуда разная. Лекционные аудитории 201, 216, оснащенные современным мультимедийным оборудованием.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
64	Б1.В.ДВ.10.2 Технологические основы лежкости растительных продуктов	Специализированная аудитория 172 - лаборатория хранения и переработки растениеводческой продукции (печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛТК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛТК-500, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110). Специализированная лекционная аудитория 216, оснащенная современным мультимедийным оборудованием.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

65	ФТД.1 Основы делопроизводства	<p>Лекционные аудитории - видеопроекционное оборудование для презентаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. <p>Аудитории для проведения практических занятий Аудитория, оборудованная специализированной мебелью, доской.</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3)</p> <p>Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций Аудитория, оборудованная специализированной мебелью, доской, персональным компьютерами с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс».</p> <p>Помещение для самостоятельной работы и выполнения курсовых проектов/работ (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 272, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) - 2 компьютера, сканер, два принтера;</p> <ul style="list-style-type: none"> - специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники 	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	-------------------------------	--	---------------------------------------

	ФТД. 2 Инновационные технологии	<p>Специализированная лаборатория №172 печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛКТ-500, весы технические, плиты электрические, прибор ИДК-5, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110</p> <p>Специализированная лаборатория №44 вакуумный насос, куттер РИК, морозильник-ларь, фаршемешалка УКМ, холодильник STINOL, шприц, маслобойка, термос, фильтр-цедилка, электропастеризатор, сепаратор электрический, центрифуга, фотоэлектроколориметр, иономер, рефрактометр, термостат, автоклав, весы ВЛР-200 и ВЛК-500</p> <p>Специализированная лаборатория №171 сепаратор, рН-метр, пастеризатор, гомогенизатор, бактофугатор, теплообменник, посуда и химические реактивы, центрифуга, титровальные установки, электронные весы, водяные бани, анализатор качества молока «Лактан 1-4 исп.220», прибор для определения вязкости и числа соматических клеток «Соматос-Мини»</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
66	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	115а, 117, 118 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования; 166, 174а – аудитории для хранения и профилактического обслуживания оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
67	Помещения для самостоятельной работы и консультаций	113, 119 оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ Читальный зал библиотеки с доступом в электронную библиотечную систему и сеть «Интернет»	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27			
Б1	Дисциплины (модули)	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
Б1.Б1.	Иностранный язык			x						x																														
Б1.Б.2	История	x			x																																			
Б1.Б.3	Философия	x			x	x	x																																	
Б1.Б.4	Экономика		x																									x												
Б1.Б.5	Математика																x										x													
Б1.Б.6	Информатика										x							x								x										x				
Б1.Б.7	Физика																x																							
Б1.Б.8	Химия																																							
Б1.Б.8.1	Основы общей и неорганической химии																x																							
Б1.Б.8.2	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа														x		x																							
Б1.Б.9	Инженерная и компьютерная графика																																					x		
Б1.Б.10	Прикладная механика																																							
Б1.Б.10.1	Теоретическая механика																																						x	
Б1.Б.10.2	Сопротивление материалов																																						x	
Б1.Б.10.3	Детали машин и основы конструирования																																						x	
Б1.Б.11	Электротехника и электроника													x																								x	x	

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27		
Б1.Б.12	Процессы и аппараты пищевых производств											x							x													x							
Б1.Б.13	Проектирование предприятий отрасли																																x	x				x	
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности								x															x							x								
Б1.Б.15	Тепло- и холодильная техника																																	x			x		
Б1.Б.16	Общая технология отрасли															x					x	x	x		x							x							
Б1.Б.17	Технология переработки эфиромасличных культур																					x			x			x											
Б1.Б.18	Технология хранения масличного сырья												x								x																		
Б1.Б.19	Технология переработки растительных масел и жиров																					x			x				x							x			
Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания												x																										
Б1.Б.21	Физическая культура и спорт							x																															
Б1.В.ОД.1	Русский язык и культура речи			x						x																													
Б1.В.ОД.2	Правоведение						x																																
Б1.В.ОД.3	Экономика и организация производства		x																				x						x							x			
Б1.В.ОД.4	Экология пищевых производств								x														x												x				
Б1.В.ОД.5	Органическая химия																	x																					
Б1.В.ОД.6	Физическая и коллоидная химия																	x																					
Б1.В.ОД.7	Пищевая химия												x					x		x																			
Б1.В.ОД.8	Биохимия																	x																					

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27		
Б1.В.ОД.9	Пищевая микробиология																			x																			
Б1.В.ОД.10	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии																	x	x																				
Б1.В.ОД.11	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов																			x																			
Б1.В.ОД.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья												x			x						x																	
Б1.В.ОД.13	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья												x								x	x						x											
Б1.В.ОД.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции																				x												x						
Б1.В.ОД.15	Оборудование масложировой промышленности													x																								x	
Б1.В.ОД.16	Сооружения и оборудование для хранения масел и жиров										x		x												x														
Б1.В.ОД.17	Технология производства моющих средств															x						x			x			x											

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27					
Б1.В.ОД.18	Основы технологии производства косметических продуктов															x					x	x			x			x														
Б1.В.ОД.19	Технохимический контроль масел, жиров и продуктов их переработки														x																											
	Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)							x																																		
Б1.В.ДВ.1.1	Политология и социология				x																																					
Б1.В.ДВ.1.2	Психология и педагогика				x	x																																				
Б1.В.ДВ.2.1	Культурология				x																																					
Б1.В.ДВ.2.2	Основы законодательства по защите прав потребителей																				x													x								
Б1.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований перерабатывающих производств																										x		x													
Б1.В.ДВ.3.2	Инструментальные методы анализа в масложировой промышленности													x																												
Б1.В.ДВ.4.1	Ботаника с основами физиологии растений													x																												
Б1.В.ДВ.4.2	Физические методы анализа													x																												
Б1.В.ДВ.5.1	Химия природных органических соединений													x			x																									
Б1.В.ДВ.5.2	Химия жиров													x			x																									
Б1.В.ДВ.6.1	Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли																				x																					

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27		
Б1.В.ДВ.6.2	Менеджмент качества продукции растениеводства																			х												х							
Б1.В.ДВ.7.1	Основы систем автоматизированного проектирования																																			х			
Б1.В.ДВ.7.2	Микробиология пищевых производств																			х																			
Б1.В.ДВ.8.1	История специальности																				х																		
Б1.В.ДВ.8.2	История возникновения парфюмерии																			х																			
Б1.В.ДВ.9.1	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия																			х																			
Б1.В.ДВ.9.2	Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции										х	х																											
Б1.В.ДВ.10.1	Технология возделывания масличных и эфиромасличных культур											х	х	х																									
Б1.В.ДВ.10.2	Технологические основы лежкости растительных продуктов												х		х																								
Б2	Практики	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х	х
Б2.У1	Учебная. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков										х	х	х	х	х		х			х	х		х																

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	
Б2.П1	Производственная. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	x	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Б2.П2	Производственная. Преддипломная	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	
Б3	Государственная итоговая аттестация	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Б.3.Д.1	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ФТД	Факультативы																																					
ФТД.1	Основы делопроизводства										x																											
ФТД.2	Инновационные технологии												x																									