

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



ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) – программа широкого профиля

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: очная / заочная

Нормативный срок освоения программы – (4 года, 4 года 10 месяцев)

ВОРОНЕЖ
2021 г.

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО) по направлению подготовки 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) обсуждена на заседании ученого совета факультета технологии и товароведения 22 июня 2021 г., протокол № 11.

Образовательная программа высшего образования (ОП ВО) по направлению подготовки 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утверждена на заседании ученого совета ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ 30 июня 2021 г., протокол № 14.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

Профиль: программа широкого профиля

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Декан факультета технологии
и товароведения



Е.А. Высоцкая

«30» 06 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Врио проректора по учебной работе



Н.М. Дерканосова «30» 06 2021 г.

Начальник управления по планированию
и организации учебного процесса



Е.М. Исаева

«30» 06 2021 г.

Зав.отделом управления качеством



Е.А. Новикова

«30» 06 2021 г.

Рецензент образовательной программы: первый заместитель руководителя Департамента аграрной политики Воронежской области Бочаров А.В.

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1 Образовательная программа высшего образования (определение)	5
1.2. Нормативные документы	5
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	7
2.1. Описание профессиональной деятельности выпускников	7
2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с образовательной программой	7
2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)	7
Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ	8
3.1. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	8
3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы	8
3.3 Объем программы	8
3.4 Формы обучения	8
3.5 Срок получения образования	8
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками	9
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	9
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	15
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	28
4.1.4 Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	28
4.1.5. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, разработанные образовательной организацией самостоятельно	28
Раздел 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО	70
5.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентно-ориентированной ОП ВО	70
5.2. Дисциплинарные программные документы компетентно-ориентированной ОП ВО	71
Раздел 6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ВО	71
6.1 Обеспечение общесистемные требования к реализации ОП ВО	71
6.2. Кадровое обеспечение ОП ВО	72
6.3. Учебно-методическое обеспечение ОП ВО	72
6.4. Материально-техническое обеспечение ОП ВО	74
Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	75

Раздел 8. ФИНАНСОВЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО	80
Раздел 9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОП ВО	80
9.1. Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	80
9.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	80
9.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ОП ВО	80
9.4. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	86

Приложение 1. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 2. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника образовательной программы бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 3. Требования к результатам освоения образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (матрица компетенций)

Приложение 4. Календарный учебный график образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 5. Учебный план образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 6. Аннотации рабочих программ дисциплин, практик образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 7. Сведения о кадровых условиях реализации образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 8. Сведения об обеспеченности учебной литературой образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Приложение 9. Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Образовательная программа высшего образования (определение)

Образовательная программа – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации, обеспечивающие воспитание и качество подготовки обучающихся в процессе образовательной деятельности.

ОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 669 и зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 7 августа 2017 г. № 47688.

1.2. Нормативные документы

Нормативно-правовую базу разработки ОП ВО составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ.

2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

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

5. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г. N 1330;

6. Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

7. Устав ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;

8. Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

П ВГАУ 1.1.10 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке образовательных программ, введенное в действие приказом ректора №273 от 24.09.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке основных образовательных программ высшего образования с учетом соответствующих профессиональных стандартов, введенное в действие приказом ректора №273 от 24.09.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.07 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, оформлении и утверждении учебного плана образовательной программы высшего образования, введенное в действие приказом ректора №273 от 24.09.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы, введенное в действие приказом ректора №341 от 02.11.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о бакалавриате, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о магистратуре, введенное в действие приказом ректора №021 от 30.01.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о специалитете, введенное в действие приказом ректора №021 от 30.01.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенное в действие приказом ректора №356 от 12.11.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации занятий физической культурой и спортом для обучающихся в специальной медицинской группе, освобожденных от практических занятий на длительный срок, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.06 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации освоения обучающимися дисциплин физическая культура и спорт с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (бакалавриат, специалитет), введенное в действие приказом ректора №356 от 12.11.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об организации учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, введенное в действие приказом ректора №285 от 31.07.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ Порядок организации освоения элективных и факультативных дисциплин, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ об экстернах, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;

П ВГАУ 1.1.06 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ по составлению расписания, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.07 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке выдачи документов о высшем образовании и о квалификации, введенное в действие приказом ректора №285 от 31.07.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.12 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перехода обучающихся с платного обучения на бесплатное, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.12 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;

П ВГАУ 1.1.11 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся, введенное в действие приказом ректора №092 от 02.04.2021 г.;

П ВГАУ 1.1.13 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.14 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по философии, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.15 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по истории, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.16 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по иностранному языку, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.17 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по безопасности жизнедеятельности, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.11 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке оформления образовательных отношений между образовательным учреждением, обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.;

П ВГАУ 5.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об электронной информационно-образовательной среде, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 5.1.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об электронном портфолио обучающегося (бакалавра, специалиста, магистра, аспиранта), введенное в действие приказом ректора №288 от 09.08.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации и проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся с использованием технологий компьютерного тестирования, введенное в действие приказом ректора №200 от 13.07.2020 г.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Описание профессиональной деятельности выпускников

Область и сфера профессиональной деятельности профессиональной деятельности:

13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:
производственно-технологический.

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с образовательной программой

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции приведен в Приложении 1.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, представлен в Приложении 2.

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам):

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
13 Сельское хозяйство	производственно-технологический	Реализация технологий производства продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
13 Сельское хозяйство	производственно-технологический	Организация производства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		продукции растениеводства	переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
13 Сельское хозяйство	производственно-технологический	Реализация технологий производства продукции животноводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
13 Сельское хозяйство	производственно-технологический	Организация производства продукции животноводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
13 Сельское хозяйство	производственно-технологический	Реализация технологий хранения и переработки продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
13 Сельское хозяйство	производственно-технологический	Оперативное управление технологией хранения и переработки продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
13 Сельское хозяйство	производственно-технологический	Реализация технологий хранения и переработки продукции животноводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
13 Сельское хозяйство	производственно-технологический	Оперативное управление технологией хранения и переработки продукции животноводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
13 Сельское хозяйство	производственно-технологический	Разработка мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и готовой продукции	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
13 Сельское хозяйство	производственно-технологический	Контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 35.03.07 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

3.1. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание программы в рамках направления подготовки путем ориентации ее на область (области) профессиональной деятельности и сферу (сферы) профессиональной деятельности выпускников; тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников; на объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания.

Направленность образовательной программы в рамках направления подготовки: программа широкого профиля

3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: бакалавр.

3.3 Объем программы 240 зачетных единиц (далее – з.е.).

3.4 Формы обучения: очная, заочная.

3.5 Срок получения образования:

Срок получения образования по программе бакалавриата (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;
- в заочной форме обучения срок получения образования составляет 4 года и 10 месяцев;
- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками

В результате освоения программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные образовательной программой

4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Образовательная программа бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции устанавливает следующие универсальные компетенции:

Таблица 4.1

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Обучающийся должен знать:
		31. Методологию анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач
		32. Теоретические основы информатики
		33. Принципы работы с информационными системами поиска информации
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Использовать философские подходы к решению поставленных профессиональных задач
		У2. Использовать методы информатики для решения стандартных задач сбора и обработки информации
		У3. Критически анализировать информацию в сфере профессиональной деятельности
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
		Н1. Использования философского подхода для

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>выработки системного понимания проблем</p> <p>H2. Использования информационных технологий для решения стандартных задач сбора и обработки информации</p> <p>H3. Поиска данных для решения задач в области технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p>
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Правовые нормы ведения профессиональной деятельности</p> <p>32. Принципы экономической теории, теорию экономического выбора, альтернативную стоимость благ, модели экономического поведения человека, основные экономические институты</p> <p>33. Особенности, положительные и отрицательные стороны рыночной и нерыночной экономики, принципы функционирования и экономические проблемы рынка, виды экономических ресурсов, формы и отношения собственности</p> <p>34. Основы микроэкономики, теорию потребительского выбора, виды издержек производства, типы рыночных структур, организационные формы предпринимательства, ценообразование на факторы сельскохозяйственного производства</p> <p>35. Основы макроэкономической политики государства, основные макроэкономические показатели и принципы их расчета</p> <p>36. Механизм формирования валового внутреннего продукта и валового национального дохода</p> <p>37. Теорию макроэкономического равновесия и тенденции развития мировой экономики</p> <p>38. Денежную и финансово-кредитную политику, налоговую и бюджетную политику, механизм регулирования инфляции и безработицы</p> <p>39. Способы решения конкретных задач по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Использовать правовые нормы, необходимые для решения профессиональных задач</p> <p>У2. Применять понятийно-категориальный аппарат, основные законы экономики в профессиональной деятельности</p> <p>У3. Использовать экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации)</p> <p>У4. Анализировать экономическую политику государства, формировать собственную позицию по отношению к ней и вырабатывать свою точку зрения на происходящие в стране экономические процессы</p> <p>У5. Находить, обрабатывать и анализировать экономическую информацию о факторах внешней среды организации для принятия управленческих решений</p> <p>У6. Публично представлять результаты решения конкретной задачи</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>деятельности:</p> <p>Н1. Формирования правового обеспечения профессиональной деятельности</p> <p>Н2. Юридического оформления договорных отношений</p> <p>Н3. Содержательной интерпретации и адаптации знаний экономики для решения профессиональных задач</p> <p>Н4. Основных методов решения экономических задач, относящихся к производству и переработке сельскохозяйственной продукции; целостного подхода к анализу экономических проблем общества</p> <p>Н5. Экономических методов анализа поведения потребителей, производителей, собственников ресурсов и государства</p> <p>Н6. Применения методик расчета основных экономических микро- и макропоказателей</p> <p>Н7. Построения графиков: рыночного спроса и предложения, производственных возможностей, предельного дохода и предельной производительности, постоянных, переменных, средних и предельных издержек, максимизации прибыли при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>Н8. Решения конкретных задач по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции заявленного качества и за установленное время</p>
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Методы управления командами, в т.ч. в историческом аспекте</p> <p>32. Способы социального взаимодействия</p> <p>33. Методы управления командами</p> <p>34. Основы психологии межличностных и межгрупповых отношений, психологии больших и малых групп</p> <p>35. Типы социального взаимодействия</p> <p>36. Принципы взаимодействия с наставником</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Взаимодействовать в команде</p> <p>У2. Взаимодействовать в команде при решении задач</p> <p>У3. Формировать и аргументировано отстаивать собственную позицию по различным проблемам</p> <p>У4. Выявлять особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывая их в своей деятельности</p> <p>У5. Аргументированно обосновывать свои предложения</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Работы в команде</p> <p>Н2. Работы и самореализации в команде</p> <p>Н3. Применения способов социально-психологического воздействия при работе в команде</p> <p>Н4. Эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участвуя в обмене информацией, знаниями и опытом</p> <p>Н5. Взаимодействия в социальной группе при решении профессиональных задач</p>
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Правила деловой коммуникации в устной и письменной формах на иностранном языке</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
	государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>32. Коммуникативно приемлемый стиль делового общения на государственном и иностранном (-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</p> <p>33. Правила деловой коммуникации и культуры речи в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (для иностранных граждан)</p> <p>34. Коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами</p> <p>35. Правила оформления и стилистику текстовых документов в профессиональной деятельности</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию</p> <p>У2. Выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно</p> <p>У3. Применять правила деловой коммуникации и культуры речи в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p> <p>У4. Использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации</p> <p>У5. Доступно излагать свои предложения и доводы в устной и письменной формах</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Осуществления деловой коммуникации в устной и письменной формах</p> <p>Н2. Ведения деловой переписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках</p> <p>Н3. Ведения деловой коммуникации на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) (для иностранных граждан)</p> <p>Н4. Делового общения в трудовом коллективе</p> <p>Н5. Подготовки текстовых документов в профессиональной деятельности</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Законы исторического развития</p> <p>32. Особенности межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом контекстах</p> <p>33. Этапы исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира</p> <p>34. Грамматический строй иностранного языка и лексические единицы в объеме, позволяющем участвовать в повседневном общении на иностранном языке</p> <p>35. Виды межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>36. Правила и принципы бесконфликтного общения, в том числе делового, учитывая нормы речевого этикета, национальные особенности общения</p> <p>37. Основные категории философии; мировые религии и</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>философские учения</p> <p>38. Особенности своей профессиональной деятельности в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Анализировать и оценивать исторические факты, явления и события, раскрывать причинно-следственные связи между ними</p> <p>У2. Недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции</p> <p>У3. Демонстрировать взаимопонимание между представителями различных культур</p> <p>У4. Правильно оценивать новые реалии современной российской действительности, учитывая особенности многонационального российского общества</p> <p>У5. Добиваться эффективного делового общения в коллективе, включающем представителей разных культур, конфессий и т.п.</p> <p>У6. Воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>У7. Анализировать и оценивать факты, раскрывать причинно-следственные связи между ними в философском контексте</p> <p>У8. Осмысленно формулировать выводы на основе решения поставленных задач</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Анализа и оценки исторических фактов и событий</p> <p>Н2. Поиска и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими информации о культурных особенностях и традициях различных социальных групп</p> <p>Н3. Анализа, оценки и восприятия межкультурного разнообразия общества</p> <p>Н4. Межкультурных коммуникаций</p> <p>Н5. Владения культурой мышления, способностью к общению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения</p> <p>Н6. Применения знаний о межкультурном разнообразии общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах при общении</p> <p>Н7. Использования философских методов познания</p> <p>Н8. Культурного общения при представлении своих предложений и защите своих идей</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Методы определения траектории саморазвития</p> <p>32. Основные принципы самовоспитания и самообразования</p> <p>33. Важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p>34. Принципы организации рабочего дня при самостоятельной работе</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	
		Обучающийся должен уметь:	
		У1. Применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	
		У2. Демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории	
		У3. Управлять временем и реализовывать траекторию саморазвития	
		У4. Реализовывать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	
		У5. Управлять своим временем	
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:	
		Н1. Планирования траектории саморазвития	
		Н2. Обоснования образовательных интересов и потребностей	
		Н3. Критической оценки эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	
		Н4. Саморазвития на основе принципов образования	
		УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать:
			31. Способы и приемы поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
			32. Виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни
			33. Методики проведения тренировок
	34. Виды физических упражнений		
	35. Научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни		
	36. Принципы организации здорового образа жизни в профессиональной деятельности		
	Обучающийся должен уметь:		
	У1. Применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья		
	У2. Поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности		
	У3. Применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта для сохранения и укрепления здоровья		
	У4. Применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья		
	У5. Организовать реализацию здорового образа жизни в профессиональной деятельности		
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:		
	Н1. Использования средств и методов укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования		
	Н2. Поддержания должного уровня физической		

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		<p>подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>Н3. Выполнения физических упражнений</p> <p>Н4. Использования средств и методов укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования</p> <p>Н5. Использования средств и методов укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования</p> <p>Н6. Применения здорового образа жизни в профессиональной деятельности</p>
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Методы и средства защиты населения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>32. Способы обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>У2. Обосновать мероприятия по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Организации действий по профилактике и предотвращению чрезвычайных ситуаций на предприятии</p> <p>Н2. Выявления и устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Знать основы макро- и микроэкономики, экономики домохозяйств; законы и закономерности развития экономических систем</p> <p>32. Знать методы учета объемов производимой сельскохозяйственной продукции</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Уметь критически оценивать экономические последствия действий в различных областях и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений</p> <p>У2. Уметь применять методики расчета технико-экономической эффективности производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Иметь опыт применения обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне, в рамках экономики домохозяйств</p> <p>Н2. Иметь навыки расчета нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов производства сельскохозяйственной продукции</p>
Гражданская позиция	УК-10. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Знать действующее законодательство в области противодействия коррупции</p>

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
		32. Знать сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия и различные формы коррупционного поведения
		Обучающийся должен уметь:
		У1. Уметь принимать самостоятельные решения в области противодействия коррупции, основываясь на действующем законодательстве
		У2. Уметь выявлять признаки коррупционного поведения, оценивать и содействовать его пресечению
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
		Н1. Иметь навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях и нетерпимому отношению к коррупционным проявлениям в обществе
		Н2. Иметь опыт соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере

4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Образовательная программа устанавливает следующие общепрофессиональные компетенции:

Таблица 4.2

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1 Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий	Обучающийся должен знать:
	31. Основы математики и статистики
	32. Физические основы механики, молекулярной физики и термодинамики, электромагнетизма, оптики, атомной и ядерной физики, лежащих в основе технологических процессов сохранения и переработки сельскохозяйственного сырья
	33. Основные химические законы, основы реакционной способности химических веществ, принципы идентификации химических соединений
	34. О биологической активности природных и синтетических органических соединений на основе основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, в т.ч. с применением информационно-коммуникационных технологий
	35. Основы информационно-коммуникационных технологий
	36. Основные понятия, определения, термины, используемые в современной микробиологии
	37. Морфологию, культуральные и ферментативные свойства практически значимых групп микроорганизмов
	38. Микрофлору почвы, воды, воздуха, эпифитную микрофлору растений
	39. Микробиологические и биохимические процессы при приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции
	310. Современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработки сельскохозяйственной продукции
	311. Микробиологические и биологические препараты для защиты растений и регламент их применения
	312. Происхождение, развитие и эволюцию органического мира
313. Классификацию и номенклатуру разных групп растений,	

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	основные концепции филогенеза растительных таксонов
	314. Структуру вегетативных и генеративных органов растений, их питание и размножение, флору ЦЧЗ, основы экологии, фитоценологии и географии растений
	315. Основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин при решении задач в области физиологии и биохимии растений
	316. Основы теории и базовые зависимости алгоритмов автоматизированного расчета деталей и узлов машин и типовые приемы работы с использованием прикладных программ автоматизированного проектирования
	317. Основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, в частности, основные законы наследственности и изменчивости живых организмов
	318. Биометрические методы анализа количественных и качественных признаков растений и животных
	319. Основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, в частности, основы систематики, строения, жизнедеятельности и экологии, а также практическое значение животных разных групп
	320. Общие закономерности строения организма сельскохозяйственных животных и домашних птиц
	321. Части и области тела животных
	322. Анатомическое строение органов; топографию органов
	323. Аппараты и системы организма животных
	324. Органы, входящие в системы организма животных
	325. Физиологию всех систем и органов, механизмы адаптации животных к различным условиям внешней среды, этологические особенности животных
	326. Основы жизнедеятельности организма, закономерности осуществления физиологических процессов функций, механизмы их нервной и гуморальной регуляции, высшую нервную деятельность, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий
	327. Методы оценки химического состава, питательности и качества кормов, кормовых добавок и премиксов
	328. Состав, строение, свойства и биологические функции основных групп углеводов, липидов, азотистых, фенольных и терпеноидных соединений, витаминов, органических кислот, алкалоидов и гликозидов
	329. Современные сведения о ферментах и методах биохимии, особенностях функционирования ферментных систем в клетках организмов и применении ферментов в технологиях производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	330. Биохимические процессы синтеза, превращений и распада органических веществ в организмах
	331. Биохимические механизмы ассимиляции аммонийной, амидной и молекулярной форм азота у растений и причины накопления нитратов в растительной продукции
	332. Молекулярные механизмы генетических процессов – репликации ДНК, транскрипции и трансляции у высших организмов
	333. Биохимические процессы спиртового, молочнокислого, маслянокислого и пропионовокислого брожения и использование этих процессов в производстве пищевых и кормовых продуктов
	334. Химический состав зерна злаковых и зернобобовых культур, семян масличных растений, клубней картофеля, корнеплодов, вегетативной массы кормовых трав, овощей, плодов и ягод
	335. Причины и параметры изменения химического состава растительных продуктов в зависимости от генотипа растений,

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	фазы созревания, природно-климатических условий, плодородия почвы, водного режима и уровня питания растений
	336. Биохимические процессы при послеуборочном дозревании, обработке, хранении и переработке растительной продукции
	337. Химический состав молока, мяса и вторичного мясного и молочного сырья
	338. Биохимические процессы при хранении и переработке молочной и мясной продукции; биохимические и физико-химические изменения в молоке и мясе при нагревании и механической обработке, замораживании и дефростации, воздействии ферментов микроорганизмов
	339. Понятия о земле и земельном фонде, происхождение, состав, свойства, экологические функции почв
	340. Изменение почвенного покрова и почв под влиянием сельскохозяйственного использования, требования культур к условиям возделывания, технологии регулирования почвенного плодородия, охрану почв, рекультивацию земель
	341. Состав и свойства агроэкосистем и их почвенно-биотический комплекс
	342. Экологические проблемы сельскохозяйственного производства
	343. Основные направления устойчивого развития агроэкосистем
	344. Общее и специальное программное обеспечение, гео- и другие информационные системы, используемые при производстве, переработке и обращении сельскохозяйственной продукции
	345. Методы поиска научно-технической информации по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оборудованию, используемому в технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	346. Информационные технологии подготовки текстовых, графических документов и презентаций
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Решать стандартные профессиональные задачи с применением естественно-научных знаний, на основе основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин
	У2. Проводить статистическую обработку данных с применением информационно-коммуникационных технологий
	У3. Использовать физические законы для овладения основами теории и практики технологических процессов переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	У4. Использовать знания о составе, свойствах и реакционной способности химических соединений при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции
	У5. Использовать технические и программные средства реализации базовых информационно-коммуникационных технологий
	У6. Организовывать коммуникации с использованием компьютерных сетей
	У7. Обеспечивать информационную безопасность
	У8. Проводить микроскопические исследования проб сырья, кормов и сельскохозяйственной продукции, выполнять простые и сложные методы окраски микропрепаратов
	У9. Готовить и стерилизовать искусственные питательные среды и посуду, выделять чистые культуры бактерий
	У10. Осуществлять посевы проб на питательные среды
	У11. Использовать полезные свойства микроорганизмов при переработке сельскохозяйственного сырья

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	У12. Производить филогенетический анализ групп растений
	У13. Распознавать по морфологическим признакам наиболее распространенные в регионах дикорастущие растения и сельскохозяйственные культуры, оценивать их физиологическое состояние и прогнозировать дальнейшее развитие
	У14. Решать типовые задачи на основе знаний основных естественно- научных законов, в т.ч. с применением информационно-коммуникационных технологий
	У15. Применять информационно- коммуникационные технологии при решении основных задач в области физиологии и биохимии растений
	У16. Использовать системы автоматизированного расчета и проектирования и оформлять инженерную документацию с использованием компьютерных технологий в полном соответствии с требованиями стандартов
	У17. Использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, в частности, законы наследственности и изменчивости живых организмов
	У18. Использовать биометрические методы анализа количественных и качественных признаков растений и животных
	У19. Использовать основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач, в частности, идентифицировать основные группы организмов
	У20. Ориентироваться в расположении органов и частей тела у сельскохозяйственных животных
	У21. Распознавать органы; давать морфологическую характеристику органам: форма, величина, окраска, консистенция;
	У22. Выявлять отклонения в течении нормальных физиологических процессов в организме
	У23. Использовать физиологические методы исследования в своей деятельности, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий
	У24. Оценивать корма по химическому составу, энергетической и питательной ценности, определять их качество с учетом требований ГОСТ
	У25. Делать заключение о пригодности для кормления животных
	У26. Прогнозировать ход биохимических процессов в соответствии с принципами биохимической энергетики и в зависимости от условий окружающей среды, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий
	У27. Применять знания о химическом составе при оценке пищевой и кормовой ценности растительной продукции и пригодности её к переработке
	У28. Обосновывать изменения химического состава растительной продукции в зависимости от фазы развития, природно-климатических условий, плодородия почвы, влагообеспеченности и режима питания растений, различных приёмов агротехники
	У29. Применять знания о химическом составе и биохимических процессах при обосновании технологий производства, послеуборочной обработки, хранения и переработки растительной продукции
	У30. Использовать биохимические показатели при оценке качества и безопасности молочной и мясной продукции
	У31. Применять знания о биохимических процессах при обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции животноводства
	У32. Определять основные показатели плодородия почв агроландшафта;
	У33. Проводить почвенный и агрохимический анализ состояния

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	земель сельскохозяйственного назначения;
	У34. Определять биологическую активность почвы и предлагать способы её регулирования;
	У35. Использовать методы инициированного микробного сообщества, биоиндикацию, биотесты, определять токсиканты в сельскохозяйственной продукции
	У36. Пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных, программными комплексами при сборе исходной информации и разработке и реализации технологий производства, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции
	У37. Использовать базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в процессе производства, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции
	У38. Сравнить и анализировать технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, характеристики оборудования используемого в технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	У39. Проводить технологические расчеты, в том числе с применением информационно-коммуникационных технологий
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н1. Теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности
	Н2. Решения типовых задач профессиональной деятельности
	Н3. Математического анализа и статистической обработки данных
	Н4. Применения информационно-коммуникационных технологий при решении типовых задач профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин
	Н5. По использованию современной научной измерительной аппаратуры, выполнению простейших экспериментальных исследований различных физических явлений с применением информационно-коммуникационных технологий
	Н6. В области практической работы с химическим оборудованием и органическими реактивами
	Н7. Работы с основными видами системного и прикладного программного обеспечения
	Н8. Решения типовых задач профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий
	Н9. Математического моделирования технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Н10. Использования существующих технологий в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции с использованием высокоактивных штаммов микроорганизмов
	Н11. Сбора, анализа и тематического обобщения научной информации
	Н12. По применению методов теоретического и экспериментального исследования в лабораторных и полевых условиях
	Н13. Применения информационно-коммуникационных технологий при решении типовых задач
	Н14. Микроскопирования, описания, определения и гербаризации растений, проведения геоботанических исследований,

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	картографирования территории, составления спектров жизненных форм растений
	Н15. Обработки и анализа экспериментальных данных, систематизации результатов и разработки физиологических подходов для повышения эффективности растениеводства
	Н16. Решения типовых задач в области физиологии и биохимии растений на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий
	Н17. Получения, обработки, хранения информации с использованием специальных программ и баз данных при разработке технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	Н18. Владения основными законами математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, в частности, законами наследственности и изменчивости
	Н19. Владения биометрическими методами анализа количественных и качественных признаков растений и животных
	Н20. Владения методами решения стандартных задач, в частности, владеть навыками в области идентификации основных групп организмов с помощью литературных источников
	Н21. Методами морфологического исследования, препарирования животного организма
	Н22. Принятии решения о дальнейшей лечебно-профилактической деятельности в случае установления изменений физиологических функций организма
	Н23. Оценки физиологического состояния организма основываясь на физических, химических и биологических законах, а также данных, полученных с применением информационно-коммуникационных технологий
	Н24. Техники оценки питательности кормов
	Н25. Составления кормового рациона с применением информационно-коммуникационных технологий
	Н26. Владения терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции и обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
	Н27. Аналитической работы по определению биохимических показателей, используемых при оценке качества, безопасности и технологических свойств сельскохозяйственной продукции
	Н28. Владения терминами и понятиями биохимии при оценке химического состава, технологических свойств сельскохозяйственной продукции и обосновании технологий производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства
	Н29. Математических, расчетно-аналитических и экспертных методов анализа и оценки состояний агроэкосистемы, природных комплексов и их компонентов
	Н30. Реализации технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции
	Н31. Применения информационно-коммуникационных технологий для поиска научно-технической информации по технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, оборудованию, используемому в технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	Н32. Применения информационно-коммуникационных технологий в области технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать:
	31. Понятийный и категориальный аппарат права и законодательства, основные правовые теоретические конструкции, особенности основных отраслей и институтов права
	32. Требования нормативной и законодательной базы, предъявляемые к сельскохозяйственному сырью и продуктам его переработки
	33. Нормативно-правовое обеспечение ветеринарно- санитарных мероприятий
	34. Нормативно-правовые и нормативные документы в области качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
	35. Основные понятия и элементы технического регулирования, стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия
	36. Нормативные правовые акты в области качества и безопасности продукции животноводства и растениеводства, правила первичного документооборота, учета и отчетности при переработке сельскохозяйственной продукции
	37. Международные и национальные нормативные документы в области менеджмента качества
	38. Требования действующих стандартов по оформлению текстовых и графических документов
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Работать с нормативно-правовым материалом, использовать и извлекать всю необходимую для решения проблемы информацию
	У2. Определять показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы с использованием химических и физических методов анализа
	У3. Использовать нормативно-правовые акты при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения, кормов и кормовых добавок
	У4. Применять нормативно-правовые и нормативные документы в профессиональной деятельности
	У5. Осуществлять выбор средств измерений показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки проводить измерения и обрабатывать их результаты
	У6. Оформлять документацию по подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции
	У7. Определять соответствие качества и безопасности сельскохозяйственного сырья требованиям нормативных правовых актов на основе результатов анализов
	У8. Проводить и документировать внутренние проверки (аудиты) системы менеджмента качества и безопасности, а также аудиты поставщиков (второй стороной)
	У9. Оформлять профессиональную документацию, в том числе в электронном виде
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
Н1. В области первичного анализа правовых документов и их применения в несложных ситуациях	
Н2. Анализа и оценки результатов испытаний сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы по показателям качества и безопасности	
Н3. Оформления специальной документации при проведении	

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	<p>ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения, кормов и кормовых добавок</p> <p>Н4. Опыт работы с федеральными законами, нормативно-правовыми и нормативными документами по вопросам качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, в том числе по оценке и подтверждению соответствия</p> <p>Н5. Использования нормативно- правовой и нормативной документации при стандартизации и подтверждении соответствия сельскохозяйственной продукции</p> <p>Н6. Оформления результатов испытаний сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормативными правовыми актами и выполнения технологических операций по правилам первичного документооборота, учета и отчетности</p> <p>Н7. Разработки и поддержки в рабочем состоянии системы управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством сельскохозяйственной продукции в целях обеспечения требований технических регламентов</p> <p>Н8. Работы с нормативными актами при подготовке специальной документации</p>
<p>ОПК-3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Способы и методы обеспечения безопасности и бесперебойного функционирования производственного процесса в условиях ЧС</p> <p>32. Общие положения об организации охраны труда на предприятии</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Устранять проблемы, нарушающие выполнение производственного процесса</p> <p>У2. Выявлять опасные и вредные факторы производственных процессов и предлагать меры по их устранению</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Проведения профилактических мероприятий при выполнении производственных процессов</p> <p>Н2. Разработки мероприятий по обеспечению безопасности труда на предприятии</p>
<p>ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Теоретические основы технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>32. Характеристику основных технологических процессов производства и переработки продукции растениеводства и животноводства</p> <p>33. Классификацию культурных и дикорастущих растений и методику определения фаз роста и развития, физиологического состояния сельскохозяйственных культур</p> <p>34. Факторы улучшения роста, развития и качества продукции</p> <p>35. Виды кормовых растений и их кормовые достоинства</p> <p>36. Виды вредных и ядовитых растений на лугах и их токсичные соединения</p> <p>37. Особенности рационального использования культурных пастбищ и сенокосов</p> <p>38. Факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур</p> <p>39. Перечень технологических операций при различных технологиях заготовки кормов</p> <p>310. Современные средства механизации и автоматизации технологических процессов в АПК</p>

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	311. Особенности применения средств механизации и автоматизации при реализации технологий производства продукции растениеводства и животноводства
	312. Правила эксплуатации и технологическое оборудование для производства продукции растениеводства и животноводства
	313. Современные цифровые технологии, применяемые в АПК
	314. Рациональные способы и современные технологии заготовки кормов и подготовки их к скармливанию животным
	315. Научные основы и современные технологии реализации сбалансированного кормления животных, роль отдельных питательных и биологически активных элементов кормов в обмене веществ у животных
	316. Основы нормированного кормления сельскохозяйственных животных
	317. Реальные параметры процессов, протекающих при переработке сельскохозяйственного сырья
	318. Устройство и принцип действия аппаратов и машин, применяемых при переработке сельскохозяйственной продукции
	319. Параметры процессов, устройство и принцип действия, аппаратов и машин, методики расчета и подбора технологического оборудования в производствах продукции для пищевой промышленности
	320. Основные общепатологические процессы, учение о болезни и ее причины
	321. Болезни органов дыхательной, пищеварительной, половой систем организма, основные антропозоонозные заболевания
	322. Роль предупредительных мероприятий для профилактики заразных заболеваний, общих для человека и животных
	323. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок
	324. Методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок
	325. Современные технологии и организацию производственных и технологических процессов переработки продукции растениеводства
	326. Требования к качеству, выполнение технологических операций по переработке продукции растениеводства в соответствии с технологическими инструкциями
	327. Объекты и продукты биотехнологии
	328. Принципы организации биотехнологической лаборатории
	329. Стадии промышленного осуществления биотехнологических процессов
	330. Основные типы биотехнологических процессов и объекты биотехнологии
	331. Основные направления современной биотехнологии, состояние и перспективы их развития в России и за рубежом
	332. Типовые процессы биотехнологического производства
	333. Обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции
	334. Методики расчета и подбора технологического оборудования для внедрения технологических процессов в производство
	335. Конструктивные и эксплуатационные особенности технологического оборудования
	336. Особенности проектирования перерабатывающих производств в зависимости от назначения
	337. Методы проведения расчётов для проектирования

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	перерабатывающих производств, технологических линий, цехов, отдельных участков; вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий
	338. Законодательство в области органической продукции
	339. Общие правила перехода к органическому производству, установленные стандартами в области органического производства
	340. Порядок проведения добровольной сертификации органического производства, установленный нормативными правовыми актами в области сертификации
	341. Современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в профессиональной деятельности
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Применять знания теоретических основ к ведению технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства
	У2. Описывать принципиальные технологические схемы производства и переработки продукции растениеводства и животноводства
	У3. Распознавать сельскохозяйственные культуры по морфологическим признакам семян, плодов, всходов и растений;
	У4. Определять фазы роста и развития, диагностировать их физиологическое состояние
	У5. Правильно выбирать агротехнические приемы управления формированием величины урожая и качество продукции
	У6. Разрабатывать технологию возделывания любой кормовой культуры для конкретных почвенно-климатических условий
	У7. Составлять схему зеленого конвейера с учетом природно-климатических условий
	У8. Оценить достоинства полевых и луговых кормовых культур
	У9. Визуально распознавать растения различных хозяйственно-ботанических групп
	У10. Рассчитать продуктивность и экономическую эффективность кормопроизводства
	У11. Проводить микроскопический, анатомический, морфологический анализы растений и их органов при оценке кормов и экспертизе кормовых отравлений животных
	У12. Разработать технологические мероприятия по производству, переработке и хранению кормов
	У13. Применять технологические приемы по созданию сенокосных и пастбищных травостоев в соответствии с условиями экотипа
	У14. Комплектовать агрегаты для выполнения технологических операций в растениеводстве и животноводстве
	У15. Обосновывать применение соответствующих средств механизации и автоматизации при реализации современных технологий производства продукции растениеводства и животноводства
	У16. Эксплуатировать технологическое оборудование для производства продукции растениеводства и животноводства
	У17. Выбирать и применять цифровые технологии для решения поставленных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	У18. Определять потребность животных в питательных веществах и отдельных кормах
	У19. Составлять и анализировать рационы для животных разного вида, пола, возраста и физиологического состояния
	У20. Составлять и описывать аппаратно-технологические схемы

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	переработки сельскохозяйственного сырья
	У21. Осуществлять выбор аппаратов и машин для ведения процессов переработки
	У22. С помощью специальной литературы и других источников информации самостоятельно распознавать наиболее часто встречающиеся заболевания животных (инфекционные, инвазионные, незаразные, включая болезни половых органов)
	У23. Организовывать и иметь представление об общих профилактических и лечебных мероприятиях при острых состояниях у животных
	У24. Проводить зооветеринарные санитарные мероприятия, направленные на предупреждение болезней животных, на выпуск полноценных и безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства
	У25. Осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продукции животного и растительного происхождения
	У26. Реализовывать современные технологические процессы переработки продукции растениеводства
	У27. Проводить оценку качества сырья и готовой продукции растениеводства
	У28. Обосновывать применение современных технологий в производственной деятельности
	У29. Применять современные методы для исследования качества растительного сырья и готовой продукции
	У30. Культивировать in vitro биологические объекты
	У31. Характеризовать основные биотехнологические производства, объяснять область их применения
	У32. Использовать инструментальный и лабораторное биотехнологическое оборудование
	У33. Оценивать потенциальную опасность биотехнологических объектов и знать способы предупреждения их попадания в окружающую среду
	У34. Реализовывать современные технологии хранения продукции растениеводства
	У35. Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве и хранении сельскохозяйственной продукции
	У36. Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства
	У37. Определять требования к выполнению работ в соответствии с технологическими картами, ГОСТами, регламентами в области производства органической сельскохозяйственной продукции
	У38. Выявлять причины несоответствий органического производства требованиям стандартов в области органического производства
	У39. Проводить основные операции технологического процесса переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	У40. Обосновывать применение современных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в профессиональной деятельности
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н1. В выборе технологии производства и переработки продукции растениеводства и животноводства с точки зрения качества готовой продукции
	Н2. Практического проектирования и реализации технологий выращивания сельскохозяйственных культур
	Н3. Оценки качества выполненных полевых работ

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	Н4. Контроля за ростом и развитием растений
	Н5. Технологиями создания и использования сенокосных и пастбищных травостоев;
	Н6. Комплексом технологических мероприятий производства кормов из зерновых, луговых, силосных культур и корнеплодов
	Н7. Современными методиками предварительного обследования и изысканий при подготовке площадей для выращивания кормовых культур
	Н8. Приемами комплекса мероприятий снижающих потери питательных веществ при заготовке и хранении кормов, и повышение их качества.
	Н9. Методами выявления пораженных грибами и бактериальными болезнями растений, использование которых может отрицательно сказаться на состоянии здоровья и продуктивности животных
	Н10. Эксплуатации технологического оборудования для производства продукции растениеводства и животноводства
	Н11. Подбора соответствующих средств механизации и автоматизации при реализации современных технологий производства продукции растениеводства и животноводства
	Н12. Решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции с использованием цифровых технологий
	Н13. Техники оценки сбалансированности кормления животных
	Н14. Техники контроля полноценности кормления животных
	Н15. В подборе и эксплуатации технологического оборудования при переработке сельскохозяйственного сырья
	Н16. Представления приёмов обращения с животными и общих методы клинического исследования больного животного, техники введения лекарств и биопрепаратов разным видам животных
	Н17. Осуществления лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок
	Н18. В определении физико-химических показателей качества сырья и готовых изделий;
	Н19. Выбора оптимальной технологии производства продукции с точки зрения ее качества и выхода готовой продукции
	Н20. Применения технологий биоремедиации воды и почвы
	Н21. Научных основ получения микробных препаратов для сельского хозяйства
	Н22. Применения технологических основ биотехнологии в пищевых отраслях
	Н23. Владения основами культуры растительных и животных клеток и тканей, методологией геной инженерии
	Н24. Техники культивирования изолированных клеток и тканей растений на искусственных питательных средах in vitro
	Н25. Техники работы в стерильных условиях
	Н26. Культивирования in vitro и описания биологических объектов
	Н27. Сбора и анализа информации о методах, способах и режимах хранения продукции растениеводства с целью максимального сохранения растительного сырья и готовой продукции
	Н28. Разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	Н29. В проведении расчётов для проектирования перерабатывающих производств; подборе технологий и оборудования для производства требуемого вида продукции

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	Н30. Использования и разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства сельскохозяйственной продукции
	Н31. Расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства сельскохозяйственной продукции
	Н32. Документировать производства органической сельскохозяйственной продукции
	Н33. Осуществлять оперативный и общий контроль качества выполнения технологических операций в соответствии с разработанными технологиями в области производства органической продукции
	Н34. Ведения технологического процесса переработки и хранения сельскохозяйственной продукции под руководством наставника
	Н35. Совершенствования технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
ОПК-5 Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать:
	31. Основные химические законы, основы реакционной способности неорганических веществ, методы экспериментального определения качественного и количественного состава природных и технологических объектов
	32. Принципы проведения экспериментальных исследований в своей профессиональной деятельности
	33. Методы и средства измерения параметров разрабатываемых технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Использовать основные законы химии в профессиональной деятельности при оценке состава и свойств природных и технологических объектов
	У2. Проводить экспериментальные исследования в зависимости от сферы профессиональной деятельности
	У3. Обосновывать применение оборудования для экспериментальных исследований технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции в конкретных производственных условиях
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н1. Работы с реактивами, приборами и лабораторным оборудованием, необходимыми для оценки состава и свойств природных и технологических объектов, при проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
	Н2. Выбора оборудования для экспериментальных исследований технологических процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	Обучающийся должен знать:
	31. Методы и средства решения стандартных экономических задач
	32. Технологии и методы исследований конкурентоспособности на рынке продукции и услуг в области производства и обращения на рынке сельскохозяйственной продукции
	33. Методику обоснования экономической эффективности совершенствования технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	Обучающийся должен уметь:
	У1. Применять методы и средства решения типовых экономических задач
	У2. Анализировать текущую рыночную конъюнктуру
	У3. Выполнять анализ и обобщение требований рынка к

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	конкретной сельскохозяйственной продукции У4. Определять существующие и потенциальные характеристики потребителей сельскохозяйственной продукции У5. Определять показатели экономической эффективности совершенствования технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Использования методов и средств решения стандартных экономических задач Н2. Анализа и прогнозирования товарных рынков в области сельскохозяйственной продукции Н3. Проведения экономического обоснования разработанных предложений
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать: З1. Принципы работы современных информационных технологий З2. Общее и специальное программное обеспечение, информационные системы, используемые при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции Обучающийся должен уметь: У1. Использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности У2. Пользоваться электронными информационно-аналитическими ресурсами, в том числе профильными базами данных при сборе исходной информации и разработке, и реализации технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности: Н1. Работы с прикладными программами для решения задач профессиональной деятельности Н2. Ведения первичной документации по учету производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде

4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения устанавливаются примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ. Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в реестре отсутствует.

4.1.4 Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения устанавливаются примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ. Примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в реестре отсутствует.

4.1.5. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, разработанные образовательной организацией самостоятельно

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, разработанные образовательной организацией самостоятельно, приведены в таблице 4.3.

Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения разработаны на основе Профессиональных стандартов: Агроном № 454н от 09.07.2018, Специалист по зоотехнии, Специалист в области биотехнологий продуктов питания № 633н от 24.09.2019 г., Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения № 602н от 30.08.2019 г. и на основе Форсайт-сессий с ведущими работодателями региона в области агропромышленного комплекса, в котором востребованы выпускники направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Таблица 4.3

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический				
Реализация технологий производства продукции растениеводства	Сельскохозяйственные культуры и животные; технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; оборудование перерабатывающих производств; сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	Обучающийся должен знать:	ПС Агроном № 454н от 09.07.2018; ПС Специалист по зоотехнии; ПС Специалист в области биотехнологий продуктов питания № 633н от 24.09.2019 г.; ПС Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения № 602н от 30.08.2019 г. Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли
			31. Сущность процессов жизнедеятельности растения, их взаимосвязь и регуляцию в растении, зависимость от условий окружающей среды;	
			32. Физиологию и биохимию формирования урожая и процессов при хранении продукции растениеводства	
			33. Динамику потребления элементов питания растениями в течение их роста и развития	
			34. Типы и виды севооборотов, научно-обоснованные принципы чередования культур в севооборотах, форму и принципы составления переходных и ротационных таблиц	
			35. Типы и приемы обработки почвы, специальные приемы обработки при борьбе с сорной растительностью, воздействие приемов обработки на свойства почвы и фитосанитарное состояние посевов	
			36. Требования сельскохозяйственных культур к свойствам почвы, регулируемым приемами обработки, условиям произрастания	
			37. Влияние агротехнических мероприятий на распространение вредителей, болезней и сорняков, способы снижения энергетических затрат в системах обработки почвы	
			38. Требования к качеству посевного (посадочного) материала, сроки, способы и нормы высева (посадки) сельскохозяйственных культур	
			39. Глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур в зависимости от почвенно-климатических условий	
			310. Методику расчета норм высева семян	
			311. Способы и порядок уборки сельскохозяйственных культур	
			312. Правила подготовки, смешивания, подготовки к внесению минеральных, органических удобрений	
			313. Основные характеристики и спектр действия пестицидов, применяемых в сельском хозяйстве	
			314. Оптимальные сроки, нормы и порядок применения пестицидов	
			315. Теоретические основы организации производства и предпринимательство на предприятиях АПК и их подразделениях с учетом биологических, технических, социально-экономических и других факторов, в т.ч. организационно-экономические основы формирования сельскохозяйственных организаций	
316. Принципы и условия, определяющие рациональную специализацию, сочетание отраслей, размеры предприятий и их подразделений				

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			317. Принципы, методы и системы внутрихозяйственного планирования	
			318. Биологические основы технологии производства продукции растениеводства	
			319. Виды продукции растениеводства для отраслей АПК	
			320. Объекты и продукты, типовые процессы биотехнологии в сельском хозяйстве	
			321. Способы предупреждения потенциальной опасности и попадания агробiotехнологических объектов в окружающую среду	
			322. Перечень технологических операций при различных технологиях заготовки кормов	
			Обучающийся должен уметь:	
			У1. Определять жизнеспособность и силу роста семян, интенсивность процессов жизнедеятельности у разных видов сельскохозяйственных растений, площадь листьев и чистую продуктивность фотосинтеза,	
			У2. Определять устойчивость растений к действию неблагоприятных факторов и прогнозировать результаты перезимовки озимых культур,	
			У3. Диагностировать недостаток или избыток элементов минерального питания по морфофизиологическим показателям,	
			У4. Пользоваться материалами почвенных и агрохимических исследований, прогнозами развития вредителей и болезней, справочными материалами для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур и устанавливать соответствие агроландшафтных условий требованиям сельскохозяйственных культур	
			У5. Составлять схемы, планы введения севооборотов и ротационные таблицы с соблюдением научно-обоснованных принципов чередования культур	
			У6. Определять набор и последовательность реализации приемов обработки почвы под различные сельскохозяйственные культуры для создания заданных свойств почвы с минимальными энергетическими затратами	
			У7. Рассчитывать норму высева семян на единицу площади с учетом их посевной годности	
			У8. Определять схему и глубину посева (посадки) сельскохозяйственных культур для различных агроландшафтных условий	
			У9. Определять качество посевного материала с использованием стандартных методов	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			У10. Составлять заявки на приобретение семенного и посадочного материала, удобрений и пестицидов исходя из общей потребности в их количестве	
			У11. Определять сроки, способы и темпы уборки урожая с.-х культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	
			У12. Вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, книгу истории полей, в том числе в электронном виде	
			У13. Составлять план распределения минеральных, органических удобрений в севообороте с соблюдением научно-обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности	
			У14. Определять объемы работ по технологическим операциям, количество работников и нормосмен при разработке технологических карт	
			У15. Пользоваться специальными программами и базами данных при разработке технологий возделывания сельскохозяйственных культур	
			У16. Оценивать и определять сельскохозяйственные культуры по натуральным образцам в разные фазы развития	
			У17. Составить план работы по реализации технологии производства продукции растениеводства	
			У18. Обосновать выбор сельскохозяйственных культур и технологии их производства, обеспечивающие кормовую базу животноводства для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия	
			У19. Использовать продукцию растениеводства	
			У20. Характеризовать основные биотехнологические производства в сельском хозяйстве	
			У21. Объяснять область применения биотехнологических производств в сельском хозяйстве, в том числе при производстве кормов	
			У22. Разрабатывать технологию возделывания кормовых культур для конкретных почвенно-климатических условий	
			У23. Разработать технологические мероприятия по производству, переработке и хранению кормов	
			У24. Применять технологические приемы по созданию сенокосных и пастбищных травостоев в соответствии с условиями экотипа	
			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:	
			Н1. Обоснования агротехнических мероприятий и оптимизации сроков их проведения	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>Н2. Организации системы севооборотов, их размещения по территории землепользования и проведения нарезки полей с учетом агроландшафтной характеристики территории для эффективного использования земельных ресурсов</p> <p>Н3. Сбора информации и разработки рациональных систем обработки почвы в севооборотах с учетом почвенно-климатических условий и рельефа территории для создания оптимальных условий для роста и развития сельскохозяйственных культур и сохранения плодородия почвы</p> <p>Н4. Определения общей потребности в семенном и посадочном материале, удобрениях и пестицидах</p> <p>Н5. Разработки технологии посева (посадки) сельскохозяйственных культур с учетом их биологических особенностей и почвенно-климатических условий</p> <p>Н6. Общего контроля за реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур</p> <p>Н7. Работы с минеральными, органическими удобрениями и пестицидами с учетом требований экологической безопасности</p> <p>Н8. Подготовки технологических карт возделывания сельскохозяйственных культур на основе разработанных технологий для организации рабочих процессов</p> <p>Н9. Реализации технологических приемов обработки почвы, ухода за сельскохозяйственными культурами в открытом и защищенном грунте</p> <p>Н10. Реализации технологии производства продукции растениеводства</p> <p>Н11. Отбора продукции растениеводства для выбранного технологического процесса</p> <p>Н12. Оценки потенциальной опасности агробиотехнологических объектов</p> <p>Н13. Технологий создания и использования сенокосных и пастбищных травостоев</p> <p>Н14. Проведения комплекса технологических мероприятий производства кормов из зерновых, луговых, силосных культур и корнеплодов</p>	
Организация производства продукции растениеводства		ПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по повышению	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>32. Основные системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства, на основе физиологических</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
		эффективности производства продукции растениеводства	<p>и биохимических процессов растений</p> <p>33. Площадь питания сельскохозяйственных культур</p> <p>34. Влияние природных и хозяйственных факторов на распространение сорняков, болезней, вредителей и ведение мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>35. Способы оптимизации эффективности производства продукции растениеводства с учетом природных и хозяйственных факторов</p> <p>36. Виды удобрений и их характеристику, методы расчета доз удобрений, приемы, способы и сроки внесения удобрений, влияние удобрений на эффективность производства продукции растениеводства</p> <p>37. Системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>38. Особенности применения машин и оборудования при разработке системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>39. Природоохранные требования при производстве продукции растениеводства</p> <p>310. Организационно-хозяйственные, химические и биологические методы защиты растений, правила подготовки органических удобрений к внесению</p> <p>311. Энтомофаги и акарифаги вредителей различных групп сельскохозяйственных культур и способы их использования в органическом производстве</p> <p>312. Общие принципы органического сельского хозяйства и правила органического производства</p> <p>313. Требования к качеству убранный сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния</p> <p>314. Мероприятия по повышению эффективности производства и использования растениеводческой продукции для отраслей АПК</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Разрабатывать мероприятия по повышению эффективности безопасности труда при производстве продукции растениеводства</p> <p>У2. Применять знания из физиологии и биохимии растений для оптимизации системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>У3. Выбирать оптимальные виды, нормы и сроки использования химических и биологических средств защиты растений для эффективной борьбы с сорной растительностью, вредителями и болезнями</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			У4. Оптимизировать эффективность производства продукции растениеводства за счет разработки экологически обоснованной интегрированной системы защиты на основе физиологических и биохимических процессов	
			У5. Выбирать оптимальные виды и рассчитывать дозы удобрений под планируемую урожайность сельскохозяйственных культур с использованием общепринятых методов с учетом биологических особенностей культур и почвенно-климатических условий	
			У6. Разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	
			У7. Обосновывать применение соответствующих средств механизации и автоматизации в целях повышения эффективности технологий производства продукции растениеводства	
			У8. Соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации при производстве продукции растениеводства	
			У9. Составлять план распределения удобрений в севообороте с соблюдением научно-обоснованных принципов системы применения удобрений и требований экологической безопасности	
			У10. Использовать энтомофаги и акарифаги в рамках биологической защиты растений	
			У11. Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	
			У12. Разрабатывать оперативные планы, графики хранения продукции растениеводства	
			У13. Находить правильные управленческие решения при разработке и осуществлении мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	
			У14. Обосновать агротехнические приемы, обеспечивающие повышение эффективности производства продукции растениеводства, в том числе в качестве кормовой базы животноводства для конкретных условий региона и уровня интенсификации земледелия	
			У15. Использовать продукцию растениеводства для повышения эффективности технологического процесса	
			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:	
			Н1. Обеспечения безопасности работников в растениеводстве	
			Н2. Разработки системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства на основе физиологических	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>и биохимических процессов сельскохозяйственных растений</p> <p>Н3. Разработки экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков</p> <p>Н4. Разработки агротехнических мероприятий по улучшению фитосанитарного состояния посевов</p> <p>Н5. Разработки экологически обоснованной системы применения удобрений с учетом свойств почвы и биологических особенностей растений для обеспечения сельскохозяйственных культур элементами питания, необходимыми для формирования запланированного урожая, сохранения (повышения) плодородия почвы</p> <p>Н6. Применения системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>Н7. Подбора, комплектования машин и оборудования при разработке системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>Н8. Разработки документации предприятия с учетом требований природоохранного законодательства</p> <p>Н9. Разработки экологически обоснованной интегрированной системы защиты растений с учетом прогноза развития вредных объектов и фактического фитосанитарного состояния посевов для предотвращения потерь урожая от болезней, вредителей и сорняков</p> <p>Н10. Разработки технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая</p> <p>Н11. Принятия оперативных организационных и агрономических решений при разработке и осуществлении мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства</p> <p>Н12. Разработки мероприятий эффективного использования продукции растениеводства в отраслях АПК</p>	
Реализация технологий производства продукции животноводства		ПК-3 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Оборудование для первичной обработки молока и его характеристики</p> <p>32. Оборудование для сбора, сортировки, маркировки, упаковки яиц и его характеристики</p> <p>33. Типы доильного оборудования и его характеристики</p> <p>34. Оборудование для первичной переработки сельскохозяйственных животных и его характеристики</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			35. Теоретические основы технологии производства продукции животноводства	
			36. Требования к содержанию сельскохозяйственных животных перед убоем	
			37. Методика составления оборота стада и расчета среднегодового поголовья животных	
			38. Факторы, формирующие объем производства продукции животноводства	
			39. Классификацию основных пород сельскохозяйственных животных, их хозяйственно-полезные, морфофизиологические и конституциональные особенности, внутривидовые различия, а также закономерности формирования у них продуктивных качеств	
			310. Основные породы разных видов сельскохозяйственных животных их продуктивные и адаптационные характеристики	
			311. Особенности технологии производства животноводческой продукции, получаемой от разных видов животных и птицы	
			312. Роль основных видов животных в производстве мясных продуктов	
			313. Способы убоя сельскохозяйственных животных	
			314. Порядок разделки туш, снятия и обработки шкур	
			315. Продуктивные характеристики основных пород разных видов сельскохозяйственных животных и птицы	
			316. Основные типы, виды и породы животных в сельскохозяйственном производстве	
			317. Виды продукции животноводства для отраслей АПК	
			Обучающийся должен уметь:	
			У1. Проводить подбор технологического оборудования для первичной переработки сельскохозяйственных животных	
			У2. Проводить подбор технологического оборудования для первичной обработки молока	
			У3. Проводить подбор технологического оборудования для сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц	
			У4. Проводить подбор доильного оборудования с учетом производительности животных	
			У5. Определять набор и последовательность технологических операций по подготовке к доению и доению сельскохозяйственных животных	
			У6. Определять порядок движения сельскохозяйственных животных на дойку, время и кратность доения	
			У7. Определять пригодность сельскохозяйственных животных к	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>машинному (роботизированному) доению</p> <p>У8. Применять теоретические знания в реализации передовых технологий производства продукции животноводства</p> <p>У9. Определять режим содержания сельскохозяйственных животных перед убоем</p> <p>У10. Составлять оборот стада по половозрастным (производственным) группам животных</p> <p>У11. Обосновать цели и методы разведения выбранных пород, типов, кроссов животных и птицы</p> <p>У12. Обосновать выбор породы, типа, кроссов животных и птицы как средства производства, с целью оптимизации технологии продуктов животноводства</p> <p>У13. Проводить анализ и планировать производство продукции в различных отраслях животноводства</p> <p>У14. Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по убою сельскохозяйственных животных, разделке туш, снятию и обработке шкур</p> <p>У15. Оценивать показатели идентификации мяса, полученного от различных видов сельскохозяйственных животных</p> <p>У16. Обосновывать способы производства и переработки продукции животноводства с учетом направления продуктивности сельскохозяйственных животных и птицы</p> <p>У17. Оценивать роль основных типов, видов и пород животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>У18. Составлять план работы по реализации технологии производства продукции животноводства</p> <p>У19. Использовать продукцию животноводства</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Разработки технологии машинного (роботизированного) доения сельскохозяйственных животных</p> <p>Н2. Подбора и эксплуатации оборудования для первичной обработки молока и его характеристики</p> <p>Н3. Подбора и эксплуатации оборудования для сбора, сортировки, маркировки, упаковки яиц и его характеристики</p> <p>Н4. В проведении необходимых технологических мероприятий для создания оптимальных условий кормления, содержания и воспроизводства животных и получения от них продукции, отвечающего требованиям безопасности</p> <p>Н5. В методах оценки конституции, экстерьера, физиологического</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>состояния животных разных видов, оценки их продуктивности и качества получаемой от них продукции</p> <p>Н6. В правильности оценки адаптационных, селекционных и продуктивных качеств животных разных пород</p> <p>Н7. Разработки технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных</p> <p>Н8. Проведения исследований основных показателей качества мяса и продуктов его переработки, полученных от различных видов сельскохозяйственных животных</p> <p>Н9. Оценивать качество продукции, получаемой от сельскохозяйственных животных и птицы, в зависимости от направления их продуктивности</p> <p>Н10. Выбора и соблюдения режимов содержания животных, составления рационов кормления, содержания животных в сельскохозяйственном производстве</p> <p>Н11. Разработки технологий послеуборочной доработки растениеводческой продукции и ее закладки на хранение, обеспечивающих качество кормов для сельскохозяйственных животных и птицы</p> <p>Н12. Реализации технологии производства продукции животноводства</p> <p>Н13. Отбора продукции животноводства для выбранного технологического процесса</p>	
<p>Организация производства продукции животноводства</p>		<p>ПК-4 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности производства продукции животноводства</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Методы прогнозирования (экспертных оценок, экстраполяции, математического моделирования), используемые при планировании производства продукции животноводства</p> <p>32. Источники (факторы) бактериальной обсемененности, механической загрязненности, соматических клеток в молоке и мероприятия по их устранению</p> <p>33. Биохимические факторы, влияющие на эффективность производства продукции животноводства</p> <p>34. Причины ухудшения качества мясного, молочного сырья и готовой продукции, в том числе появления дефектов, и меры профилактики</p> <p>35. Мероприятия по повышению качества продукции животноводства</p> <p>36. Различные способы очистки и охлаждения молока, их эффективность</p> <p>37. Экономические и организационные мероприятия по повышению эффективности производства продукции животноводства</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			38. Методы учета объемов производимой продукции животноводства	
			39. Методика разработки технологических карт производства продукции животноводства	
			310. Подходы к формированию состава и свойств продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	
			311. Способы повышения эффективности производства и качества продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	
			312. Методики оценки эффективности технологических решений по производству, первичной переработке, хранению продукции скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	
			313. Мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц	
			314. Причины ухудшения качества яиц и меры профилактики	
			315. Основные технологические процессы производства продукции животноводства в зависимости от направления продуктивности сельскохозяйственных животных и птицы	
			316. Мероприятия по повышению эффективности производства и использования животноводческой продукции для отраслей АПК	
			Обучающийся должен уметь:	
			У1. Определять предельный и возможный уровни продуктивности сельскохозяйственных животных с использованием различных методов прогнозирования	
			У2. Рассчитывать среднегодовое поголовье сельскохозяйственных животных по половозрастным (производственным) группам	
			У3. Разрабатывать мероприятия по повышению качества молока, в том числе по снижению бактериальной обсемененности, механической загрязненности, содержания соматических клеток в производимом молоке	
			У4. Разрабатывать мероприятия по повышению качества мясного, молочного сырья и готовой продукции предотвращения образования пороков	
			У5. Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по очистке и охлаждению молока	
			У6. Разрабатывать технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
			У7. Оценивать эффективность технологических решений по	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>получению, первичной обработке, хранению продукции животноводства от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы</p> <p>У8. Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по сбору, сортировке, маркировке и упаковке яиц</p> <p>У9. Разрабатывать мероприятия по повышению пищевой ценности и улучшению товарных качеств яиц</p> <p>У10. Обосновывать способы повышения эффективности производства и качества продукции животноводства</p> <p>У11. Находить правильные управленческие решения при разработке и осуществлении мероприятий по повышению эффективности производства продукции животноводства</p> <p>У12. Обосновывать способы подготовки растительного сырья к переработке в кормовые продукты, обеспечивающие повышение эффективности производства продукции животноводства</p> <p>У13. Использовать продукцию животноводства для повышения эффективности технологического процесса</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. В методах оценки конституции, экстерьера, физиологического состояния животных разных видов, оценки их продуктивности и качества получаемой от них продукции</p> <p>Н2. Разработки годовых планов производства продукции животноводства в организации с учетом разработанных технологий</p> <p>Н3. Разработки способов повышения эффективности производства животноводческой продукции</p> <p>Н4. Биохимического контроля производимой продукции животноводства</p> <p>Н5. Выполнения работ по устранению дефектов, повышения качества продукции животноводства</p> <p>Н6. Разработки технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности</p> <p>Н7. Разработки системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов</p> <p>Н8. Разрабатывать технологические мероприятия по подготовке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы к убою, первичной переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы, обеспечивающие повышение эффективности производства</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>Н9. Разработки технологии сбора, сортировки, маркировки и упаковки яиц</p> <p>Н10. Обоснования мероприятий, обеспечивающих повышение эффективности производства и первичной обработки продукции животноводства</p> <p>Н11. Принятия оперативных организационных решений при разработке и осуществлении мероприятий по повышению эффективности производства продукции животноводства</p> <p>Н12. Разработки мероприятий эффективного использования продукции животноводства в отраслях АПК</p>	
Реализация технологий хранения и переработки продукции растениеводства		ПК-5 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики при хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>32. Виды оборудования для реализации технологических операций хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>33. Способы регулировки машин и оборудования соответствующей технологической линии для обеспечения управления качеством, безопасностью эксплуатации и прослеживаемостью технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>34. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики</p> <p>35. Специфику проектирования перерабатывающих производств для хранения продукции растениеводства</p> <p>36. Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения продукции растениеводства</p> <p>37. Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>38. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>39. Технологические процессы производства муки и крупы, оптимальные режимы переработки сельскохозяйственных культур, технологические схемы переработки зерна в муку и крупу</p> <p>310. Принципы получения безопасной качественной продукции (муки и крупы), показатели качества, безопасности сырья и готовой</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			продукции в соответствии с нормативной документацией	
			311. Основное технологическое оборудование, применяемое при производстве муки, крупы и принцип его действия	
			312. Сахароносные растения и источники сахаристых веществ	
			313. Основные направления научно- технического прогресса в производстве сахара и сахаристых веществ	
			314. Физико-химическую сущность процессов производства сахара и сахаристых веществ	
			315. Методы анализа показателей качества сырья и готовой продукции при производстве сахара и сахаристых веществ	
			316. Способы реализации технологии производства, хранения и переработки сахара и сахаристых веществ	
			317. Технологии производства, хранения и переработки масличных культур	
			318. Виды масличного сырья растительного происхождения	
			319. Современные методики расчета, подбора технологического оборудования для производства, хранения масел и переработки масличного сырья	
			320. Конструктивные и эксплуатационные особенности технологического оборудования производства и переработки растительного масличного сырья	
			321. Оптимальные режимы хранения сырья	
			322. Характеристику маслосодержащих отходов плодов и овощей	
			323. Современную технологию производства масел из отходов плодоовощного сырья	
			324. Характеристику различных видов сырья по НД	
			325. Показатели качества готовой продукции в соответствии с НД	
			326. Показатели безопасности сырья и готовых хлебобулочных изделий	
			327. Основное технологическое оборудование, применяемое при производстве хлеба и булочных изделий	
			328. Теоретические основы хлебопекарного производства	
			329. Оптимальные режимы хранения сырья	
			330. Технологические схемы и особенности подготовки сырья к использованию технологических процессов и операций, составляющих основу бродильных производств	
			331. Основные принципы построения схем технологических процессов в бродильном производстве; оптимальные режимы их исполнения	
			332. Научные основы технологии бродильных производств, характеристику сырья для бродильных производств, общую	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			технологию производства различных видов алкогольной и безалкогольной продукции	
			333. Виды, стадии и методы культивирования микроорганизмов для бродильных производств	
			334. Физические, химические приемы удаления производственной инфекции	
			335. Химические, физические и микробиологические основы производства алкогольной и безалкогольной продукции	
			336. Особенности хранения сельскохозяйственного сырья для бродильных производств	
			337. Основные технологические процессы хранения и переработки продукции растениеводства	
			338. Основные этапы послеуборочной доработки зерновых культур и сочной растительной продукции	
			339. Основное оборудование, средства механизации и автоматизации, применяемые при послеуборочной доработке зерновых культур и сочной растительной продукции	
			340. Основные режимы и способы хранения продукции растениеводства	
			341. Основные этапы и стадии технологического процесса переработки продукции растениеводства	
			342. Виды нормативной документации, используемой в технологическом процессе хранения и переработке продукции растениеводства	
			343. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства, основные технические средства для реализации технологий	
			Обучающийся должен уметь:	
			У1. Проводить оценку условий труда на предприятиях	
			У2. Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций хранения и переработки продукции растениеводства	
			У3. Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при хранении и переработке продукции растениеводства	
			У4. Определять технологическую эффективность работы оборудования при хранении и переработке продукции растениеводства	
			У5. Проектировать перерабатывающие предприятия для хранения и переработки продукции растениеводства	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			У6. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт при хранении и переработке продукции растениеводства	
			У7. Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции растениеводства при выборе оптимальных технических и организационных решений	
			У8. Обоснованно подходить к выбору нужной технологической схемы производства муки, крупы и применять знания теоретических основ технологии к ведению процессов производства муки, крупы	
			У9. Обеспечивать максимальный выход муки, крупы нужного качества при минимальных производственных потерях, технологических затратах и применять современные методы исследования качества сырья и готовой продукции	
			У10. Составить и описать технологические схемы производства муки и крупы; эксплуатировать технологическое оборудование в мукомольном и крупяном производстве	
			У11. Проводить комплексную оценку качества сырья и готовой продукции в сахарном производстве	
			У12. Проводить анализы и вырабатывать оптимальный технологический режим отдельных станций производства сахара и сахаристых веществ	
			У13. Определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсоснабжение, эффективность и надежность процессов производства	
			У14. Составить технологический регламент производства и переработки растительных масел с учетом особенностей перерабатываемого сырья	
			У15. Оценивать качество поступающего на переработку сырья	
			У16. Оценивать качество готовой продукции	
			У17. Анализировать технологический процесс с целью выявления нарушений технологического регламента производства	
			У18. Осуществить подбор основного технологического оборудования для технологических схем производства и переработки растительных масел с учетом эксплуатационных особенностей	
			У19. Применять знания теоретических основ технологии к ведению процессов в технологии производства и переработки растительных масел	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			У20. Вести основные технологические процессы хлебопекарного производства	
			У21. Анализировать сырье и готовую продукцию в соответствии с требованиями НД	
			У22. Применять современные методы исследования качества сырья и готовой продукции	
			У23. Составлять принципиальные технологические схемы в целом и отдельных ее участков	
			У24. Делать выбор лучшего по техническим характеристикам оборудования	
			У25. Выбирать наиболее рациональные режимы хранения сырья и готовой продукции с учетом ее качества и целевого назначения; подбирать оптимальные режимы переработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции	
			У26. Оценивать режимы работы отдельных машин, установок, технологических линий бродильных производств	
			У27. Использовать научные основы бродильных производств при разработке технологии производства отдельных видов алкогольной и безалкогольной продукции, составлять основные этапы производства отдельных видов алкогольной и безалкогольной продукции	
			У28. Обосновывать условия, режимы, способы хранения и переработки продукции растениеводства	
			У29. Определять необходимость в послеуборочной доработке зерновых культур и сочной растительной продукции	
			У30. Определять факторы, влияющие на эффективность работы оборудования, средств механизации и автоматизации, применяемые при послеуборочной доработке зерновых культур и сочной растительной продукции	
			У31. Выбирать основные режимы и способы хранения продукции растениеводства	
			У32. Описать технологическую схему переработки продукции растениеводства	
			У33. Работать с нормативной документацией, используемой в технологическом процессе хранения и переработке продукции растениеводства	
			У34. Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по хранению и переработке	
			У35. Обосновывать способы хранения и переработки продукции растениеводства в кормовые продукты с учетом специфики отрасли	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>животноводства в регионе</p> <p>У36. Организовывать технологию хранения и переработки продукции растениеводства и проводить оценку эффективности технологического оборудования</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Разработки способов обеспечения безопасности труда работников в производственных и перерабатывающих отраслях растениеводческой специализации</p> <p>Н2. Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии переработки продукции растениеводства</p> <p>Н3. Контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования при хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>Н4. Разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии переработки продукции растениеводства</p> <p>Н5. Расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции растениеводства</p> <p>Н6. Учета сырья и готовой продукции производства продукции растениеводства в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Н7. Деятельности в выборе оптимальных режимов производства муки крупы и в реализации технологии производства муки, крупы, в выборе наилучшей технологии с точки зрения качества и выхода готовой продукции</p> <p>Н8. В определении органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности сырья, готовой продукции (муки и крупы), а также анализа причин выработки муки (крупы) нестандартной по качеству и причин недобора готовой продукции</p> <p>Н9. В подборе оборудования, режимов его работы для производства муки, крупы и определении его технологической эффективности</p> <p>Н10. Реализации технологий получения сахара и сахаристых веществ</p> <p>Н11. Определения органолептической оценки и химического состава сахара и сахаристых веществ</p> <p>Н12. Владения прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве и переработке</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>растительных масел; методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>H13. Владения методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>H14. Владения навыками подбора и эксплуатации технологического оборудования технологических линий переработки масличных семян</p> <p>H15. В выборе оптимальных режимов хранения продукции растениеводства, проведения различных стадий технологического процесса в технологии производства растительных масел из маслосодержащих отходов плодовоовощных культур</p> <p>H16. Выбора и реализации современных технологий производства и переработки растительных масел</p> <p>H17. В определении органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности различных видов сырья и хлебобулочных изделий</p> <p>H18. В выборе оптимальной технологии с точки зрения безопасности продукции</p> <p>H19. В проведении расчетов по подбору основного оборудования</p> <p>H20. В выборе оптимальной единицы оборудования с точки зрения его качественной работы</p> <p>H21. Правильного определения последовательности размещения используемого в бродильном производстве оборудования</p> <p>H22. Составления плана размещения сырья и готовой продукции при хранении</p> <p>H23. Владения основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования в бродильных производствах</p> <p>H24. Осуществления технологического процесса в направлении снижения материало-энергоемкости, повышении выхода и качества готовой продукции</p> <p>H25. Разработки технологии производства разных видов алкогольной и безалкогольной продукции</p> <p>H26. Построения общей технологии производства алкогольной и безалкогольной продукции при использовании основ химии, физики и биохимии</p> <p>H27. Определения качества продукции растениеводства на всех этапах и стадиях технологических процессов хранения и переработки</p> <p>H28. Проведения работ по послеуборочной доработке зерновых культур и сочной растительной продукции</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>H29. Работы на оборудовании, применяемом при послеуборочной доработке зерновых культур и сочной растительной продукции</p> <p>H30. Контроля технологических параметров при хранении продукции растениеводства</p> <p>H31. Определения основных показателей качества сырья и готовой продукции при переработке продукции растениеводства</p> <p>H32. Владения нормативной документацией, используемой в технологическом процессе хранения и переработке продукции растениеводства</p> <p>H33. Ведения технологических операций по хранению и переработке продукции растениеводства</p> <p>H34. Рационального подхода к реализации в технологии хранения и переработки продукции растениеводства и использования технологического оборудования</p>	
Оперативное управление технологией хранения и переработки продукции растениеводства		ПК-6 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Основные сведения о пищевых добавках и ингредиентах</p> <p>32. Физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок</p> <p>33. Технологические аспекты использования пищевых добавок и ингредиентов при хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>34. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в условиях малых предприятий</p> <p>35. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции в условиях малых предприятий</p> <p>36. Автоматизацию и механизацию технологий хранения, переработки продукции растениеводства и животноводства в условиях малых сельскохозяйственных предприятий</p> <p>37. Основные виды механических устройств, используемых при переработке продукции растениеводства и животноводства в условиях малых сельскохозяйственных предприятий, повышающих эффективность технологических процессов</p> <p>38. Основы технологии производства биотехнологической продукции</p> <p>39. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве биотехнологической продукции</p> <p>310. Биотехнологические приемы повышения эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			311. Сменные показатели технологии переработки плодов и овощей	
			312. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций хранения и переработки плодов и овощей в соответствии с технологическими инструкциями	
			313. Теоретические основы консервного производства	
			314. Основные принципы хранения и переработки продукции растениеводства	
			315. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при хранении и переработке продукции растениеводства	
			316. Общие принципы разработки мероприятий по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства	
			Обучающийся должен уметь:	
			У1. Применять пищевые ингредиенты, добавки и БАВ в технологиях производства, переработки и хранения продукции растениеводства	
			У2. Выбирать для решения производственных задач новые технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства в условиях малых сельскохозяйственных предприятий	
			У3. Оценивать эффективность технологических процессов	
			У4. Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций в условиях малотоннажных предприятий	
			У5. Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий в условиях малотоннажных перерабатывающих предприятий	
			У6. Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции	
			У7. Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций хранения и переработки плодов и овощей	
			У8. Применять знания теоретических основ технологии к ведению процессов производства плодоовощных консервов	
			У9. Проанализировать сырье и готовую продукцию в соответствии с требованиями НД	
			У10. Обосновывать способы повышения эффективности технологии	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>хранения продукции растениеводства</p> <p>У11. Обосновывать способы повышения эффективности технологии переработки продукции растениеводства</p> <p>У12. Проводить анализ действующей технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>У13. Эффективно использовать материальные и иные ресурсы при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>У14. Обосновывать способы повышения содержания целевых ингредиентов в продукции растениеводства при хранении и переработке, обеспечивающие повышение эффективности их использования при переработке продукции животноводства</p> <p>У15. Анализировать ресурсы предприятия для разработки мероприятий по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Использования пищевых ингредиентов, добавок и БАВ в технологиях производства, переработки и хранения продукции растениеводства</p> <p>Н2. Оценки эффективности выполнения работ, определения и управления факторами, влияющими на протекание технологического процесса производства продукции растениеводства и животноводства</p> <p>Н3. Разработки мероприятий по повышению эффективности производственно- технологических процессов на малотоннажных перерабатывающих производствах</p> <p>Н4. Профессиональной эксплуатации машин, технологического оборудования в условиях малых предприятий АПК</p> <p>Н5. Владения методами выбора машин и аппаратов с различными конструктивными особенностями для осуществления процессов хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства при их производстве в условиях малотоннажных предприятий</p> <p>Н6. Разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продукции в условиях малых предприятий</p> <p>Н7. Контроля технологических параметров и режимов производства биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Н8. В выборе оптимальных режимов проведения различных стадий технологического процесса переработки плодов и овощей;</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>Н9. В определении органолептических, физико-химических показателей и показателей безопасности различных видов сырья и готовой продукции</p> <p>Н10. Обоснования мероприятий, обеспечивающих повышение эффективности технологии хранения продукции растениеводства</p> <p>Н11. Обоснования мероприятий, обеспечивающих повышение эффективности технологии переработки продукции растениеводства</p> <p>Н12. Разработки предложений по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Н13. Владения методами организации, планирования и управления производством при хранении и переработке продукции растениеводства</p> <p>Н14. Оценки мер по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции растениеводства</p>	
Реализация технологий хранения и переработки продукции животноводства		ПК-7 Способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции животноводства	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>32. Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей</p> <p>33. Основы технологии производства продуктов животного происхождения</p> <p>34. Методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающие ее сохранность</p> <p>35. Оборудование для хранения продукции животноводства и его характеристики</p> <p>36. Специфику проектирования перерабатывающих производств для хранения продукции животноводства</p> <p>37. Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения</p> <p>38. Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>39. Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>310. Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов животного</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
			311. Общие принципы построения технологических процессов переработки молока	
			312. Факторы, влияющие на технологические параметры производства молока	
			313. Основное оборудование, применяемое при производстве молочных продуктов	
			314. Основные технологические термины, используемые при производстве молочных продуктов	
			315. Методы анализа основных показателей качества сырья и готовой продукции	
			316. Сменные показатели, хранения и переработки продуктов питания животного происхождения	
			317. Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов животного происхождения, в частности, мясных и комбинированных мясорастительных продуктов	
			318. Сменные показатели производства мясных и комбинированных продуктов	
			319. Общие принципы построения технологических процессов переработки мяса	
			320. Биохимические и микробиологические процессы в технологии переработки мяса и мясопродуктов	
			321. Факторы, влияющие на технологические параметры производства мяса и мясопродуктов	
			322. Основное оборудование, применяемое при производстве мясопродуктов	
			323. Основные технологические термины, используемые при переработке продукции животноводства	
			324. Методы анализа показателей качества мясного сырья и продуктов их переработки	
			325. Технологии комплексной переработки ресурсов животноводческой продукции	
			326. Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями, в частности, при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции	
			327. Факторы, влияющие на технологические параметры производства	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>с целью обеспечения качества и безопасности продуктов комплексной переработки ресурсов животноводческой продукции, включая вторичные и побочные</p> <p>328. Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции</p> <p>329. Основное оборудование, применяемое при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции</p> <p>330. Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>331. Фундаментальные (базовые) понятия в области механизмов превращений основных веществ, входящих в состав молочного и мясного сырья в процессе хранения и переработки молока и мяса</p> <p>332. Общие принципы построения технологических процессов производства молочных и мясных консервов</p> <p>333. Факторы, влияющие на технологические параметры производства</p> <p>334. Основное оборудование, применяемое при производстве молочных и мясных консервов</p> <p>335. Основные технологические термины, используемые при производстве молочных и мясных консервов</p> <p>336. Методы анализа основных показателей качества сырья и готовой продукции</p> <p>337. Технологии хранения и переработки продукции от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы</p> <p>338. Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания при хранении и переработке скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы</p> <p>339. Основные технологические процессы при переработке и хранении продукции животноводства</p> <p>340. Основные этапы подготовки сырья животного происхождения к хранению и переработке</p> <p>341. Основное оборудование, средства механизации и автоматизации, применяемые при хранении и переработке продукции животноводства</p> <p>342. Основные режимы и способы хранения продукции животноводства</p> <p>343. Основные этапы и стадии технологического процесса переработки</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>продукции животноводства</p> <p>344. Виды нормативной документации, используемой в технологическом процессе хранения и переработке продукции животноводства</p> <p>345. Технологии хранения и переработки продукции животноводства, основные технические средства для реализации технологий</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Вести основные технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p> <p>У2. Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов животного происхождения</p> <p>У3. Определять методы и условия хранения различных видов продукции животноводства, обеспечивающих ее сохранность</p> <p>У4. Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства разработанным технологиям</p> <p>У5. Принимать корректирующие меры в случае выявления отклонений реализуемых технологических процессов получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства от разработанных планов, технологий и (или) выявления низкой эффективности разработанных технологий</p> <p>У6. Выбирать оборудование для хранения продукции животноводства</p> <p>У7. Проектировать перерабатывающие предприятия для хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>У8. Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>У9. Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>У10. Обосновывать выбор соответствующей технологии переработки молока</p> <p>У11. Устанавливать оптимальные режимы переработки молока</p> <p>У12. Оценивать качество молочной продукции</p> <p>У13. Описать аппаратно-технологические схемы производства молочных продуктов</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			U14. Учитывать биохимические и микробиологические процессы, происходящие при переработке молочной продукции	
			U15. Применять основные методы исследования сырья и готовой продукции	
			U16. Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов животного происхождения	
			U17. Реализовывать технологии хранения и переработки мяса и мясопродуктов	
			U18. Устанавливать оптимальные режимы переработки мяса и мясопродуктов	
			U19. Определять качество мясной продукции	
			U20. Описать аппаратурно-технологические схемы производства мясопродуктов	
			U21. Учитывать физико-химические и микробиологические процессы, происходящие при переработке продукции животноводства	
			U22. Определять показатели качества мясного сырья и продуктов их переработки	
			U23. Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения, в частности, при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции	
			U24. Описывать аппаратурно-технологические схемы при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции, в том числе с привлечением разных видов сельскохозяйственного сырья	
			U25. Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с включением в рецептуры продуктов переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства	
			U26. Реализовывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения из продукции животноводства	
			U27. Устанавливать оптимальные режимы производства молочных и мясных консервов	
			U28. Оценивать качество молочных и мясных консервов	
			U29. Описать аппаратурно-технологические схемы производства молочных и мясных консервов	
			U30. Учитывать физико-химические и микробиологические процессы, происходящие при производстве молочных и мясных консервов	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			У31. Применять основные методы исследования сырья и готовой продукции	
			У32. Вести основные технологические процессы при хранении и переработке продукции от скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	
			У33. Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	
			У34. Обосновывать условия, режимы, способы хранения и переработки продукции животноводства	
			У35. Определять необходимость в подготовки сырья животного происхождения к хранению и переработке	
			У36. Определять факторы, влияющие на эффективность работы оборудования, средств механизации и автоматизации, применяемые при хранении и переработке продукции животноводства	
			У37. Выбирать основные режимы и способы хранения продукции животноводства	
			У38. Описать технологическую схему переработки продукции животноводства	
			У39. Работать с нормативной документацией, используемой в технологическом процессе хранения и переработке продукции животноводства	
			У40. Определять набор, последовательность и параметры технологических операций по хранению и переработке продукции животноводства	
			У41. Обосновывать способы использования продуктов переработки продукции растениеводства в технологии хранения и переработки продукции животноводства	
			У42. Организовывать технологию хранения и переработки продукции животноводства и проводить оценку эффективности технологического оборудования	
			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:	
			Н1. Разработки мероприятий по охране труда работников животноводческой отрасли	
			Н2. Контроля технологических параметров и режимов производства продуктов животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	
			Н3. Контроля за реализацией разработанных технологий получения,	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			первичной переработки, хранения продукции животноводства	
			Н4. Разработки технологии хранения продукции животноводства	
			Н5. Подбора оборудования в технологических линиях хранения продукции животноводства	
			Н6. Разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	
			Н7. Расчета нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
			Н8. Учета сырья и готовой продукции производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	
			Н9. Реализации технологии хранения и переработки молока	
			Н10. Технологических расчетов молочных продуктов	
			Н11. В подборе оборудования для производства молочных продуктов	
			Н12. Учитывать биохимические и микробиологические процессы, происходящие при переработке молочной продукции	
			Н13. Пользования лабораторным оборудованием	
			Н14. Выполнения технологических операций производства продуктов животного происхождения	
			Н15. Использования отраслевой нормативной документацией	
			Н16. Подбора оборудования для производства мясных продуктов	
			Н17. Проведения лабораторных исследований мясного сырья и готовой продукции	
			Н18. Определения показателей качества и безопасности мясного сырья и продуктов их переработки	
			Н19. Контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения, в частности, при комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции, на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	
			Н20. Разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии комплексной переработке ресурсов животноводческой продукции, в том числе с привлечением разных видов сельскохозяйственного сырья	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>H21. Реализации технологий производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства применительно к процессам комплексной переработки ресурсов животноводческой продукции, включая вторичные и побочные</p> <p>H22. Контроля физико-химических и биохимических показателей качества в сырье и готовой продукции животноводства</p> <p>H23. Технологических расчетов производства молочных и мясных консервов</p> <p>H24. В подборе оборудования для производства молочных и мясных консервов</p> <p>H25. Проведения лабораторных исследований определения качества сырья и готовой продукции</p> <p>H26. Пользования лабораторным оборудованием при определении качества сырья и готовой продукции</p> <p>H27. Реализации технологии производства мясных и молочных консервов</p> <p>H28. Разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хранения и переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы</p> <p>H29. Определения качества продукции животноводства на всех этапах и стадиях технологических процессов переработки и хранения</p> <p>H30. Проведения работ по подготовке сырья животного происхождения к хранению и переработке</p> <p>H31. Работы на оборудовании, применяемом при хранении и переработке продукции животноводства</p> <p>H32. Контроля технологических параметров при хранении продукции животноводства</p> <p>H33. Определения основных показателей качества сырья и готовой продукции при переработке продукции животноводства</p> <p>H34. Владения нормативной документацией, используемой в технологическом процессе хранения и переработке продукции животноводства</p> <p>H35. Ведения технологических операций по хранению и переработке продукции животноводства</p> <p>H36. Рационального подхода к реализации в технологии хранения и переработки продукции животноводства и использования технологического оборудования</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Оперативное управление технологией хранения и переработки продукции животноводства		ПК-8 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства	Обучающийся должен знать:	
			31. Технологические аспекты использования пищевых добавок и ингредиентов при хранении и переработке продукции животноводства	
			32. Механизмов действия пищевых добавок и ингредиентов при хранении и переработке продукции животноводства	
			33. Кормовые добавки и вещества, используемые в кормлении (при производстве кормов) в животноводстве	
			34. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	
			35. Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	
			36. Способы повышения эффективности использования оборудования при хранении и переработке с.х продукции.	
			37. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	
			38. Новые эффективные источники и способы получения пищевого сырья, биохимические основы отдельных пищевых производств	
			39. Тестирование и специфику переработки сырья и препаратов, полученных из генетически модифицированных источников и путем биосинтеза	
			310. Современную технологию продуктов функционального питания на различной сырьевой основе различного назначения	
			311. Общие принципы разработки мероприятий по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства	
			Обучающийся должен уметь:	
			У1. Давать технологическую оценку пищевым добавкам, анализировать различные отклонения от правильного ведения технологического процесса переработки и хранения продукции животноводства	
			У2. Применять пищевые ингредиенты и добавки в технологии заготовки, хранения и подготовки к использованию кормов для сельскохозяйственных животных	
У3. Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем				

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>У4. Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>У5. Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на технологических линиях</p> <p>У6. Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>У7. Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>У8. Определять оптимальные условия ведения биотехнологических процессов в пищевой отрасли</p> <p>У9. Подбирать состав компонентов продукта с учетом современных тенденций повышения их качества и ассортимента</p> <p>У10. Проводить анализ действующей технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>У11. Эффективно использовать материальные и иные ресурсы при производстве, хранении и переработке продукции животноводства</p> <p>У12. Обосновывать способы повышения содержания целевых ингредиентов в урожае сельскохозяйственных культур, использование которых позволяет повысить эффективность хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>У13. Анализировать ресурсы предприятия для разработки мероприятий по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Оценки целесообразности применения пищевых добавок и ингредиентов с целью повышения эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>Н2. Расчета безопасных дозировок пищевых добавок на основе их предельных дозировок при производстве продуктов питания и кормов</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>Н3. Разработки методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Н4. Расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Н5. Контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>Н6. Разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Н7. Проведения отдельных стадий получения пищевых продуктов методами биотехнологии</p> <p>Н8. Определения кинетики процессов модификации свойств сырья и пищевых систем при применении ферментных препаратов</p> <p>Н9. Разработки предложений по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства</p> <p>Н10. Принципами и методами организации, планирования и управления производством при хранении и переработке продукции животноводства</p> <p>Н11. Оценки мер по повышению эффективности технологии хранения и переработки продукции животноводства</p>	
<p>Разработка мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственного сырья и готовой продукции</p>		<p>ПК-9 Способен осуществлять менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>31. Требования к качеству выполнения технологических операций хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>32. Цели, задачи, правовые и организационно-методические основы экспертизы сельскохозяйственной продукции</p> <p>33. Технические регламенты, стандарты, технические условия на сельскохозяйственную продукцию</p> <p>34. Общие принципы органического сельского хозяйства и правила органического производства, установленные стандартами в области органического производства</p> <p>35. Требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами, ГОСТами, регламентами</p> <p>36. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции	
			37. Основные характеристики рынков сельскохозяйственной продукции, элементов макросреды и микросреды предприятий производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
			38. Концепции всеобщего управления качества и принципы менеджмента качества	
			39. Технологии менеджмента рынка продукции и услуг в области производства, переработки и обращения на рынке сельскохозяйственной продукции	
			310. Цели, задачи, правовые и организационно-методические основы экспертизы сельскохозяйственной продукции	
			311. Технические регламенты, стандарты, технические условия на сельскохозяйственную продукцию	
			312. Общие принципы органического сельского хозяйства и правила органического производства, установленные стандартами в области органического производства	
			313. Требования к качеству выполнения технологических операций в соответствии с технологическими картами, ГОСТами, регламентами	
			314. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в процессе производства, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции	
			315. Основные характеристики рынков сельскохозяйственной продукции, элементов макросреды и микросреды предприятий производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
			316. Концепция всеобщего управления качества и принципы менеджмента качества	
			317. Технологии менеджмента рынка продукции и услуг в области производства, переработки и обращения на рынке сельскохозяйственной продукции	
			318. Систему менеджмента качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	
			Обучающийся должен уметь:	
			У1. Пользоваться методами контроля качества и безопасности	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>выполнения технологических операций хранения и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>У2. Выявлять причины отклонения показателей качества и безопасности растениеводческой продукции от заданных норм с целью корректировки технологии производства</p> <p>У3. Проведение внутренней проверки соответствия органического сельскохозяйственного производства требованиям стандартов в области производства органической продукции</p> <p>У4. Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов производства органической сельскохозяйственной продукции разработанным технологиям</p> <p>У5. Оформлять документы по этапам жизненного цикла сельскохозяйственной продукции в электронном виде</p> <p>У6. Оценивать эффективность разработанных технологических решений по производству сельскохозяйственной продукции</p> <p>У7. Осуществлять выбор и применение методов управления качеством сельскохозяйственной продукции</p> <p>У8. Подготавливать предложения по улучшению качества сельскохозяйственной продукции и систем управления качеством и безопасностью</p> <p>У9. Выявлять причины отклонения показателей качества и безопасности растениеводческой продукции от заданных норм с целью корректировки технологии производства</p> <p>У10. Проведение внутренней проверки соответствия органического сельскохозяйственного производства требованиям стандартов в области производства органической продукции</p> <p>У11. Оценивать соответствие реализуемых технологических процессов производства органической сельскохозяйственной продукции разработанным технологиям</p> <p>У12. Оформлять документы по этапам жизненного цикла сельскохозяйственной продукции в электронном виде</p> <p>У13. Оценивать эффективность разработанных технологических решений по производству сельскохозяйственной продукции</p> <p>У14. Осуществлять выбор и применение методов управления качеством сельскохозяйственной продукции</p> <p>У15. Подготавливать предложения по улучшению качества сельскохозяйственной продукции и систем управления качеством и безопасностью</p> <p>У16. Осуществлять выбор и применение методов осуществления</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>менеджмента качеством сельскохозяйственной продукции в условиях предприятия</p> <p>У17. Осуществлять менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Проведения менеджмента качества и безопасности сельскохозяйственной продукции на предприятии</p> <p>Н2. Подготовки заключений о соответствии качества и безопасности материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции требованиям нормативно-правовых и нормативных документов</p> <p>Н3. Подготавливать к проведению и организовывать взаимодействие при добровольной сертификации органического производства</p> <p>Н4. Подготавливать документы и сведения, необходимые для достижения целей сертификации</p> <p>Н5. Ведения первичной документации по учету производства и переработки продукции животноводства и растениеводства, в том числе в электронном виде</p> <p>Н6. Оценки конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции и эффективности системы менеджмента ее качества и безопасности</p> <p>Н7. Разработки системы мероприятий по управлению качеством и безопасностью растениеводческой и животноводческой продукции</p> <p>Н8. Принятия корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков в области получения, хранения, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции</p> <p>Н9. Подготовки заключений о соответствии качества и безопасности материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой продукции требованиям нормативно-правовых и нормативных документов</p> <p>Н10. Подготовки к проведению и организации взаимодействия при добровольной сертификации органического производства</p> <p>Н11. Подготовки документов и сведений, необходимых для достижения целей сертификации</p> <p>Н12. Ведения первичной документации по учету производства и переработки продукции животноводства и растениеводства, в том числе в электронном виде</p> <p>Н13. Оценки конкурентоспособности сельскохозяйственной продукции и эффективности системы менеджмента ее качества и безопасности</p> <p>Н14. Разработки системы мероприятий по управлению качеством и безопасностью растениеводческой и животноводческой продукции</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			Н15. Принятия корректирующих мер по устранению выявленных в ходе контроля качества технологических операций дефектов и недостатков в области получения, хранения, переработки и обращения сельскохозяйственной продукции	
			Н16. Разрабатывать системы мероприятий по управлению качеством и безопасностью сельскохозяйственной продукции	
			Н17. Совершенствовать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции	
Контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки		ПК-10 Способен обеспечивать контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов	Обучающийся должен знать:	
			31. Нормы и правила ведения технологического процесса и безопасности произведенной сельскохозяйственной продукции	
			32. Санитарные нормы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов при использовании пищевых добавок	
			33. Теоретические основы производства органической сельскохозяйственной продукции	
			34. Общие и специальные правила размещения и содержания животных в органическом животноводстве, производства продукции растениеводства в области органического производства	
			35. Нормативные документы по вопросам качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов	
			36. Порядок разработки и утверждения нормативно-правовой и нормативной документации в области качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	
			37. Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности растениеводческой и животноводческой продукции при хранении и на всех этапах переработки	
			38. Требования к качеству и безопасности убранной сельскохозяйственной продукции, требования к качеству выполнения технологических операций при хранении и переработке сельскохозяйственного сырья	
			39. Требования к качеству и безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с действующими стандартами и техническими регламентами	
			310. Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности растениеводческой и животноводческой продукции при хранении и на всех этапах переработки	
311. Требования к качеству и безопасности убранной				

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>сельскохозяйственной продукции, требования к качеству выполнения технологических операций при хранении и переработке сельскохозяйственного сырья</p> <p>312. Требования к качеству и безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с действующими стандартами и техническими регламентами</p> <p>313. Нормативно-правовое обеспечение контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У1. Проводить анализ качества и производства сельскохозяйственной продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства сельскохозяйственной продукции</p> <p>У2. Работать с нормативно-технической документацией, регламентирующей применение пищевых добавок на этапах производственно-технологических процессов переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p>У3. Определять продолжительность переходного периода к органическому растениеводству и животноводству, применять правила ведения органического растениеводства и животноводства</p> <p>У4. Оценивать соответствие и эффективность разработанных технологических решений производства органической продукции</p> <p>У5. Использовать нормативно-правовые и нормативные документы для обеспечения качества и безопасности сельскохозяйственной продукции на всех этапах производственно-технологических процессов</p> <p>У6. Определять периодичность контроля и перечень контролируемых показателей при составлении программы по оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>У7. Пользоваться лабораторным оборудованием при выполнении анализов сельскохозяйственной продукции в соответствии с правилами эксплуатации (правилами использования) лабораторного оборудования</p> <p>У8. Определять соответствие характеристик сельскохозяйственной продукции требованиям нормативно-правовых и нормативно-технологических документов</p> <p>У9. Определять периодичность контроля и перечень контролируемых показателей при составлении программы по оценке качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p> <p>У10. Пользоваться лабораторным оборудованием при выполнении</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>анализов сельскохозяйственной продукции в соответствии с правилами эксплуатации (правилами использования) лабораторного оборудования</p> <p>У11. Определять соответствие характеристик сельскохозяйственной продукции требованиям нормативно-правовых и нормативно-технологических документов</p> <p>У12. Определять показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в производственных условиях</p> <p>У13. Целенаправленно формировать качество сельскохозяйственной продукции с целью обеспечения контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов</p> <p>У14. Пользоваться нормативно- правовыми документами контроля качества</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н1. Определение соответствия ведения технологического процесса и безопасности сельскохозяйственной продукции требованиям стандартов и технических регламентов, а также разработка мероприятий по повышению эффективности контроля качества и безопасности при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>Н2. Контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах производственно-технологических процессов при использовании пищевых добавок</p> <p>Н3. Разработки технологии производства продукции растениеводства в органическом растениеводстве</p> <p>Н4. В производстве органических пищевых продуктов и кормов</p> <p>Н5. Контроля за реализацией разработанных технологий по производству продукции органического растениеводства и животноводства</p> <p>Н6. Владеть методами поиска, анализа и применения нормативно-правовых и нормативных документов, регламентирующих вопросы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p> <p>Н7. Отбора проб продукции животноводства и растениеводства в соответствии с стандартными методами и программой контроля качества продукции для оценки ее качества и безопасности</p> <p>Н8. Выполнения лабораторных анализов сельскохозяйственной продукции стандартными и сертификационными</p>	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			<p>(специализированными) методами</p> <p>Н9. Определения соответствия качества и безопасности сельскохозяйственной продукции требованиям стандартов и технических регламентов на основе результатов органолептической оценки и лабораторных методов анализа</p> <p>Н10. Отбора проб продукции животноводства и растениеводства в соответствии с стандартными методами и программой контроля качества продукции для оценки ее качества и безопасности</p> <p>Н11. Выполнения лабораторных анализов сельскохозяйственной продукции стандартными и сертификационными (специализированными) методами</p> <p>Н12. Определения соответствия качества и безопасности сельскохозяйственной продукции требованиям стандартов и технических регламентов на основе результатов органолептической оценки и лабораторных методов анализа</p> <p>Н13. Работы на лабораторном оборудовании для контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки на всех этапах технологического процесса в производственных условиях</p> <p>Н14. Владения современными безопасными технологиями производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в конкретных условиях</p> <p>Н15. Проводить анализ соответствия сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки нормативно- правовым документам</p>	

Раздел 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО

5.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентно-ориентированной ОП ВО

Учебный план, календарный учебный график и компетентностно-ориентированный учебный план (матрица компетенций) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции представлены в Приложениях 3,4,5 (Приложения в электронном виде находятся на сайте университета <http://www.vsau.ru/sveden/education/>).

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации и каникул обучающихся.

Образовательная деятельность по образовательной программе проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с научно-педагогическими работниками, осуществляющими реализацию образовательной программы;
- в форме самостоятельной работы обучающихся.

Учебный план - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, формы промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся.

Структура учебного плана включает блоки: 1 – дисциплины (модули), 2 – практики, 3 – государственную итоговую аттестацию.

В рамках Блока 1 образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности.

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту:

- в объеме 2 з.е. в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)»;
- в объеме 328 академических часов, которые являются обязательными для освоения, не переводятся в з.е. и не включаются в объем программы, в рамках элективных дисциплин (модулей) в очной форме обучения.

В Блок 2 входят практики: учебная, производственная.

Образовательная программа включает следующие типы:

- учебной практики:

учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

- производственной практики:

производственная практика, технологическая практика;

производственная практика, преддипломная практика.

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

Практики обучающихся проводятся по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

Образовательная программа включает факультативные дисциплины.

В рамках программы бакалавриата выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части программы бакалавриата относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, а также профессиональных компетенций, разработанных образовательной организацией самостоятельно,

так как примерная основная образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в реестре отсутствует.

Профессиональные компетенции, установленные университетом, формируются при освоении дисциплин (модулей), практик обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплины, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включаются в обязательную часть программы бакалавриата.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 82,5 % (по требованиям ФГОС ВО не менее 50 %) общего объема программы бакалавриата.

5.2. Дисциплинарные программные документы компетентно-ориентированной ОП ВО

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, разработаны рабочие программы, включая фонды оценочных средств по всем дисциплинам (модулям) и практикам по учебному плану.

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с П ВГАУ 1.1.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы, введенное в действие приказом ректора №175 от 19.04.2018 г.

Программы практик разработаны в соответствии с П ВГАУ 1.1.05 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся, введенное в действие приказом ректора №149 от 28.04.2020 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с П ВГАУ 1.1.01 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №149 от 28.04.2020 г.

В Приложении 6 представлены аннотации к рабочим программам учебных дисциплин (модулей), практик по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

В рабочих программах сформулированы планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, которые соотнесены с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных образовательной программой.

Рабочие программы по дисциплинам (модулям), практикам, включая фонды оценочных средств хранятся в деканате в электронном виде и электронно-образовательной среде университета (<http://www.vsau.ru/sveden/education/>).

Раздел 6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ВО

6.1 Обеспечение общесистемные требования к реализации ОП ВО

Университет располагает на праве оперативного управления материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации образовательной программы по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом.

Обучающиеся в течение всего периода обучения обеспечены индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик (<http://www.vsau.ru/sveden/education/>), электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам (<http://library.vsau.ru/>), указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы (<https://4portfolio.ru/>).

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения образовательной программы (<https://distedu.vsau.ru/>);

- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (<https://distedu.vsau.ru/>);

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

6.2. Кадровое обеспечение ОП ВО

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми университетом к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н и профессиональному стандарту «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденному Приказом Министерства труда и социальной защиты от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Численность педагогических работников университета, участвующих в реализации образовательной программы (исходя из количества замещаемых ставок), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля) составляет 90 %.

8,95 % численности педагогических работников университета, участвующих в реализации образовательной программы, являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

98 % численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университетом на иных условиях, имеют ученую степень и (или) ученое звание.

Состояние кадрового обеспечения образовательного процесса по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции приведены в приложении 7.

6.3. Учебно-методическое обеспечение ОП ВО

Учебно-методическое обеспечение ОП ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в полном объеме содержится в рабочих программах и фондах оценочных средств дисциплин (модулей), практик и итоговой аттестации. Эти документы обеспечивают необходимый уровень и объем образования, включая самостоятельную работу обучающихся, а также предусматривают контроль качества освоения обучающимися ОП ВО в целом и отдельных ее компонентов.

Реализация ОП ВО обеспечивается доступом каждого обучающегося в течение всего периода обучения к библиотечному фонду, сформированному в соответствии с полным перечнем

дисциплин ОП ВО, включающему документы, имеющиеся в Библиотеке, а также электронные образовательные ресурсы удаленного доступа, право пользования которыми определяется договорами.

Таблица 6.1

Сведения об электронных полнотекстовых ресурсах, доступ к которым обеспечивается на основании прямых договоров

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОП)			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2019-2020	1	1. Контракт № 488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2	2. Контракт № 4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3	3. Контракт № 1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM») 5.	01.01.2019 – 31.12.2019
	4	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ № 7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	5	Контракт № 487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	6	Контракт № 919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	7	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	8	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	9	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020-2021	1	Контракт № 503-ДУ от 14.09.2020. (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2	Контракт № 4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3	Контракт № 392 от 03.07.2020. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	4	Контракт № 426-ДУ от 27.07.2020. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	5	Контракт № 878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	6	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2021/2022	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 - 23.09.2022
	2.	Контракт № 775/ДУ от 29.12.2019. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2021 - 31.12.2021
	3.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 - 31.12.2022
	4.	Контракт № 341/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ - (СПО))	01.08.2021 - 31.07.2022
	5.	Контракт № 340/ДУ от 05.08.2021. (ЭБС ЮРАЙТ - (ВО))	01.08.2021 - 31.07.2022
	6.	Контракт № 359-ДУ от 30.08.2021. ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.09.2021 - 30.09.2022
	7.	Контракт № 710/ДУ от 17.11.2020 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2021 - 31.12.2021
	8.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	9.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	10.	Контракт № 416/ДТ от 17.07.2019, Электронные формы учебников издательств «Просвещение», «Русское слово», «Дрофа», «Вентана-Граф» (СПО)	17.06.2019 - 16.07.2022
	11.	Лицензионный контракт № 0622/ЭБ-19/466/ДУ от 02.07.2019 (Электронная библиотека издательства «Академия») (СПО)	02.07.2019 - 01.07.2022
	12.	Лицензионный контракт № 761/ДТ от 17.10.2019 (Электронные формы)	17.10.2019 - 16.10.2022

Учебно-методическое обеспечение ОП ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции в полном объеме содержится в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой аттестации. Эти документы обеспечивают необходимый уровень и объем образования, включая самостоятельную работу обучающихся, а также предусматривают контроль качества освоения обучающимися ОП ВО в целом и отдельных ее компонентов.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими и периодическими изданиями по всем входящим в реализуемую образовательную программу учебным дисциплинам.

Печатные учебные издания приобретаются из расчета обеспечения каждого обучающегося минимумом учебной литературы в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов.

При реализации образовательных программ используются печатные и/или электронные издания, включенные в списки рекомендуемой литературы рабочих программ учебных дисциплин, внесенные в автоматизированную картотеку книгообеспеченности.

В Университете регулярно в рамках изучения дисциплин проводятся встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. В таких встречах участвуют компании Агроэко, ЭкоНива-Черноземье, Агро-Лидер, Молвест, Дон-Агро, Черкизово, ЭФКО, Каргилл, Брянскпиво., Бунге-СНГ, ГК Заречное, Мираторг и др.

Обеспеченность учебной литературой при реализации образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции представлена в Приложении 8.

6.4. Материально-техническое обеспечение ОП ВО

Реализация образовательной программы осуществляется в учебных аудиториях для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Состав лицензионного программного обеспечения определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости при актуализации образовательной программы. Сведения о программном обеспечении общего назначения приведены в таблице 6.2, сведения и специализированном ПО в таблице 6.3.

Таблица 6.2

Сведения о программном обеспечении общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

Таблица 6.3

Сведения о специализированном программном обеспечении

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	https://docs.google.com
2	Векторный графический редактор InkScape (альтернатива CorelDraw) (free)	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Графический редактор Gimp	ПК в локальной сети ВГАУ

№	Название	Размещение
4	Модуль решения оптимизационных задач Open Solver	ПК ауд. 116, 120 (К1)
5	Облачная программа для управления проектами Trello	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК ауд.122а (К1)
7	ППП для решения задач технических вычислений Matlab 6.1/SciLab	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Программа проектирования освещения DIALux	ПК на кафедре БЖД
9	Программа проектирования систем энергораспределения SIMARIS design	ПК в локальной сети ВГАУ
10	Система компьютерной алгебры Mathcad	ПК в локальной сети ВГАУ
11	Система компьютерной алгебры Maxima	ПК в локальной сети ВГАУ
12	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости при актуализации образовательной программы. Сведения о профессиональных базах данных и информационных справочных систем приведены в таблице 6.4.

Таблица 6.4

Сведения о профессиональных базах данных и информационных справочных систем

№	Название	Размещение
1	Единая межведомственная информационно–статистическая система	https://fedstat.ru/
2	База данных показателей муниципальных образований	http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm
3	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
4	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
5	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
6	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
7	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks
8	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
9	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы, включая используемое программное обеспечение, приведены в Приложении 9.

Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Социальная и воспитательная работа с обучающимися проводится в соответствии с РАБОЧЕЙ ПРОГРАММОЙ ВОСПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ФГБОУ ВО ВОРОНЕЖСКИЙ ГАУ на период 2021-2024 гг. и Календарного план воспитательной работы обучающихся факультета технологии и товароведения утвержденного на Ученом совете факультета 22.06.2021 г протокол № 11.

Социальная и воспитательная работа с обучающимися 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 образованием;

- повышение степени удовлетворенности обучающихся 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 обучающегося, осознанию ответственности, усвоению норм правомерного поведения;
- духовно-нравственное воспитание – создание условий для формирования этических принципов, моральных качеств обучающихся;
- эстетическое воспитание – содействие развитию интереса обучающегося 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 обучающегося, усвоения навыков здорового образа жизни;
- профессионально-трудовое воспитание – формирование творческого подхода и самосовершенствования в избранной профессии, приобщение обучающегося к традициям и ценностям профессионального сообщества.

Воспитательная деятельность в Университете организуется в форме массовых мероприятий, а также путем проведения индивидуальной работы с обучающимися 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 памятными 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 обучающихся потенциала, органичное включение воспитательных мероприятий в процесс профессионального становления обучающихся.

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 и 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:

- сектор социальной работы;
- сектор воспитательной работы;
- центр содействия трудоустройству;
- центр культуры и творчества;
- спортивно-оздоровительный центр;
- центр гражданско-патриотического воспитания и просвещения и другие.

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 с обучающимися отражается в журналах кураторов. Основными формами работы кураторов со студенческими группами являются кураторские часы, проводимые один раз в две недели, и индивидуальная работа с обучающимися. Информационной и методической поддержке кураторов студенческих групп способствует проводимый в Университете семинар кураторов. На заседаниях кафедр систематически заслушиваются отчеты кураторов о проводимой работе с обучающимися.

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 обучающихся как:

- объединение обучающихся 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 обучающиеся и в деятельности всероссийских сводных отрядов, например, отряде «Тигр», путинном отряде.

Обучающиеся 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 видеотчеты 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. 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 600, 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 обучающихся, что является основой для достижения высоких результатов. Например, творческий коллектив Университета шесть лет подряд завоевывает призовые места в областном творческом фестивале «Студенческая весна», что свидетельствует о системной и слаженной работе в этом направлении. Ежегодно творческий коллектив обучающихся 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 вошли 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.

На территории университетского городка реализуются 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 обучающихся с культурным, историческим и духовным наследием России. Всего в таких поездках ежегодно принимают участие более 600 обучающихся 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. Введен в действие новый спортивный комплекс. Функционируют 38 спортивных секций. Ежегодно проводятся различные спортивные состязания, обучающиеся 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 обучающихся ставшая традиционной «Зарядка с чемпионом».

Данная материально-техническая база и ее эффективное использование способствуют созданию необходимых условий для всестороннего развития обучающихся, 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 обучающихся, активно участвующих в воспитательной работе;
- поддержка студенческих общественных организаций и инициатив.

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

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

Индивидуальный подход и поддержка оказывается обучающимся, относящимся к категории детей-сирот и оставшихся без попечения родителей и обучающимся, 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 обучающегося 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 с обучающимися 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 обучающихся 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 обучающегося в ней. Изучаются личностные, индивидуальные, творческие способности, интересы и склонности. Кураторами оказывается содействие в формировании актива студенческих групп, вовлечении обучающихся в работу различных кружков, секций, клубов, коллективов художественной самодеятельности.

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

- введение ограничивающих мер по табакокурению;
- организация выступлений специалистов (врачей-наркологов, инфекционистов, сотрудников органов внутренних дел, госнаркоконтроля, ученых и др.) перед обучающимися 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 обучающихся к здоровому образу жизни;
- участие в областном конкурсе социальной рекламы антитабачной, антинаркотической и антиалкогольной направленности;
- размещение в Университете и студенческих общежитиях плакатов с информацией антинаркотического 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 обучающихся.

Проводится индивидуальная работа с обучающимися «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 с обучающимися.

В качестве критериев оценки выступают:

- степень стабильности и четкости работы всех элементов социально-воспитательной системы Университета;
- массовость участия обучающихся в различных факультетских и университетских мероприятиях;
- качество участия обучающихся в различных мероприятиях, результативность участников соревнований, фестивалей, конкурсов;
- присутствие живой инициативы обучающихся, 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 обучающихся.

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 обучающимся за период обучения сформировать общекультурные компетенции, установленные ФГОС ВО.

Раздел 8. ФИНАНСОВЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством сельского хозяйства Российской Федерации.

Раздел 9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОП ВО

9.1. Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

Внутренняя независимая оценка качества подготовки обучающихся Университета осуществляется на этапах:

- текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям);
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик;
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам выполнения курсовых работ и проектов, а также участия в проектной деятельности;
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля);
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;
- проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам (модулям);
- государственной итоговой аттестации обучающихся;
- внутренних аудитов структурных подразделений Университета;
- анкетирования обучающихся, преподавателей и работников Университета;
- анализа отзывов о качестве подготовки выпускников Университета;
- самообследования университета;
- самообследования образовательных программ при подготовке к государственной аккредитации образовательных программ;
- мониторинга показателей деятельности Университета;
- мониторинга соблюдения лицензионных и аккредитационных требований, требований федеральных государственных образовательных стандартов;
- конкурсного отбора на должности профессорско-преподавательского состава;
- рейтинговой оценки деятельности научно-педагогических работников.

В целях совершенствования образовательной программы при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекаются работодатели и их объединения, а также педагогические работники университета.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе регламентируются:

П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенное в действие приказом ректора №149 от 28.04.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.13 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств, введенное в действие приказом ректора №126 от 10.04.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №278 от 30.08.2019 г.

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

Под фондом оценочных средств понимается комплект методических и контрольных измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня сформированности компетенций на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике является составной частью рабочей программы.

Структурными элементами фонда оценочных средств являются:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы с указанием формируемых компетенций и индикаторов их достижения.

9.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ОП ВО

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

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции включает:

- выполнение и защиту выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация регламентируется:

- приказом Министерства образования и науки №636 от 29 июня 2015 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»:

- положением ВГАУ П ВГАУ 1.1.01 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №149 от 28.04.2020 г.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня сформированности у выпускника образовательной программы совокупности универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, обеспечивающей способность осуществлять профессиональную деятельность в области и сфере профессиональной деятельности и решать задачи профессиональной деятельности, установленные образовательной программой в соответствии с ФГОС ВО.

К государственным государственной итоговой аттестации допускаются лица, успешно и в полном объеме завершившие освоение образовательной программы 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Государственная итоговая аттестация выпускников завершается выдачей диплома об уровне образования и о квалификации.

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 216 часов (6 зачетных единиц).

Таблица 9.1

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации

Вид государственной итоговой аттестации	Всего часов/ зачетных единиц	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Защита выпускной квалификационной работы	216/6	216/6
в том числе: контактная работа	18,5	18,5
самостоятельная работа	197,5	197,5
Общая трудоемкость:		
часы	216	216
зачетные единицы	6	6

Государственная итоговая аттестация проводится по завершению теоретического обучения, после прохождения обучающимся бакалавриата всех видов производственных практик.

В таблице представлены основные этапы подготовки выпускной квалификационной работы (ВКР).

Таблица 9.2

Этапы подготовки ВКР

п/п	Этап	Характеристика
1	Подготовительный	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с тематикой выпускных квалификационных работ. Выбор и обоснование темы. - Определение базы производственной преддипломной практики. - Составление плана работы. Разработка и утверждение задания на выполнение выпускной квалификационной работы
2	Основной	<ul style="list-style-type: none"> - Проведение теоретических исследований по выбранной теме. - Сбор фактического материала и анализ исследуемой проблемы на примере конкретной организации в процессе производственной преддипломной практики. - Подготовка практического раздела. - Подготовка расчетной и графической части. - Разработка и обоснование рекомендаций по совершенствованию деятельности организации в рамках исследуемого направления по результатам производственной преддипломной практики. - Подготовка заключения, предложений производству по теме ВКР - Подготовка раздаточных материалов
3	Заключительный	<ul style="list-style-type: none"> - Оформление результатов выпускной квалификационной работы. - Проверка на объем заимствований в системе «Антиплагиат. ВУЗ». - Сбор и представление сопроводительных документов: отзыв руководителя (обязательно), справка о внедрении (использовании) результатов разработок, изложенных в бакалаврской работе (рекомендуется). - Утверждение ВКР заведующим выпускающей кафедрой. - Защита выпускной квалификационной работы.

ВКР выполняется на тему, которая соответствует области, объектам и видам профессиональной деятельности по направлению подготовки. Выпускная квалификационная работа выполняется по одной из актуальных тем совершенствования в области подготовки технологов сельскохозяйственного производства с учетом социально-экономического развития Российской Федерации.

Выпускная квалификационная работа выполняется обучающимся по материалам, собранным ими лично в период производственной преддипломной практики.

Разработанная структура выпускной квалификационной работы содержит разделы, отражающие полное освоение универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

Структура ВКР

Титульный лист

Задание

Реферат на русском языке

Реферат на иностранном языке

Содержание

Введение

1. Технология производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

2. Технологический раздел

3. Комплексное использование сельскохозяйственного сырья и готовой продукции в отраслях АПК

4. Безопасность жизнедеятельности, охрана труда, ЗОЖ и окружающей среды

5. Техничко-экономическое обоснование работы

Заключение

Предложения производству

Библиографический список

Приложения

Рекомендуемый объем ВКР 70-80 стр. без учета приложений.

Графическая часть должна быть представлена на чертежах формата А1, а также в виде презентации, выполненной с помощью современных информационно-коммуникационных технологий.

Тематика выпускных квалификационных работ (ВКР) определяется выпускающими кафедрами и направлена на демонстрацию умения обучающимися решать задачи профессиональной деятельности, предусматриваемые данной ОП.

Примерная тематика ВКР для направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции:

- 1 Технологические предложения по улучшению технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции с привлечением методов биотехнологии
- 2 Разработка технологических предложений по совершенствованию технологии производства и хранения корнеплодов сахарной свеклы в условиях сахарного завода
- 3 Совершенствование технологии получения сахара в условиях сахарного завода
- 4 Разработка системы мероприятий по улучшению технологии производства, хранения и глубокой переработки растительного и мясного сырья
- 5 Расширение ассортимента хлебобулочных изделий в условиях предприятия
- 6 Совершенствование технологии хранения зерновых масс в условиях предприятия
- 7 Совершенствование технологии хранения сочной растительной продукции в условиях предприятия
- 8 Совершенствование технологии хранения масличных культур в условиях предприятия
- 9 Совершенствование технологии послеуборочной обработки и хранения зерновых масс в условиях предприятия
- 10 Технология бестарного хранения муки в условиях предприятия
- 11 Организация технологии хранения зерновых масс в условиях предприятия
- 12 Технологические предложения по расширению ассортимента мучной (крупяной) готовой продукции на предприятии
- 13 Технологические предложения по переработке зерновых культур в хлебопекарную муку (крупу) в условиях предприятия
- 14 Технологические предложения по производству плодоовощных соков в условиях предприятия
- 15 Технологические предложения по производству овощных маринадов в условиях предприятия
- 16 Технологические предложения по производству варенья, джема и конфитюра в условиях предприятия
- 17 Модернизация технологической линии по производству хлебобулочных изделий в условиях предприятия
- 18 Разработка рецептуры сдобного печения (кекса и др.) с применением перспективных растительных обогатителей
- 19 Совершенствование технологии производства хлебобулочных изделий в условиях предприятия
- 20 Разработка технологии производства пива в условиях предприятия
- 21 Разработка технологии производства растительного масла в условиях предприятия
- 22 Разработка технологии производства солода в условиях предприятия
- 23 Разработка технологии переработки масличных семян методом однократного (двукратного) прессования в условиях предприятия
- 24 Совершенствование технологии производства и переработки растениеводческой продукции в условиях действующего предприятия
- 25 Разработка рентабельной комплексной технологии переработки вторичного молочного сырья с использованием методов ультра- и микрофльтрации
- 26 Технология производства и переработки говядины в условиях действующего предприятия

- 27 Технология производства и переработки свинины в условиях агропромышленного комплекса
- 28 Технология производства и переработки цыплят-бройлеров в условиях предприятия
- 29 Технология производства и переработки мяса кроликов в условиях предприятия
- 30 Технология производства и переработки баранины в условиях предприятия
- 31 Технология переработки молока с выработкой сливочного масла в условиях предприятия
- 32 Технология переработки молока с выработкой сыров в условиях агропромышленного комплекса
- 33 Технология переработки молока с выработкой мороженого в условиях предприятия
- 34 Технология переработки молока с выработкой цельномолочной продукции в условиях предприятия
- 35 Технология переработки козьего молока в условиях предприятия
- 36 Технология переработки молока с выработкой сухих молочных консервов в условиях предприятия
- 37 Технология переработки молока с выработкой стерилизованных молочных консервов в условиях агропромышленного комплекса
- 38 Технология переработки молока с выработкой сгущенных молочных консервов в условиях предприятия
- 39 Технология переработки говядины с выработкой мясных консервов в условиях предприятия
- 40 Технология переработки свинины с выработкой мясных консервов в условиях предприятия
- 41 Разработка функциональных продуктов питания на основе продукции животноводства
- 42 Совершенствование технологии производства и переработки продукции животноводства
- 43 Разработка технологии производства и экспертиза качества зерна пшеницы
- 44 Совершенствование технологии производства и переработки кукурузы в крахмал и экспертиза качества готового продукта
- 45 Разработка технологии производства солода и экспертиза безопасности его при хранении
- 46 Разработка технологии и экспертиза качества пива
- 47 Разработка технологии и экспертиза качества растительных масел
- 48 Совершенствование технологии производства и переработки семян подсолнечника и экспертиза безопасности семян
- 49 Разработка производства овощей, технологии и экспертиза безопасности овощных консервов
- 50 Совершенствование производства, технологии хранения свеклы и экспертиза безопасности растительного сырья
- 51 Технология послеуборочной обработки, хранения и экспертиза безопасности зерна озимой пшеницы
- 52 Совершенствование технологии переработки ячменя в крупы и экспертиза качества сырья и готового продукта
- 53 Разработка технологической линии по производству и экспертиза качества хлебобулочных изделий
- 54 Разработка технологии производства ягод, производства сока ягодного и экспертиза качества сырья и готового продукта
- 55 Разработка технологии и экспертиза качества и безопасности зерна пшеницы
- 56 Совершенствование технологии производства пшеницы и переработки ее в муку и экспертиза качества готового продукта
- 57 Разработка технологии и экспертиза качества кормов
- 58 Разработка производства масличных семян, технологии растительных масел и экспертиза безопасности сырья и готового продукта
- 59 Совершенствование технологии переработки семян рапса и экспертиза безопасности семян
- 60 Разработка производства растительного сырья, технологии и экспертиза безопасности джемов, повидла, варенья

- 61 Совершенствование технологии хранения масличных семян и экспертиза безопасности
- 62 Совершенствование производства гороха и технологии переработки гороха в крупу и экспертиза качества готового продукта
- 63 Разработка технологии продуктов органического земледелия, экспертиза качества и безопасности
- 64 Разработка технологии органической животноводческой продукции, экспертиза качества и безопасности
- 65 Технология послеуборочной обработки, хранения и экспертиза безопасности зерна ржи
- 66 Совершенствование технологии переработки риса в крупы и экспертиза качества сырья и готового продукта
- 67 Совершенствование технологии переработки овса в крупы и экспертиза безопасности сырья и готового продукта
- 68 Совершенствование технологии переработки гречихи в крупы и экспертиза безопасности сырья и готового продукта
- 69 Разработка технологии и экспертиза безопасности кормов для птицы
- 70 Совершенствование технологии переработки пшеницы в крупы и экспертиза безопасности сырья и готового продукта
- 71 Разработка технологии и экспертиза качества и безопасности зерна пшеницы
- 72 Совершенствование технологии производства кукурузы и переработки ее в крупы и экспертиза качества готового продукта
- 73 Разработка технологии и экспертиза качества кормов для крупного рогатого скота
- 74 Разработка производства молока и экспертиза качества и безопасности молока-сырья
- 75 Совершенствование технологии производства и переработки мяса кроликов и экспертиза качества и безопасности сырья и готового продукта
- 76 Совершенствование технологии производства и переработки свинины и экспертиза качества и безопасности сырья и готового продукта
- 77 Совершенствование технологии производства и переработки мяса птицы и экспертиза качества и безопасности сырья и готового продукта
- 78 Совершенствование технологии производства и переработки мяса говядины и экспертиза качества и безопасности сырья и готового продукта
- 79 Разработка технологии производства молока, первичной переработки и экспертиза качества и безопасности готового продукта
- 80 Разработка технологии производства молока, кисломолочного продукта и экспертиза качества и безопасности готового продукта

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются учебным планом программы бакалавриата по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и конкретизируются графиком учебного процесса.

9.4. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

В Университете сертифицирована Система менеджмента качества на соответствие требованиям стандарта ISO 9001:2015 компанией DQS Holding GmbH, которая является одним из ведущих сертификационных органов в мире.

Область сертификации: Проектирование, разработка и предоставление образовательных услуг в сфере многоуровневого академического образования в соответствии с лицензией; научно-исследовательская деятельность.

Ключевые процессы системы менеджмента качества: образовательный процесс по основным образовательным программам высшего образования, регламентируется положением П ВГАУ 1.0.01 – 2019 ПОЛОЖЕНИЕ об организации образовательного процесса и научно-исследовательский процесс (П ВГАУ 2.0.01 – 2019 ПОЛОЖЕНИЕ о научно-исследовательской деятельности).

В целях обеспечения функционирования процессов системы менеджмента качества в университете установлена и поддерживается в рабочем состоянии документированная информация:

- документально оформленная политика в области качества;
- руководство по качеству;
- документированные процедуры, устанавливающие порядок осуществления деятельности;
- документы, которые необходимы университету для планирования, осуществления и управления процессами;
- документированная информация, необходимая для регистрации факта и характеристик осуществленной деятельности.

В рамках системы менеджмента качества осуществляется внутренняя независимая оценка качества, которая регламентируется П ВГАУ 1.1.01 – 2018 Положение об организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры. Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности требованиям ФГОС ВО. Образовательная программа по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции имеет государственную аккредитацию.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе осуществляется в рамках профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля. Образовательная программа 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции признана отвечающей требованиям профессионального стандарта 13.017 Агроном, утвержденного приказом Минтруда России от 9.07.2018 № 484н, Специалист в области биотехнологий продуктов питания, утвержденного приказом Минтруда России от 24.09.2019 г. № 633н, 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения от 30.08.2019 г. № 602н (Свидетельство о профессионально-общественной аккредитации № 02801.190902.350307.01.01 от 17.09.2019 г., выданное Агропромышленным союзом России), а также требованиям регионального рынка труда к выпускникам соответствующего направления подготовки.

Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Код ПС	Наименование профессионального стандарта
1	13.017	Профессиональный стандарт "Агроном", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 июля 2018 г. N 454н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 июля 2018 г., регистрационный N 51709)
2	13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 года N 423н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г., регистрационный N 59263)
3	22.004	Профессиональный стандарт "Специалист в области биотехнологий продуктов питания", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 24 сентября 2019 г. N 633н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2019 г., регистрационный N 56285)
4	22.002	Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения", утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный N 56040)

Приложение 2

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника образовательной программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование ПС	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
13.017 Агроном	В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	В/01.6	6
13.013 Специалист по зоотехнии	В	Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/04.6	6
22.004 Специалист в области биотехнологий продуктов питания	D	Оперативное управление производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	D/02.6	6
22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения	D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6

Учебный план образовательной программы бакалавриата 35.03.07 Технология
производства и переработки сельскохозяйственной продукции

<http://www.vsau.ru/sveden/education/#top7>

Приложение 6

Аннотации рабочих программ дисциплин, практик образовательной программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

<http://www.vsau.ru/sveden/education/#top7>

Приложение 7

Сведения о кадровых условиях реализации образовательной программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее — договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки	
							Количество часов	Доля ставки
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	История (история России, всеобщей истории)	Иконников Сергей Анатольевич	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат исторических наук, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, история, историк, преподаватель истории	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2019; Повышение квалификации «Актуальные проблемы преподавания истории в вузе», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	48,75	0,054
2	Иностранный язык	Скрипникова Татьяна Ивановна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат филологических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, филология, филолог. преподаватель; Высшее, специалитет, теория и методика преподавания иностранных языков и культур, лингвист. преподаватель	Повышение квалификации «Русский язык как иностранный: Специфика процесса преподавания», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Современные образовательные технологии преподавания иностранных языков в высшей школе», 2020; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	1,40	0,002
		Лютова Людмила Ивановна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень –	Высшее, специалитет, филология учитель немецкого	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019;	32,00	0,036

				отсутствует, ученое звание – отсутствует	и английского языков	Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2019; Повышение квалификации «Современные образовательные технологии преподавания иностранных языков в высшей школе», 2020; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020		
		Частухина Татьяна Викторовна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, филология, преподаватель русского языка и литературы; Высшее, специалитет, лингвистика и межкультурная коммуникация, лингвист. преподаватель	Повышение квалификации «Русский язык как иностранный: Специфика процесса преподавания», 2019; Повышение квалификации «Инклюзивное образование в вузе», 2019; Повышение квалификации «Дистанционное обучение в условиях реализации ФГОС. Проектирование и создание дистанционного учебного курса в CMS», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2019; Повышение квалификации «Современные образовательные технологии преподавания иностранных языков в высшей школе», 2020; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	36,00	0,040
3	Культура речи и делового общения	Данькова Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, доктор филологических наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, русский язык и литература, учитель русского языка и литературы	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2018; Повышение квалификации «Иностранный язык повседневного общения», 2018; Повышение квалификации «Довузовский этап подготовки иностранных граждан: обучение русскому языку», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Русский язык и культура речи», 2020	32,65	0,043

4	Физическая культура и спорт	Овечкин Сергей Анатольевич	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, физическая культура и спорт, преподаватель физической культуры. тренер	Повышение квалификации «Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС», 2019; Повышение квалификации «Инклюзивное образование в вузе», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019	7,30	0,008
		Кийко Владимир Николаевич	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, физическое воспитание, учитель физической культуры	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС», 2020	6,00	0,007
5	Философия	Ситникова Валентина Дмитриевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат философских наук, ученое звание - доцент	Высшее, специалитет, история, историк. преподаватель истории и обществоведения	Повышение квалификации «Преподаватель философии», 2018; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2018; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	36,65	0,041
6	Психология	Сиволапова Елена Анатольевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание - отсутствует	Высшее, специалитет, русский язык и литература; учитель русского языка и литературы	Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере образования, 2017; Профессиональная переподготовка «Педагогика профессионального образования. Преподаватель	44,65	0,050

						<p>психологических дисциплин». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере педагогической деятельности в профессиональном образовании, 2017;</p> <p>Профессиональная переподготовка «Прикладная информатика». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере прикладной информатики, 2018;</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020</p>		
7	Правоведение	Галка Надежда Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат политических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, социально-культурная деятельность, менеджер социально-культурной деятельности	<p>Повышение квалификации «Стратегия национальной государственной политики Российской Федерации в сфере межэтнических и межконфессиональных отношений», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020</p>	44,65	0,050
8	Математика и математическая статистика	Шацкий Владимир Павлович	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание - профессор	Высшее, специалитет, механика, механик	<p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Методика преподавания физико-математических дисциплин студентам инженерного факультета аграрного вуза», 2020;</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020</p>	64,65	0,072

9	Физика	Попов Игорь Викторович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат физико-математических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, микроэлектроника и полупроводниковые приборы, инженер-физик	Повышение квалификации «Методика преподавания физико-математических дисциплин студентам инженерного факультета аграрного вуза», 2020; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020	48,65	0,054
10	Химия	Шапошник Алексей Владимирович	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор химических наук, ученое звание – профессор Научный сотрудник кафедры химии	Высшее, специалитет, химия, химик. преподаватель	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Современные проблемы науки и образования в области химии», 2020	100,05	0,132
11	Информатика	Кузнецова Елена Дмитриевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Информационных технологий и систем в профессиональной деятельности, 2016; Повышение квалификации «Информационные системы и технологии в менеджменте АПК», 2020; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2019; Повышение квалификации «Бизнес-планирование в АПК», 2020; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020	54,65	0,061
12	Микробиология	Соколенко Галина Григорьевна	На условиях внутреннего	Должность – профессор,	Высшее, специалитет,	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные	44,65	0,053

			совместительства	ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – доцент Директор центра биотехнологических исследований ВГАУ	биофизика со специализацией микробиология, биофизика, преподаватель	технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Современные проблемы и методы микробиологии и биотехнологии», 2020		
13	Экономическая теория	Юшкова Виктория Эдуардовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, землеустройство, инженер; Высшее, специалитет, финансы и кредит, экономист	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2018; Повышение квалификации «Организация страхования в АПК», 2018; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации Образовательные технологии и инновации в образовании», 2020	44,65	0,050
14	Безопасность жизнедеятельности	Корнев Андрей Сергеевич	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность - доцент, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует Заведующий сектором методического обеспечения	Высшее, магистратура, агроинженерия, магистр техники и технологии	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Безопасности технологических процессов и производств. Охраны труда», 2017; Повышение квалификации «Обучение работодателей и работников вопросам охраны труда», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	60,65	0,067
15	Охрана труда в отраслях АПК	Корнев Андрей Сергеевич	По основному месту работы	Должность - доцент, ученая степень - кандидат технических наук,	Высшее, магистратура, агроинженерия, магистр техники и	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной	60,65	0,067

			На условиях внутреннего совместительства	ученое звание – отсутствует Заведующий сектором методического обеспечения	технологии	деятельности в сфере «Безопасности технологических процессов и производств. Охраны труда», 2017; Повышение квалификации «Обучение работодателей и работников вопросам охраны труда», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020		
16	Введение в профессиональную деятельность	Чурикова Светлана Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, кандидат сельскохозяйствен ных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, технология производства и переработки сельскохозяйствен ной продукции, технолог сельскохозяйствен ного производства; Высшее, специалитет, бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист	Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	32,65	0,036
		Хабаров Николай Николаевич	На условиях внешнего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйствен ных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог Высшее, специалитет, экономика и	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Прогрессивные технологии производства хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 2020	32,00	0,036

					управление на предприятии АПК, экономист			
17	Ботаника	Олейникова Елена Михайловна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор биологических наук; ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, биология; биолог. преподаватель биологии и химии	Повышение квалификации «Биотехнологии в АПК», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020	32,65	0,039
18	Физиология и биохимия растений	Олейникова Елена Михайловна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор биологических наук; ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, биология; биолог. преподаватель биологии и химии	Повышение квалификации «Биотехнологии в АПК», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020	48,65	0,058
19	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Коротких Елена Владимировна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук; ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия; ученый агроном	Повышение квалификации «Биотехнологии в АПК», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	56,65	0,063
20	Растениеводство	Некрасова Татьяна Павловна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрохимия и почвоведение; ученый агроном, агрохимик-почвовед	Повышение квалификации «Биотехнологии в АПК», 2019; Повышение квалификации «Инклюзивное образование в вузе», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019	46,65	0,052

21	Кормопроизводство	Образцов Владимир Николаевич	На условиях внутреннего совместительства По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор сельскохозяйственных наук; ученое звание – доцент Начальник управления по организации научной деятельности	Высшее, специалитет, агрономия; ученый агроном	Повышение квалификации «Биотехнологии в АПК», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения», 2020	60,65	0,072
22	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	Яровой Михаил Николаевич	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, механизация сельского хозяйства; инженер-механик	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Современная техника и технологии в растениеводстве, включая производство органической продукции», 2020; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 2020	101,40	0,113
23	Цифровые технологии в АПК	Андрианов Алексей Александрович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, механизация сельского хозяйства	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке «Безопасность технологических процессов и производств», диплом удостоверяет право на ведение деятельности в сфере защиты человека, природы и техносферы, 2008; Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Педагог профессионального образования» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере и педагогики и психологии профессионального	36,65	0,041

						образования, 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Инклюзивное образование в вузе», 2019 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020		
24	Генетика растений и животных	Байлова Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, зоотехния, зооинженер; Высшее, бакалавриат, товароведение, бакалавр	Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	54,75	0,061
25	Зоология	Байлова Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, зоотехния, зооинженер; Высшее, бакалавриат, товароведение, бакалавр	Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	36,65	0,041
26	Морфология и физиология с.х. животных	Пигарева Галина Павловна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат ветеринарных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, ветеринария, ветеринарный врач	Повышение квалификации «Организация лечебных и профилактических мероприятий в ветеринарии», 2019; Повышение квалификации «Инклюзивное образование при подготовке обучающихся зооветеринарного профиля», 2019; Повышение квалификации	54,75	0,061

						«Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020; Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020		
27	Производство продукции животноводства	Саушкина Елена Михайловна	На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, зоотехния, зооинженер	Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг» 2019; Повышение квалификации «Инклюзивное образование в вузе», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	32,75	0,036
		Байлова Наталья Викторовна	По основному месту работы	Заведующая организационным отделом управления по планированию и организации учебного процесса	Высшее, специалитет, зоотехния, зооинженер; Высшее, бакалавриат, товароведение, бакалавр	Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	30,00	0,033
28	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	Есаулова Лидия Алексеевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат биологических наук, ученое звание –	Высшее, специалитет, ветеринария, ветеринарный врач	Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2018; Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019;	72,65	0,081

				доцент		Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020; Повышение квалификации «Инновационные технологии и организация производства в АПК», 2020		
29	Биохимия с.х. продукции	Ухина Елена Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология бродильных производств, инженер-технолог	Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	36,75	0,041
		Мельникова Елена Ивановна	Договор ГПХ	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – профессор	Высшее, специалитет, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2020	36,00	0,043
30	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	Воронцов Владимир Васильевич	На условиях внешнего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, машины и аппараты пищевых производств, инженер-механик	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	72,75	0,081

31	Безопасность с.х. сырья и продовольствия	Курчаева Елена Евгеньевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог	<p>Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право ведения профессиональной деятельности в сфере педагогики и психологии высшей школы, 2018;</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения» 2020;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования» 2020</p>	54,75	0,061
32	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	Семенов Сергей Николаевич	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – кандидат ветеринарных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, ветеринария, ветеринарный врач	<p>Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке «Пищевые технологии» дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технология мяса и мясных продуктов», 2010;</p> <p>Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке «Педагог профессионального образования и дополнительного профессионального образования». Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности по специальности профессиональное обучение, 2018;</p> <p>Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере Органического агропроизводства, 2020;</p> <p>Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019;</p>	54,65	0,072

						<p>Повышение квалификации «Инклюзивное образование при подготовке обучающихся зооветеринарного профиля», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020;</p> <p>Повышение квалификации «Современное состояние ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарной санитарии. Инновационные методы и технологии идентификации и биобезопасности продукции биологического происхождения», 2020</p>		
33	Сельскохозяйственная экология	Колобаева Анна Алексеевна	<p>По основному месту работы</p> <p>На условиях внутреннего совместительства</p>	<p>Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент</p> <p>Заведующая отделом аспирантуры и докторантуры</p>	<p>Высшее, специалитет, технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, технолог сельскохозяйственного производства</p>	<p>Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, 2014;</p> <p>Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере "Технология бродильных производств и виноделие», 2010;</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2019;</p> <p>Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции", 2020;</p> <p>Повышение квалификации; «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020</p>	54,65	0,061
34	Пищевые ингредиенты и добавки	Аносова Марина Владимировна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат	Высшее, специалитет, технология	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной	18,65	0,021

				сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	деятельности», 2019; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020		
		Пономарев Аркадий Николаевич	На условиях внешнего совместительства	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – профессор	Высшее, специалитет, технология молока и молочных продуктов, инженер	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020 Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2020	36,00	0,043
35	Малотоннажные перерабатывающие производства	Бутова Светлана Викторовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	54,65	0,061
36	Производство органической сельскохозяйственной продукции	Щедрин Дмитрий Сергеевич	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрохимия и почвоведение, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016;	18,65	0,021

						<p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020;</p> <p>Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020</p>		
		Хабаров Николай Николаевич	На условиях внешнего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог Высшее, специалитет, экономика и управление на предприятии АПК, экономист	<p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020;</p> <p>Повышение квалификации «Прогрессивные технологии производства хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 2020</p>	18,00	0,020
37	Технология переработки продукции растениеводства	Тертычная Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов, инженер технолог	<p>Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018;</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020;</p> <p>Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020</p>	77,25	0,092
38	Стандартизация и	Сергеева Оксана	По основному	Должность –	Высшее,	Профессиональная переподготовка	74,75	0,083

	подтверждение соответствия с.х. продукции	Анатолевна	месту работы	доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – отсутствует	специалитет, технология хранения и переработки зерна, инженер	«Педагогическая деятельность в высших и средних специальных учебных заведениях». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере педагогической деятельности в высших и средних специальных учебных заведениях, 2002; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования», 2020		
39	Оборудование перерабатывающих производств	Бутова Светлана Викторовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	77,25	0,086
40	Основы биотехнологии в пищевых отраслях	Максимов Игорь Владимирович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016;	44,65	0,050

						<p>Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018;</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020;</p> <p>Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020</p>		
41	Технология переработки и хранения продукции животноводства	Максимов Игорь Владимирович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	<p>Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016;</p> <p>Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018;</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020;</p>	151,90	0,169

						Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020		
42	Технология хранения продукции растениеводства	Манжесов Владимир Иванович	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор сельскохозяйственных наук, ученое звание – профессор	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	33,25	0,044
		Хабаров Николай Николаевич	На условиях внешнего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог Высшее, специалитет, экономика и управление на предприятии АПК, экономист	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Прогрессивные технологии производства хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 2020	44,00	0,049
43	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	Королькова Надежда Валентиновна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрохимия, почвоведение, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, 2014;	46,65	0,052

						Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020		
44	Проектирование перерабатывающих производств	Шахова Марина Николаевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, машины и аппараты пищевых производств, инженер-механик	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	46,65	0,052
45	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	Маркова Алена Леонидовна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, экономика и управление на предприятии АПК, экономист-менеджер	Повышение квалификации «Инклюзивное образование в вузе», 2019; Повышение квалификации «Инновационные технологии и организация производства в АПК» 2020; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020	56,65	0,063
46	Элективные курсы по физической культуре и спорту	Воропаев Владлен Иванович	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – кандидат педагогических наук, ученое звание – профессор	Высшее, специалитет, физическое воспитание, учитель физического воспитания средней школы	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации	32,60	0,039

					учебного процесса в условиях реализации ФГОС, реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий в соответствии с учебной программой», 2020		
	Поваляева Татьяна Владимировна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет; физическая культура и спорт; специалист по физической культуре и спорту	Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Педагог профессионального образования» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере и педагогики и психологии профессионального образования, 2019; Повышение квалификации «Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	68,00	0,076
	Лексина Любовь Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет; физическое воспитание; учитель физического воспитания	Повышение квалификации «Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	60,00	0,067
	Зубарева Юлия Николаевна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель, ученая степень – отсутствует, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет; педагог по физической культуре и спорту, педагог по физической	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020;	58,00	0,064

					культуре и спорту	Повышение квалификации «Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС, реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий в соответствии с учебной программой», 2020		
47	Технология производства муки и крупы	Калашникова Светлана Викторовна	На условиях внутреннего совместительства По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент Начальник управления дополнительного образования	Высшее, специалитет, технологии хранения и переработки зерна, инженер-технолог; Высшее, специалитет, бухгалтерский учет, анализ и аудит, экономист	Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Инклюзивное образование в вузе», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика и психология высшего и дополнительного образования», 2020	93,25	0,104
48	Технология переработки плодов и овощей	Попов Иван Алексеевич	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019;	73,25	0,081

						Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020		
49	Технология сахара и сахаристых веществ	Жуков Александр Михайлович	На условиях внутреннего совместительства По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует Директор мельничного комплекса	Высшее, специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог	Повышение квалификации «Строительство, эксплуатация, консервация и ликвидация объектов хранения и переработки растительного сырья», 2019; Повышение квалификации «Промышленная безопасность опасных производственных объектов», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	83,25	0,093
50	Технология производства и переработки растительных масел	Королькова Надежда Валентиновна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрохимия и почвоведение, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, 2014; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые	83,25	0,093

						технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020		
51	Технология хлебопекарного производства	Тертычная Татьяна Николаевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов, инженер технолог	Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	75,25	0,090
52	Технология бродильных производств	Котик Ольга Александровна	По основному месту	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, инженер-технолог бродильных производств, инженер-технолог	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2019; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	75,25	0,084
53	Комплексный экзамен по блоку Технология переработки продукции растениеводства	Манжесов Владимир Иванович	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор сельскохозяйственных наук, ученое звание – профессор	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные	0,75	0,001

						технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020		
54	Технология переработки молока	Сысоева Марина Геннадьевна	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент Руководитель центра дополнительного профессионального образования специалистов АПК	Высшее, специалитет, технология молока и молочных продуктов, инженер	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Педагогика и психология высшего и дополнительного образования», 2020; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	93,25	0,104
55	Технология переработки мяса и мясопродуктов	Глотова Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет. технология бродильных производств, инженер-технолог	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2018; Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы», 2018; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации	83,25	0,099

						«Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020		
56	Комплексная переработка ресурсов животноводческой продукции (в том числе вторичные и побочные)	Глотова Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет. технология бродильных производств, инженер-технолог	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2018; Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы», 2018; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	73,25	0,087
57	Физико-химические и биохимические основы переработки молока и мяса	Ухина Елена Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология бродильных производств, инженер-технолог	Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	31,25	0,035

58	Технология производства мясных и молочных консервов	Сысоева Марина Геннадьевна	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент Руководитель центра дополнительного профессионального образования специалистов АПК	Высшее, специалитет, технология молока и молочных продуктов, инженер	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Педагогика и психология высшего и дополнительного образования», 2020; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	75,25	0,084
59	Технология переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	Глотова Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет. технология бродильных производств, инженер-технолог	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, 2018; Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы», 2018; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	75,25	0,090
60	Комплексный экзамен по блоку Технология переработки сырья	Манжесов Владимир Иванович	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая	Высшее, специалитет, агрономия, ученый	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке	0,75	0,001

	животного происхождения			степень – доктор сельскохозяйственных наук, ученое звание – профессор	агроном	Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020		
61	Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции	Шеламова Светлана Алексеевна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, инженер-технолог	Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Инновационные технологии и организация производства в АПК», 2020	90,75	0,108
62	Экспертиза сельскохозяйственной продукции	Василенко Ольга Александровна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер Высшее, специалитет, юриспруденция, юрист	Профессиональная переподготовка «Аграрный менеджмент». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право ведения профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016; Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания	220,00	0,244

						функционального и специализированного назначения», 2018; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020		
63	Подтверждение соответствия органической сельскохозяйственной продукции	Дерканосова Наталья Митрофановна	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – профессор ВРИО проректора по учебной работе	Высшее, специалитет, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, инженер-технолог Высшее, бакалавриат, товароведение, бакалавр	Профессиональная переподготовка «Аграрный менеджмент». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2019; Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика и психология высшего и дополнительного образования», 2020; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020	70,75	0,093
64	Информационное обеспечение сельскохозяйственной	Рыжков Евгений Иванович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень –	Высшее, специалитет, зоотехния,	Профессиональная переподготовка. Диплом о переподготовке на право ведения деятельности в сфере	70,65	0,079

	продукции		На условиях внутреннего совместительства	кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент Заведующий отделом развития технологий обучения ВГАУ	зооинженер	«Товароведения и экспертизы товаров», 2012; Профессиональная переподготовка «Информационные технологии в образовательном процессе», диплом о профессиональной переподготовке, диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере преподавания по программам высшего и дополнительного профессионального образования по специализации «Информационные технологии в образовательном процессе», 2016; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020		
65	Конкурентоспособность сельскохозяйственной продукции	Чудакова Елена Александровна	На условиях договора ГПХ	Должность – отсутствует, ученая степень – кандидат экономических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, коммерция, коммерсант Высшее, магистратура, менеджмент, магистр	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Инновационные технологии обучения по направлениям Торговое дело и Товароведение», 2020	70,75	0,079
66	Менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	Василенко Ольга Александровна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, технология мяса и мясных продуктов, инженер Высшее, специалитет,	Профессиональная переподготовка «Аграрный менеджмент». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право ведения профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2016; Повышение квалификации «Современные	74,75	0,083

					юриспруденция, юрист	<p>подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018;</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020</p>		
67	Комплексный экзамен по блоку Экспертиза качества сельскохозяйственной продукции	Дерканосова Наталья Митрофановна	По основному месту работы	<p>Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор технических наук, ученое звание – профессор</p> <p>ВРИО проректора по учебной работе</p>	<p>Высшее, специалист, технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, инженер-технолог</p> <p>Высшее, бакалавриат, товароведение, бакалавр</p>	<p>Профессиональная переподготовка «Аграрный менеджмент». Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере менеджмента, 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», 2018;</p> <p>Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Системы управления качеством и безопасностью продукции и услуг», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика и психология высшего и дополнительного образования», 2020;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020</p>	0,75	0,001
68	Учебная практика,	Хабаров Николай	На условиях	Должность –	Высшее,	Повышение квалификации	160,00	0,178

	ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Николаевич	внешнего совместительства	доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – отсутствует	специалитет, технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном-технолог Высшее, специалитет, экономика и управление на предприятии АПК, экономист	«Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Прогрессивные технологии производства хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 2020		
69	Производственная практика, технологическая практика	Манжесов Владимир Иванович	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор сельскохозяйственных наук, ученое звание – профессор	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	2,00	0,002
70	Производственная практика, преддипломная практика	Манжесов Владимир Иванович	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор сельскохозяйственных наук, ученое звание – профессор	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020;	1,00	0,001

						Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020		
71	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	Манжесов Владимир Иванович	По основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой, ученая степень – доктор сельскохозяйственных наук, ученое звание – профессор	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020 Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	18,50	0,024
72	Агробиотехнологии в сельскохозяйственном производстве	Максимов Игорь Владимирович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020 Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного	24,65	0,027

						образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020		
73	Технология концентрированных и объемных кормов	Максимов Игорь Владимирович	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат сельскохозяйственных наук, ученое звание – доцент	Высшее, специалитет, агрономия, ученый агроном	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2016; Профессиональная переподготовка. Диплом подтверждает присвоение квалификации «Преподаватель высшей школы» и дает право на ведение профессиональной деятельности в сфере психологии и педагогики высшей школы, 2018; Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2019; Повышение квалификации «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», 2019; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020; Повышение квалификации «Пищевые технологии будущего: инновации в технологии и переработке сельскохозяйственной продукции», 2020	24,65	0,027

Приложение 8

Сведения об обеспеченности учебной литературой образовательной программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ 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.	2
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	5
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.	330
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.	0
6.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	3
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	179
8.	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	да
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](#).

Приложение 9

Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы бакалавриата 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	История (история России, всеобщей истории)	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118, 180</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

		Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	
2	Иностранный язык	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 370</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 371, 371а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 369, 370</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 368, 369, 117, 118</p> <p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
3	Культура речи и делового общения	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 256, а. 261</p>

		<p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118, 258</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
4	Физическая культура и спорт	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособие, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p>

		<p>учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p> <p>Стадион «Центральный»: беговые дорожки</p> <p>Бассейн: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а 394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 81д 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, кладовая</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p>
--	--	---	--

		ученические, гантели, блины, гири	
5	Философия	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.180</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
6	Психология	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,</p>

		<p>оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>a.180</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
7	Правоведение	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.180</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
8	Математика и математическая	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева,</p>

<p>статистика</p>	<p>учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную</p>	<p>13 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а. 219</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.321</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.317</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.321 (с 16 до 20 ч.)</p>
-------------------	--	---

		<p>среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
9	Физика	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование Case-study: исследование электростатического поля методом зонда; определение относительной диэлектрической проницаемости твёрдого диэлектрика; определение электрического сопротивления металлических проводников; определение удельного заряда электрона; изучение резонанса электромагнитных колебаний</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование Case-study: изучение законов удара шаров; определение момента инерции диска; изучение вращательного движения твёрдого тела с помощью маятника Обербека; определение коэффициента Пуассона методом адиабатического расширения; определение коэффициента вязкости методом Стокса</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.244</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.243</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд. 113, 115, 116,</p>

		компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
10	Химия	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкаф вытяжной; газовые горелки; штатив с реактивами; штатив с пробирками; песочная баня; лабораторная посуда; реактивы</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: фотоколориметр; газовая горелка; штативы с реактивами; реактивы; штативы с пробирками; титровальные установки; лабораторная посуда</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкаф для химической посуды и реактивов; штативы с реактивами; штативы с пробирками; титровальные установки; газовые горелки; фотоколориметр; лабораторная посуда; реактивы</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкафы для химической посуды и реактивов;</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 154</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 158</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 159а</p>

		<p>вытяжной шкаф; рН-метры; спектрофотометр; кондуктометр; сталагмометр; титровальные установки; весы технические; газовые горелки; реактивы; лабораторная посуда</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, лабораторное оборудование: дистиллятор; холодильник; лабораторная посуда; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 156, 117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
11	Информатика	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (компьютерный класс), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.123</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,</p>

		компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
12	Микробиология	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
13	Экономическая теория	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer,</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>презентационное оборудование используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, персональные компьютеры, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 259</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
14	Безопасность жизнедеятельности	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по электробезопасности, освещению, пожарной безопасности; люксметры; виброизмеритель; газоанализатор; прибор для замера сопротивления заземления; стенд для исследования элементов</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 418</p>

		<p>искусственного освещения; стенд с огнетушителями: огнетушители углекислотные, порошковые, воздушно пенные</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по оценке качеств воздушной среды; параметров искусственного освещения и электробезопасности; стенд по микроклимату; дозиметр-радиометр; стенд с картой и дозиметром; стенд для измерения запыленности воздуха; средства звукопроизведения; тренажер-манекен Гоша.; комплекты видеофильмов на видеокассетах и цифровых носителях; телевизор; учебно-методическая литература; стенд с огнетушителями; шумомеры</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (компьютерный класс), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, наборы учебно-наглядных пособий, оборудование для специальной оценки условий труда</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11 а. 419</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11 а. 411</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
15	Охрана труда в отраслях АПК	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (компьютерный класс), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, наборы учебно-наглядных пособий, оборудование для специальной оценки условий труда</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11 а. 411</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
16	Введение в профессиональную деятельность	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; доступ к справочно-правовым системам Гарант и Консультант Плюс; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
17	Ботаника	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer и учебно-наглядные пособия: табличный материал по всем разделам физиологии растений; систематический гербарий основных семейств ЦЧР</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: микроскопы; стерилизаторы; рефрактометр; шкаф сушильный; термостат; холодильник-термостат; центрифуга; шкаф вытяжной; весы; гомогенизатор; дистиллятор; лупы увеличительные; табличный материал по всем разделам физиологии растений;</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 314</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 315</p>

		<p>систематический гербарий основных семейств ЦЧР; растительные образцы, семена, плоды для проведения лабораторных работ</p> <p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118, 269</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
18	Физиология и биохимия растений	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer и учебно-наглядные пособия: табличный материал по всем разделам физиологии растений; систематический гербарий основных семейств ЦЧР</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 314</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 315</p>

		<p>оборудование: микроскопы; стерилизаторы; рефрактометр; шкаф сушильный; термостат; холодильник-термостат; центрифуга; шкаф вытяжной; весы; гомогенизатор; дистиллятор; лупы увеличительные; табличный материал по всем разделам физиологии растений; систематический гербарий основных семейств ЦЧР; растительные образцы, семена, плоды для проведения лабораторных работ</p> <p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117, 118, 269</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
19	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: стерилизатор паровой; стерилизатор воздушный; весы аналитические; шкафы сушильные; стенды сорных растений; определитель сорных растений; песчаные бани; буры почвенные; колонки сит; чашки алюминиевые; стаканчики алюминиевые; телевизор; видеоманитофон; гербарии; образцы почв</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 226, 224, 246а, 248, 248а, 249</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.206, 206а</p>

		<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
20	Растениеводство	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: весы; сушильные шкафы; термостаты; диафоноскоп; микроскопы; диапроектор; телевизор; коллекция учебных фильмов; колонки решет; делители; щупы; пурка литровая; растильни; маркеры; трамбовки; коллекции семян культурных растений, сорных, карантинных ядовитых; ГОСТы на посевные качества семян и на товарные качества зерна; бланки документов; таблицы; растения и гербарный материал с.-х. полевых культур, корне- и клубнеплоды, плоды бахчевых культур; коллекция образцов масла различных с.-х. растений; волокна прядильных культур; лупы; разборные доски; шпатели; пинцеты; препаровальные иглы; линейки; ножи; ножницы; совочки для семян; эксикаторы; чашки Петри; бюксы; химическая посуда; химические реактивы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 207, 208, 209, 210, 211а, 211б</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p>

		<p>Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.206, 206а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
21	Кормопроизводство	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: весы, термостат, шкаф сушильный, бюксы, линейки, растительные и гербарные образцы кормовых растений, коллекция семян, справочники, методические указания, таблицы и плакаты</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 209</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.206, 206а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

		Firefox / Internet Explorer	
22	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: зерноуборочный комбайн (разрез); машина предварительной очистки зерна; очиститель вороха семян; машина вторичной очистки зерна; машина зерноочистительная; магнитная семяочистительная машина; пневмосортировальный стол; комплект плакатов</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рабочие органы косилки-плющилки; кормоуборочный комбайн; навесной разбрасыватель минеральных удобрений; опрыскиватель; рабочие органы сельскохозяйственных машин фирмы «Amazon»; комплекты плакатов</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: корнеуборочная самоходная машина; рабочие органы свеклоуборочного комбайна «Holmer»; сеялка зерновая; сеялка точного высева; картофелесажалка; рабочие секции сеялок, комплекты плакатов</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: плуг навесной оборотный; плуг полунавесной; стенд с рабочими органами культиваторов; звенья зубовых и игольчатых борон; рабочие органы катков; комплекты плакатов</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.106</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.5</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.15</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.16</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13, а.17</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева,</p>

		<p>типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: сепаратор открытого типа; доильные аппараты; доильные агрегаты (фрагменты); доильный агрегат с молокопроводом; доильная установка «Тандем» автомат (фрагмент); манипулятор для доения; агрегат очистительно-охладительный; транспортер скребковый навозоуборочный (фрагмент); измельчитель корнеплодов; агрегат для приготовления заменителя цельного молока; электростригальный агрегат; мобильный раздатчик кормов; оборудование для прессования кормов (фрагмент); молотковые дробилки</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, оборудование по измельчению зерна, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>11, а. 410, 414, 416</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 401</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
23	Цифровые технологии в АПК	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, оборудование по измельчению зерна, учебно-наглядные</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 401</p>

		<p>пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
24	Генетика растений и животных	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизнамер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
25	Зоология	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; pH-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
26	Морфология и физиология с.х. животных	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: микроскопы; электрокардиограф; тонометр механический; спирометр</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, мультимедийное оборудование. демонстрационное оборудование и учебно-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 408</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 410</p>

		<p>наглядные пособия, лабораторное оборудование: тонометры механические; лабораторная посуда; микроскопы</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 5а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 16, 18 (с 16 часов до 19 часов)</p>
27	Производство продукции животноводства	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а</p>

		<p>оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
28	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: лаборатория зооанализа; дистиллятор; муфельная печь; аппараты для перегонки аммиака; фотоэлектроколориметр; аналитические весы; мельница для кормов; анализатор влажности; шкафы вытяжные</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия, оборудование: столы, стулья, коллекция кормов и кормовых добавок, используемых при лабораторных занятиях; сушильный шкаф; мультимедиапроектор, плазменная панель, плакаты</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 303, 325</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 301, 326</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 5а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 223, 16, 18 (с 16 часов до 19 часов)</p>

		Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	
29	Биохимия с.х. продукции	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминескоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
30	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: линия по переработке плодово-ягодного сырья: инспекционный транспортер; моечная машина барабанного типа; бланширователь для</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 253</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33</p>

		<p>размягчения твердых плодов; рабочий стол; протирачная машина; система водоподготовки; миксер насос; насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий; вакуум-выпарной котел; винтовой насос; гомогенизатор; полуавтоматическое устройство запайки</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: мельница ВГАУ: бункер для оперативного хранения зернового сырья; комбинированный зерноочистительный сепаратор; циклон; бункер для отволаживания зерна; вальцовая дробилка; рассев; шнеки; бункер для муки; весовой дозатор; нории</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117,118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
31	Безопасность с.х. сырья и продовольствия	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p>

		<p>нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
32	<p>Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, мультимедийное оборудование, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: центрифуга лабораторная; водяная баня; термостат; анализатор молока «Лактан»; трихинеллоскоп; нитрат-тестер; шкафы с реактивами и лабораторной посудой</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 306</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 307</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 16, 18 (с 16 часов до 19 часов)</p>

		среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	
33	Сельскохозяйственная экология	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117,118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
34	Пищевые ингредиенты и добавки	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; доступ к справочно-правовым системам Гарант и Консультант Плюс; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
35	Малотоннажные перерабатывающие производства	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, оборудование по измельчению зерна, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 401</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
36	Производство органической сельскохозяйственной продукции	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; доступ к справочно-правовым системам Гарант и Консультант Плюс; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241,</p>

		компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
37	Технология переработки продукции растениеводства	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

		среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	
38	Стандартизация и подтверждение соответствия с.х. продукции	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; pH-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизнамер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>

39	Оборудование перерабатывающих производств	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: таблицы для расчетов вместимости баков; масло-наливных станций; весы электронные; разборные доски; набор сит; коллекция масличных культур и их семян; набор эфирных масел; коллекция растительных масел и продуктов отходов при производства растительных масел; установка для определения углов откосов и обрушения; установка для определения коэффициента трения сыпучих продуктов; сепаратор; лабораторная установка по изучению элементов автоматического регулирования</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование для первичной обработки молока и его хранения, учебно-наглядные пособия</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование, оборудование для переработки мяса и молока, учебно-наглядные пособия</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование, элементы конструкции доильной установки для доения коров в доильных залах УДА-8 «Тандем»</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, оборудование по измельчению зерна, учебно-наглядные</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 252</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13а, а. 106</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 410</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11 а. 416</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11 а. 414</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 401</p>
----	---	---	---

		<p>пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, оборудование для дробления зерна и разделения зерна по фракциям учебно-наглядные пособия</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: Мельница ВГАУ: бункер для оперативного хранения зернового сырья, комбинированный зерноочистительный сепаратор, циклон, бункер для отволаживания зерна, вальцовая дробилка, рассев, шнеки, бункер для муки, весовой дозатор, нории</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 403</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117,118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
40	<p>Основы биотехнологии в пищевых отраслях</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; доступ к справочно-правовым системам Гарант и Консультант Плюс; электронные учебно-методические</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
41	Технология переработки и хранения продукции животноводства	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p>

		<p>молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
42	Технология хранения продукции растениеводства	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p>

		<p>стерилизационный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
43	Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия таблицы для расчетов вместимости баков; масло-наливных станций; весы электронные; разборные доски; набор сит; коллекция масличных культур и их семян; набор эфирных масел; коллекция растительных масел и продуктов отходов при производства растительных масел; установка для определения углов откосов и обрушения; установка для определения коэффициента трения сыпучих продуктов; сепаратор; лабораторная установка по изучению элементов автоматического регулирования</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 252</p>

		<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117,118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
44	Проектирование перерабатывающих производств	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: прибор для измерения теплоемкости; экспериментальная установка для определения теплопроводности твердого тела методом трубы; экспериментальная установка для исследования процесса теплообмена в рекуперативном поверхностном теплообменнике; кондиционер; психрометр; барометр; термометры расширения; термометр электрического сопротивления; термоэлектрический термометр; милливольтметр; ультратермостат; центрифуга; I-d- диаграмма влажного воздуха; IqP-i- диаграмма для построения холодильного цикла; ареометр; штангенциркуль</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: линия по переработке плодово-ягодного сырья: инспекционный транспортер; моечная машина барабанного типа; бланширователь для размягчения твердых плодов; рабочий стол; протирачная машина; система водоподготовки; миксер насос; насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий; вакуум-выпарной котел; винтовой насос; гомогенизатор;</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 253</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 36</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33</p>

		<p>полуавтоматическое устройство запайки</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: мельница ВГАУ: бункер для оперативного хранения зернового сырья; комбинированный зерноочистительный сепаратор; циклон; бункер для отволаживания зерна; вальцовая дробилка; рассев; шнеки; бункер для муки; весовой дозатор; нории</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, проекты перерабатывающих предприятий, нормы технологического проектирования, государственные стандарты, системы проектной документации для строительства (СПДС), комплекты плакатов</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117,118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
45	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; доступ к справочно-правовым системам Гарант и Консультант Плюс; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, компьютеры, принтеры, сканер, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 239</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 240, 117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
46	Общая физическая подготовка	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p> <p>Стадион «Центральный»: беговые дорожки</p> <p>Бассейн: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а</p> <p>394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 81д</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, кладовая</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.)</p>
--	--	--	--

		<p>Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p>
47	Силовая подготовка	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а,</p>

		<p>спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p> <p>Стадион «Центральный»: беговые дорожки</p> <p>Бассейн: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p>	<p>спортивный зал №4</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а 394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 81д 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, кладовая 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p>
48	Спортивное ориентирование	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p> <p>Стадион «Центральный»: беговые дорожки</p> <p>Бассейн: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а</p> <p>394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 81д</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, кладовая</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.)</p>
--	--	--	--

		<p>Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, стенка гимнастическая, скамейка гимнастическая, щиты баскетбольные с кольцами, канат для лазания, мешки боксерские, подушки боксерские</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост, велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p>
49	Технология производства муки и крупы	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p>

		<p>система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
50	Технология переработки плодов и овощей	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p>

		<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
51	Технология сахара и сахаристых веществ	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассеиватель лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p>

		<p>оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
52	Технология производства и переработки растительных масел	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели; вытяжной шкаф; химическая и лабораторная посуда; химические реактивы; фотоэлектроколориметр; мельница лабораторная; рефрактометр; поляриметр-сахариметр; весы электронные; аппарат Сокслета; колбонагреватель; иономер; аппарат Клевенджера; весы аналитические; водяная баня (электрическая); плита электрическая; термостат; мешалка магнитная; разборные доски; набор сит; коллекция масличных культур и их семян; набор эфирных масел; коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 165а</p>

		<p>оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117,118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
53	Технология хлебопекарного производства	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассеиватель лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,</p>

		<p>оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>a.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
54	Технология бродильных производств	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели; вытяжной шкаф; химическая и лабораторная посуда; химические реактивы; фотоэлектроколориметр; мельница лабораторная; рефрактометр; поляриметр-сахариметр; весы электронные; аппарат Сокслета; колбонагреватель; иономер; аппарат Клевенджера; весы аналитические; водяная баня (электрическая); плита электрическая; термостат; мешалка магнитная; разборные доски; набор сит</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 165а</p>

		<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117,118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
55	Технология переработки молока	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p>

		<p>образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
56	Технология переработки мяса и мясопродуктов	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p>

		<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
57	Комплексная переработка ресурсов животноводческой продукции (в том числе вторичные и побочные)	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,</p>

		<p>типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>a. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
58	Физико-химические и биохимические основы переработки молока и мяса	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44</p>

		<p>оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
59	Технология производства мясных и молочных консервов	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		<p>пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминескоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241,</p>
--	--	---	---

		компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
60	Технология переработки скороспелых сельскохозяйственных животных и птицы	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор; фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,</p>

		<p>оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>a.171a</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
61	Технохимический контроль сельскохозяйственной продукции	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
62	Экспертиза	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

	сельскохозяйственной продукции	<p>учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; pH-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
63	Подтверждение соответствия органической сельскохозяйственной	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

	<p>продукции</p>	<p>обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; pH-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
64	<p>Информационное обеспечение сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; pH-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>(компьютерный класс), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
65	Конкурентоспособность сельскохозяйственной продукции	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p>

		<p>оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
66	<p>Менеджмент качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
67	<p>Учебная практика, ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научной исследовательской работы)</p>	<p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный; куттер; весы; аквадистиллятор;</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44

		<p>фаршемешалка; волчок; холодильник; СВЧ-печь; мясорубка; микроскоп; баня водяная; шкаф сушильный; термодымовая камера; накопительный водонагреватель; электроплита; стол производственный; штатив лабораторный; комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: центрифуга; облучатель; баня водяная; анализатор качества молока; люминоскоп; фотоколориметр; микроскоп; электроплита; водонагреватель накопительный</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: диафаноскоп; пурка литровая; сахариметр; белизнамер; печь муфельная; прибор ПЧП; прибор ИДК; рассев лабораторный; рефрактометр; весы; мельница лабораторная; электропечь кондитерская; электрическая плита; морозильный ларь; термостат суховоздушный; шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: линия по переработке плодово-ягодного сырья: инспекционный транспортер; моечная машина барабанного типа; бланширователь для размягчения твердых плодов; рабочий стол; протирочная машина; система водоподготовки; миксер насос; насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий; вакуум-выпарной котел; винтовой насос; гомогенизатор; полуавтоматическое устройство запайки</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: мельница ВГАУ: бункер для оперативного хранения зернового сырья; комбинированный зерноочистительный сепаратор; циклон; бункер для отволаживания зерна; вальцовая дробилка; рассев; шнеки; бункер для муки; весовой дозатор; нории</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
--	--	---	--

		<p>пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
68	Производственная практика, технологическая практика	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Хлебозавод № 7» от 01 ноября 2016 г. 2. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Агроном-сад» от 05 июля 2017 г. 3. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Борисоглебский маслоэкстракционный завод» от 10 апреля 2018 г. 4. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Брянскпиво» от 20 апреля 2018 г. 5. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Вижер» от 20 апреля 2018 г. 6. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Воронежский завод растительных масел» от 22 февраля 2019 г. 7. Соглашение о сотрудничестве № ОТД-49360 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ПАО «Группа Черкизово» от 15 января 2019 г. 8. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Денисовский хлеб» от 20 августа 2018 г. 9. Договор о социально партнерстве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ «ДОН-АГРО» с 01 февраля 2017 г. 10. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Кантемировский элеватор» от 25 марта 2019 г. 11. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ 	<p>394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, 259А</p> <p>399621, Липецкая область, Лебедянский район, п. свх. Агроном, ул. Советская, 2</p> <p>397165, Воронежская область, г. Борисоглебск, ул. Матросовская, 121</p> <p>241022, Брянская область, г. Брянск, ул. Пушкина, 16А</p> <p>394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дружинников, 1</p> <p>396115, Воронежская область, Верхнехавский район, с. Правая Хава, ул. Леваневского, 1</p> <p>125047, г. Москва, ул. Лесная, д. 5, корпус (строение) В</p> <p>399022, Липецкая область, Измалковский район, д. Денисово, ул. Концевая, 1</p> <p>396650, Воронежская область, г. Россошь, ул. Пролетарская, 75, оф. 5</p> <p>396730, Воронежская область, р.п. Кантемировка, ул. Заводская, 1</p> <p>396304, Воронежская область, Новоусманский район, п.</p>

		<p>ВО Воронежский ГАУ и ООО «Логус-Агро» от 28 марта 2018 г.</p> <p>12. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Мукомольный комбинат «Воронежский» от 21 мая 2019 г.</p> <p>13. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ПРОДИМЕКС» от 15 марта 2017 г.</p> <p>14. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭкоНиваАПК-Холдинг» от 10 апреля 2017 г.</p> <p>15. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» от 09 января 2020 г.</p> <p>16. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО ЧП «Рейвен Крафт» от 24.января 2019 г.</p> <p>17. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Спартан» от 25 марта 2019 г.</p> <p>18. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Плодовка» от 27 марта 2019 г.</p> <p>19. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ТД Народный» от 06 мая 2019 г.</p> <p>20. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Геркулес» от 01 декабря 2016 г.</p> <p>21. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО «Верхнемамонское ХПП» от 28 декабря 2016 г.</p> <p>22. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Тамбовский бекон» от 01 июня 2017 г.</p> <p>23. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО Молкомбинат "Воронежский" АО "Молвест" от 05 сентября 2016 г.</p> <p>24. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Доктор Хоффман» от 10 апреля 2019 г.</p> <p>25. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Сельхозинвест» от 01 ноября 2019 г.</p> <p>26. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Родина» от 19 июня 2020 г.</p> <p>27. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Бобровский сыродельный завод» от 25 февраля 2019 г.</p>	<p>Трудовое, ул. Садовая, 27, оф. 1 394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Революции 1905 года, 2</p> <p>121170, г. Москва, ул. Кульнева, 3, стр. 1</p> <p>397926, Воронежская область, Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33</p> <p>309850, Белгородская обл., г. Алексеевка, ул. Фрунзе, 4</p> <p>394063, Воронежская область, г. Воронеж, Ленинский пр-т, д. 158/3</p> <p>394056, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Совхозная, 1 «А»</p> <p>396659, Воронежская область, г. Россошь, ул. Кирова, 22б</p> <p>397130, Воронежская область, Терновский район, с. Народное, ул. Центральная, 10</p> <p>397705, Воронежская область, Бобровский район, г. Бобров, ул. Гоголя, 53</p> <p>396460, Воронежская область, Верхнемамонский район, село Верхний Мамон, ул. 22 Партсъезда, 46</p> <p>393672, Тамбовская обл., г. Жердевка, ул. Заводская, 28а</p> <p>394018, Воронежская обл., г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, 259</p> <p>394018, Воронежская обл., г. Воронеж, ул. Кирова, д. 11, оф. 218</p> <p>399540, Липецкая обл., Тербунский р-он. С. Тербуны, ул. Промышленная, 17</p> <p>396953, Воронежская область, Семилукский район, Лосевское сельское поселение, территория 1</p> <p>397727, Воронежская область, Бобровский район, с. Тройня, ул. Молодежная, 25</p>
69	Производственная практика, преддипломная практика	1. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Хлебозавод № 7» от 01 ноября 2016 г.	394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, 259А

		<p>2. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Агроном-сад» от 05 июля 2017 г.</p> <p>3. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Борисоглебский маслоэкстракционный завод» от 10 апреля 2018 г.</p> <p>4. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Брянскпиво» от 20 апреля 2018 г.</p> <p>5. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Вижер» от 20 апреля 2018 г.</p> <p>6. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Воронежский завод растительных масел» от 22 февраля 2019 г.</p> <p>7. Соглашение о сотрудничестве № ОТД-49360 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ПАО «Группа Черкизово» от 15 января 2019 г.</p> <p>8. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Денисовский хлеб» от 20 августа 2018 г.</p> <p>9. Договор о социально партнерстве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЯ «ДОН-АГРО» с 01 февраля 2017 г.</p> <p>10. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Кантемировский элеватор» от 25 марта 2019 г.</p> <p>11. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Логус-Агро» от 28 марта 2018 г.</p> <p>12. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Мукомольный комбинат «Воронежский» от 21 мая 2019 г.</p> <p>13. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ПРОДИМЕКС» от 15 марта 2017 г.</p> <p>14. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭкоНиваАПК-Холдинг» от 10 апреля 2017 г.</p> <p>15. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО Пищевые Ингредиенты» от 09 января 2020 г.</p> <p>16. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО ЧП «Рейвен Крафт» от 24.января 2019 г.</p> <p>17. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Спартан» от 25 марта 2019 г.</p> <p>18. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Плодовка» от 27 марта 2019 г.</p> <p>19. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ТД Народный» от 06 мая 2019 г.</p>	<p>399621, Липецкая область, Лебединский район, п. свх. Агроном, ул. Советская, 2</p> <p>397165, Воронежская область, г. Борисоглебск, ул. Матросовская, 121</p> <p>241022, Брянская область, г. Брянск, ул. Пушкина, 16А</p> <p>394026, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дружинников, 1</p> <p>396115, Воронежская область, Верхнехавский район, с. Правая Хава, ул. Леваневского, 1</p> <p>125047, г. Москва, ул. Лесная, д. 5, корпус (строение) В</p> <p>399022, Липецкая область, Измалковский район, д. Денисово, ул. Концевая, 1</p> <p>396650, Воронежская область, г. Россошь, ул. Пролетарская, 75, оф. 5</p> <p>396730, Воронежская область, р.п. Кантемировка, ул. Заводская, 1</p> <p>396304, Воронежская область, Новоусманский район, п. Трудовое, ул. Садовая, 27, оф. 1</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Революции 1905 года, 2</p> <p>121170, г. Москва, ул. Кульнева, 3, стр. 1</p> <p>397926, Воронежская область, Лискинский район, с. Щучье, ул. Советская, 33</p> <p>309850, Белгородская обл., г. Алексеевка, ул. Фрунзе, 4</p> <p>394063, Воронежская область, г. Воронеж, Ленинский пр-т, д. 158/3</p> <p>394056, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Совхозная, 1 «А»</p> <p>396659, Воронежская область, г. Россошь, ул. Кирова, 226</p> <p>397130, Воронежская область, Терновский район, с. Народное, ул. Центральная, 10</p>
--	--	--	---

		<p>20. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Геркулес» от 01 декабря 2016 г.</p> <p>21. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО «Верхнемамонское ХПП» от 28 декабря 2016 г.</p> <p>22. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Тамбовский бекон» от 01 июня 2017 г.</p> <p>23. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ОАО Молкомбинат "Воронежский" АО "Молвест" от 05 сентября 2016 г.</p> <p>24. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Доктор Хоффман» от 10 апреля 2019 г.</p> <p>25. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Сельхозинвест» от 01 ноября 2019 г.</p> <p>26. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Родина» от 19 июня 2020 г.</p> <p>27. Соглашение о взаимном стратегическом сотрудничестве между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Бобровский сыродельный завод» от 25 февраля 2019 г.</p>	<p>397705, Воронежская область, Бобровский район, г. Бобров, ул. Гоголя, 53</p> <p>396460, Воронежская область, Верхнемамонский район, село Верхний Мамон, ул. 22 Партсъезда, 46</p> <p>393672, Тамбовская обл., г. Жердевка, ул. Заводская, 28а</p> <p>394018, Воронежская обл., г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, 259</p> <p>394018, Воронежская обл., г. Воронеж, ул. Кирова, д. 11, оф. 218</p> <p>399540, Липецкая обл., Тербунский р-он. С. Тербуны, ул. Промышленная, 17</p> <p>396953, Воронежская область, Семилукский район, Лосевское сельское поселение, территория 1</p> <p>397727, Воронежская область, Бобровский район, с. Тройня, ул. Молодежная, 25</p>
70	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	<p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия., используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, доступ к справочно-правовым системам Гарант и Консультант Плюс; используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория № 168 (защита выпускных квалификационных работ) комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, интерактивная доска; используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а, 117, 118</p>

			оборудования, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	
71	Агробиотехнологии сельскохозяйственном производстве	в	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; доступ к справочно-правовым системам Гарант и Консультант Плюс; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
72	Технология концентрированных объемных кормов	и	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду; доступ к справочно-правовым системам Гарант и Консультант Плюс; электронные учебно-методические материалы; используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, eLearning server</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
--	--	--	---