

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 (специальность) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

код, направление (специальность)

Направленность (профиль) Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел

(профиль, специализация, программа широкого профиля)

Квалификация бакалавр

(указать бакалавр, квалификация специалиста, магистр)

Форма обучения очная, заочная

(очная или заочная)

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

ВОРОНЕЖ
2023 г.

Образовательная программа обсуждена на заседании Ученого совета факультета
технологии и товароведения

(наименование факультета)

« 27 » июня 2023 г., протокол № 11

Образовательная программа утверждена на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО
Воронежский ГАУ

« 28 » июня 2023 г., протокол № 12

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ
Образовательная программа высшего образования

Направление подготовки (специальность) 19.03.02 Продукты питания из растительного
сырья

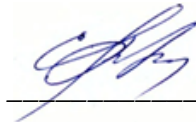
код, направление (специальность)

Направленность (профиль) Технологический инжиниринг масложировой продукции
и эфирных масел

(профиль, специализация, программа широкого профиля)

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Декан факультета



Е.А. Высоцкая

28.06.2023

СОГЛАСОВАНО:

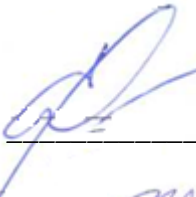
Проректор по учебной работе



Н.М. Дерканосова

28.06.2023

Начальник управления по
планированию и организации
учебного процесса



Е.В. Терновых

28.06.2023

Зав. отделом управления качеством



Е.А. Новикова

28.06.2023

Рецензенты образовательной программы

Директор дивизиона развития основного производства акционерного общества

«Управляющая компания ЭФКО» **Зуев Николай Владимирович**

Финансовый директор акционерного общества «Управляющая компания ЭФКО»

Павленко Ирина Вячеславовна

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 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	9
3.1. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	9
3.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы	10
3.3 Объем программы	10
3.4 Формы обучения	10
3.5 Срок получения образования	10
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками	10
4.1.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	10
4.1.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	13
4.1.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	18
4.1.4 Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	19
4.1.5. Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения, разработанные образовательной организацией самостоятельно	19
Раздел 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО	32
5.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентно-ориентированной ОП ВО	32
5.2. Дисциплинарные программные документы компетентно-ориентированной ОП ВО	33
Раздел 6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП ВО	33
6.1 Обеспечение общесистемные требования к реализации ОП ВО	33
6.2. Кадровое обеспечение ОП ВО	34
6.3. Учебно-методическое обеспечение ОП ВО	34
6.4. Материально-техническое обеспечение ОП ВО	35
Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКИ СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	37

Раздел 8. ФИНАНСОВЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО	42
Раздел 9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОП ВО	42
9.1. Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	42
9.2. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	43
9.3. Государственная итоговая аттестация выпускников ОП ВО	43
9.4. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся	47
<p>Приложение 1. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</p> <p>Приложение 2. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</p> <p>Приложение 3. Требования к результатам освоения образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (матрица компетенций)</p> <p>Приложение 4. Календарный учебный график образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</p> <p>Приложение 5. Учебный план образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</p> <p>Приложение 6. Аннотации рабочих программ дисциплин, практик образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</p> <p>Приложение 7. Сведения о кадровых условиях реализации образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</p> <p>Приложение 8. Сведения об обеспеченности учебной литературой образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</p> <p>Приложение 9. Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</p>	

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1041 и зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 9 сентября 2020 г. № 59718

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 науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 г. № 245 «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. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041
5. Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;
6. Устав ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;
7. 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 1.1.04 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о специалитете, введенное в действие приказом ректора №021 от 30.01.2018 г.
 - П ВГАУ 1.1.03 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о магистратуре, введенное в действие приказом ректора №021 от 30.01.2018 г.

П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 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 13.07.2020г.;

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 1.1.04 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ о практической подготовке обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 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 1.1.09 – 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 – 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 1.1.03 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации освоения обучающимися дисциплин по физической культуре и спорту, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (бакалавриат, специалитет), введенное в действие приказом ректора №129 от 24.03.2022 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 1.1.02 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся, введенное в действие приказом ректора №587 от 03.11.2022 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 1.1.05 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования, введенное в действие приказом ректора №502 от 10.10.2022 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 1.1.01 – 2021 ПОЛОЖЕНИЕ об особенностях реализации образовательных программ высшего образования в очно-заочной форме, введенное в действие приказом ректора №250 от 21.06.2021 г.

П ВГАУ 1.1.03 – 2020 Порядок зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Описание профессиональной деятельности выпускников

Область и сфера профессиональной деятельности:

22. Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения)

26 Химическое, химико-технологическое производство (в сфере производства моющих средств и эфирных масел)

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

технологический

проектный

организационно-управленческий

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с образовательной программой

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья приведен в Приложении 1.

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 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)
22. Пищевая	технологический	Производство	Производство продуктов питания из

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
промышленность		продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на предприятиях отрасли	растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Производство нерафинированных растительных масел и их фракций; Производство рафинированных растительных масел и их фракций; Производство гидрогенизированных и перэтерифицированных животных и растительных жиров и масел и их фракций; Производство маргариновой продукции Производство майонезов, соусов, Технологическое оборудование, автоматизированные технологические линии
22. Пищевая промышленность	организационно-управленческий	Организация системы управления качеством, производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Производство нерафинированных растительных масел и их фракций; Производство рафинированных растительных масел и их фракций; Производство гидрогенизированных и перэтерифицированных животных и растительных жиров и масел и их фракций; Производство маргариновой продукции Производство майонезов, соусов, Технологическое оборудование, автоматизированные технологические линии
22. Пищевая промышленность	проектный	Разработка технологических решений и системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Производство нерафинированных растительных масел и их фракций; Производство рафинированных растительных масел и их фракций; Производство гидрогенизированных и перэтерифицированных животных и растительных жиров и масел и их фракций; Производство маргариновой продукции Производство майонезов, соусов, Технологическое оборудование, автоматизированные технологические линии
26 Химическое, химико-технологическое производство	Технологический	Организация и реализация технологического процесса производства мыла, моющих средств и эфирных масел	Производство мыла и моющих, средств Производство эфирных масел Разработка технологических решений и рецептур продукции, технической документации, программ производственного контроля производства моющих средств и эфирных масел Организация технологического процесса производства мыла, моющих средств и эфирных масел
26 Химическое, химико-технологическое производство	Организационно-управленческий	Разработка технологических решений и рецептур продукции, технической документации, программ производственного	Производство мыла и моющих, средств Производство эфирных масел Разработка технологических решений и рецептур продукции, технической документации, программ производственного контроля производства моющих средств и эфирных масел Организация технологического процесса

Область профессиональной деятельности	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
		контроля производства моющих средств и эфирных масел	производства мыла, моющих средств и эфирных масел

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В РАМКАХ НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

3.1. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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: Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 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	Обучающийся должен знать
		3.1. методы поиска, критического анализа и синтеза информации;

	системный подход для решения поставленных задач	<p>Обучающийся должен уметь</p> <p>У.1 проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности</p> <p>Н.1. Научного поиска и практической работы с информационными источниками, методами принятия решений</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>3 1. Оптимальные способы решения управленческих задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p>3.2. Необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения</p> <p>3.3. совокупность ресурсов и ограничений, влияющих на выбор цели и задач развития социально-экономических систем;</p> <p>Обучающийся должен уметь</p> <p>У.1 Формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение</p> <p>У.2. использовать опыт выбора способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы</p> <p>У.3. обосновывать и формулировать цели и задачи развития социально-экономических систем;</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности</p> <p>Н.1. Выбора оптимальных способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.</p> <p>Н.2. : Владеет методиками разработки цели и задач проекта, методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах</p> <p>Н.3. Определять цель и задачи развития социально-экономических систем и их элементов</p>
Командная работа и лидерство	УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>Обучающийся должен знать</p> <p>3.1 Основы социального взаимодействия в условиях командной работы.;</p> <p>Обучающийся должен уметь</p> <p>У.1 Определять стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности</p> <p>Н.1 Взаимодействия с другими членами команды и реализовывать свою роль.</p>
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>Обучающийся должен знать</p> <p>31. особенности устройства и функционального назначения русского языка; особенности исторического развития и современного состояния русского национального языка; нормы и функциональные стили современного русского литературного языка; аспекты культуры русской речи и основы ораторского искусства.</p> <p>3.2. Иностраный язык на уровне, достаточном для осуществления деловой коммуникации; Особенности перевода текстов по предметной области профессиональной деятельности; Правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке;</p> <p>Обучающийся должен уметь</p>

		<p>У 1. Ориентироваться в различных речевых ситуациях и адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения; грамотно в орфографическом, пунктуационном и речевом отношении оформлять письменные тексты различной жанровой направленности на государственном языке Российской Федерации; уместно использовать правила русского речевого этикета.</p> <p>У.2 Вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке; Переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности Публично выступать по проблемам профессиональной деятельности;</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности</p> <p>Н.1. владения жанрами речи, знание которых позволяет свободно общаться в процессе трудовой деятельности на государственном языке Российской Федерации; - владения основными формами устного делового общения; владения профессионально значимыми письменными жанрами, знание которых позволяет правильно осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах</p> <p>Н.2. Устное и письменное деловое общение на иностранном языке Перевод текстов, описывающих, предметную область профессиональной деятельности, с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык Речевая коммуникация на иностранном языке</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>Обучающийся должен знать</p> <p>3.1 Межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте.</p> <p>3.2. Знать основные понятия и категории философии, основные философские концепции понимания закономерностей развития природы и общества</p> <p>Обучающийся должен уметь</p> <p>У.1. Выявлять причины межкультурного разнообразия общества с учетом исторически сложившихся форм государственной, общественной, религиозной и культурной жизни;</p> <p>У.2. интерпретировать проблемы современности с позиций этики и философских знаний.</p> <p>;</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности</p> <p>Н.1. понимания общего и особенного в развитии цивилизаций, религиозно-культурных отличий и ценностей локальных цивилизаций</p> <p>Н.2. . навыки использования философского подхода для выработки системного понимания проблем</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>3.1. Основы планирования целей собственной деятельности с учетом различных факторов.</p> <p>Обучающийся должен уметь</p> <p>У.1. Реализовывать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка.;</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности</p> <p>Н.1. Управления своим временем, выстраивать и</p>

		реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать
		3.1 Основы физической культуры и спорта, принципы организации здорового образа жизни.
		3.2 Основные способы поддержания должного уровня физической подготовленности.;
		Обучающийся должен уметь
		У.1 Подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств.
		У.2 Выбирать системы физических упражнений для оптимизации работоспособности и физического развития.
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности
		Н.1 поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности Н.2 Ипользования средств и методов физической культуры и спорта для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Обучающийся должен знать
		3.1 Методы и средства защиты населения в чрезвычайных ситуациях (в том числе и во время военных конфликтов)
		3.2. Основные факторы загрязнения окружающей среды на предприятиях пищевой отрасли
		Обучающийся должен уметь
		У.1 Осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
		У.2. осуществлять выбор оборудования, направленных на предупреждение и снижение вредных выбросов в окружающую среду
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности
		Н.1 Организации действий по профилактике и предотвращению чрезвычайных ситуаций на предприятии Н.2.Разрабатывать комплекс производственных мероприятий для сохранения природной среды
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Обучающийся должен знать
		3.1. Основные понятия инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.. Основы психофизического развития личности;
		Обучающийся должен уметь
		У.1 Взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности
		Н.1 Планирования и организации социального сопровождения (адаптации) лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) в условиях инклюзивного взаимодействия в профессиональной

		сфере
Экономическая культура в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Обучающийся должен знать
		З.1. Основы макро- и микроэкономики, экономики домохозяйств; законы и закономерности развития экономических систем.
		Обучающийся должен уметь
		У.1. Умеет критически оценивать экономические последствия действий в различных областях и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений.;
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности
		Н.1. Имеет опыт применения обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне, в рамках экономики домохозяйств
Гражданская позиция	УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Обучающийся должен знать
		З.1 сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия и различные формы коррупционного поведения; действующее законодательство в области противодействия коррупции
		Обучающийся должен уметь
		У.1. принимать самостоятельные решения в области противодействия коррупции, основываясь на действующем законодательстве; выявлять признаки коррупционного поведения, оценивать и содействовать его пресечению
		Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности
		Н.1. Иметь навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях и нетерпимому отношению к коррупционным проявлениям в обществе.

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 применять информационную и коммуникационную культуру в технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Обучающийся должен знать:
	3.1. Процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы информационной безопасности
	3.2. Направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности
	3.3. Виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение
	3.4 Правила оформления чертежной документации в соответствии с ЕСКД при выполнении проектов пищевых предприятий; теорию построения технических чертежей; правила нанесения на чертежах размеров элементов, деталей и узлов в графических редакторах
	Обучающийся должен уметь:
	У.1 использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	<p>компьютером как средством управления информацией</p> <p>У.2: использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>У.3: работать с программными средствами общего назначения</p> <p>У.4 Определять геометрические формы деталей средней степени сложности по их изображениям; выполнять чертежи деталей и чертежи общего вида средней степени сложности с использованием графических редакторов на ПК</p> <p>Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:</p> <p>Н.1 иметь навыки работы с информацией в компьютерных сетях</p> <p>Н.2. иметь навыки использования программных средств для решения задач обработки информации-</p> <p>Н.3. иметь навыки выбора современных информационных технологий для решения конкретных задач</p> <p>Н.4 Иметь навыки: изображений технических изделий, оформления чертежей с использованием соответствующих инструментов графического представления информации и составления спецификаций</p>
<p>ОПК-2- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>3.1. Основные законы естественных наук</p> <p>3.2. Методы исследований естественных наук</p> <p>3.4 Основные химические законы, основы реакционной способности химических веществ, принципы идентификации химических соединений</p> <p>3.5 Биохимические процессы спиртового, молочнокислого, маслянокислого и пропионовокислого брожения и использование этих процессов в профессиональной деятельности</p> <p>3.6 Биохимические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>3.7 Физико-химические методы исследования в пищевой промышленности</p> <p>3.8. Основные понятия, определения, термины, используемые в современной микробиологии Морфологию, культуральные и ферментативные свойства практически значимых групп микроорганизмов Микробиологические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>3.9. физические и химические свойства жиров и параметры оценки качества пищевых жиров. Классификацию, общую характеристику, изомерию и номенклатуру жирных кислот. Особенности строения и свойств глицерина, высших жирных спиртов, алициклических и аминспиртов. Классификацию, строение, физические и химические свойства ацилглицеринов. Процессы высыхания и пищевой порчи масел и жиров. Химический состав и свойства растительных жиров.</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У.1.Использовать естественнонаучные методы исследования в профессиональной деятельности</p> <p>У.2.Использовать знания основных законов естественных наук в профессиональной деятельности</p> <p>У.3 Использовать знания о составе, свойствах и реакционной способности химических соединений при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>У.4. Различать, сравнивать и анализировать состав жировых продуктов. Оценивать влияние различных факторов на состав, сохранность и качество масложировой продукции,</p>

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	использовать знания о природе основных компонентов масложировой продукции для прогнозирования направления процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.
	У.5.Использовать в профессиональной деятельности знания о биохимических процесса брожения при производстве продуктов из растительного сырья
	У.6.Использовать знания биохимических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья.
	У.7.Использовать физико-химические методы исследования в пищевой промышленности
	У.8.Использовать микробиологические процессы в пищевой технологии
	У.9.Использовать знания химии жиров в профессиональной деятельности
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н.1.Владеть методикой экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
	Н.2.Применять естественнонаучный подход при решении задач в технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	Н.3. Владеть навыками практической работы с химическим и физико - химическим оборудованием неорганическими и органическими химическими реактивами
	Н.4. владеть методами определения основных параметров качества масел и жиров.
	Н.5. Иметь навыки практического применения технологии брожения при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Н.6. Иметь навыки практического применения биохимических процессов в технологии производстве продуктов питания из растительного сырья
	Н.7. Иметь навыки владения физико - химическими методами исследования в пищевой промышленности
	Н.8. Иметь навыки использования микробиологических процессов в пищевой промышленности
	Н.9. Иметь навыки определения основных констант и химических свойств жиров в условиях производства.
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования	Обучающийся должен знать:
	3.1. Основные законы и постулаты физики, физические явления.
	3.2. Основные положения математики
	3.3. Устройство, принцип действия современного технологического оборудования.
	3.4. Знать основные закономерности инженерных и технологических процессов в пищевой промышленности
	3.5. Знать основы эксплуатации основного технологического оборудования
	3.6. Основные законы и постулаты термодинамики
	3.7. Реологические свойства сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья; влияние их на течение технологического процесса и качество готовой продукции;
	3.8. Основные законы движения жидкостей и газов
	3.9. основные виды конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов;
	3.10. классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	выбора для применения в производстве;
	Обучающийся должен уметь:
	У.1. Использовать знания положений математики для решения стандартных задач в профессиональной деятельности
	У.2. Использовать знания основных законов и постулатов физики для решения стандартных задач в профессиональной деятельности
	У.3. Использовать принцип устройства и работы оборудования при разработке технологических линий производства
	У.4 Применять основные принципы эксплуатации технологического оборудования
	У.5. Использовать знания реологических свойств сырья, полуфабрикатов и продуктов питания для решения стандартных задач в профессиональной деятельности
	У.6 Применять основные законы движения жидкостей и газов для решения стандартных задач в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	У.7 Распознавать и классифицировать конструкционные и сырьевые материалы по внешнему виду, происхождению, свойствам;
	У.8 подбирать материалы по их назначению и условиям эксплуатации для выполнения работ;
	У.9 выбирать и расшифровывать марки конструкционных материалов;
	У. 10 .Применять методы рационального использования и сокращения расходов , сырья и материалов на предприятиях отрасли при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н.1. Владеть методикой расчета и подбора основного технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности.
	Н.2. Владеть методикой математических расчетов при разработке технологических схем производства.
	Н.3. Владеть методикой применения физических закон в профессиональной деятельности.
	Н.4 Владеть навыками эксплуатации технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности
	Н.5. Владеть навыками деятельности в области исследования реологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья.
	Н.6 Владеть методикой гидравлических расчетов в условиях предприятий пищевой промышленности
	Н.7 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль эксплуатации технологического оборудования
	Н. 8. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач эксплуатации технологического оборудования.
	Н.9. Определять свойства и качество материалов для разработки проектной документации
	Н.10. Разрабатывать мероприятия по рациональному ведению технологического процесса и контролю технологических операций
ОПК-4 Способен применять принципы	Обучающийся должен знать:

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	3.1. Основы технологии и организации производства пищевых продуктов
	3.2. Требования к качеству технологических операций и готовой продукции
	3.3 Нормативные и законодательные документы отрасли
	3.4 Методы теххимического контроля качества готовой продукции
	3.5.Основные этапы производства и переработки растительного сырья в аспекте влияния на качество и снижение экологической безопасности сырья.
	3.6. Свойства сырья и полуфабрикатов, технологические процессы, ресурсосбережение;
	3.7 основные сведения о пищевых добавках и улучшителях; физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок; технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья;
	3.8 Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	3.9. Основы производства пищевых продуктов из растительного сырья
	Обучающийся должен уметь:
	У.1.Применять методы подбора типовых технологических линий для производства продуктов питания из растительного сырья
	У.2 Применять методы оценки качественных показателей готовой продукции
	У.3 Применять нормативно-технологическую документацию при оценке качества технологических операций и готовой продукции
	У.4 Применять методы теххимического контроля качества технологических операций
	У.5. Осуществлять подбор технологического оборудования, направленного на снижение негативного воздействия на окружающую природную среду.
	У.6 Определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, подбирать оптимальные технологические процессы
	У.7 обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
	У.8 Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
	У.9 Пользоваться методами теххимического контроля при производстве продуктов питания из растительного сырья
	У.10 Анализировать результаты теххимического контроля сырья, полупродуктов и готовой продукции
	У 11. Осуществлять выбор технологии и организацию технологического процесса для производства пищевых продуктов
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н.1 Владеть методикой подбора типовых технологических линий для производства продуктов питания из растительного сырья
Н.2 Владеть методикой оценки качественных показателей готовой продукции	

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	Н.3 Разрабатывать систему оценки качества технологических операций и готовой продукции на основании нормативно-технологической документации
	Н.4 Владеть методикой технологического контроля качества технологических операций
	Н.5. Принципы организации экологически безопасных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; выбирать способ очистки или утилизации отходов и вторичных ресурсов пищевых предприятий
	Н.6 определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции
	Н.7. Проводить расчет производственных мощностей в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	Н.8. Разработка системы теххимического контроля на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья
	Н.9. Разрабатывать мероприятия по корректировке технологических операции производства
	Н.10 Принципы организации технологического процесса в условиях предприятий пищевой отрасли
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	Обучающийся должен знать:
	3.1. базовые экономические понятия;
	3.2. Ресурсы предприятия и способы их эффективного использования
	3.3. методики расчета экономической эффективности и конкурентоспособности предприятий
	3.4. особенности инвестиционной практики
	Обучающийся должен уметь:
	У.1. применять экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды организации в целях принятия эффективных конкурентоспособных решений;
	У.2. Осуществлять выбор оптимальных технических и организационных решений;
	У.3. применять различные методики для оценки эффективности проектных решений
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н.1 обосновать предложения по повышению экономической эффективности инвестиционных мероприятий.
	Н.2. иметь навыки: получения и обработки информации для расчетов основных экономических показателей.
Н.3. Иметь навыки: организации производства и эффективной работы трудового коллектива	

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 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: Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" утвержден приказом Министратруда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н. Профессиональный стандарт "Специалист по производству парфюмерно-косметической продукции" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 июля 2020 года N 432н

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический					
Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на предприятиях отрасли	Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Производство нерафинированных растительных масел и их фракций; Производство рафинированных растительных масел и их фракций; Производство гидрогенизированных и перезтерифицированных животных и растительных жиров и масел и их фракций; Производство маргариновой продукции Производство майонезов, соусов, Технологическое оборудование, автоматизированные технологические линии	ПК-1. Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся должен знать:	ПС Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли	
			31		Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента
			32		Методики расчета и подбора технологического оборудования по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья
			33		Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
			34		Основы проектирования и моделирования технологических процессов в масложировой отрасли с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ
			35		Технологии бизнес-планирования производственной деятельности, производства продуктов питания из растительного сырья
			36		Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
			37		Требования к средствам стационарной и передвижной механизации и качеству выполнения технологических операций на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
			3.8		Современные прогрессивные технологии и оборудование для производства растительных масел и жиров
			3.9		Основы организации технологического процесса на предприятиях по производству растительных масел и жиров
3.10	Основные виды масличного и эфиромасличного сырья их качественные показатели				

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			3.11	Технологический процесс хранения масличных и эфиромасличных культур в производственных условиях	
			3.12	Требования санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в сооружениях для хранения масел и жиров в условиях производства	
			3.13	Современные прогрессивные технологии и оборудование предприятий по переработке растительных масел и жиров	
			3.14	Основы организации технологического процесса на предприятиях по переработке масел и жиров	
			3.15	Сменные показатели производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
			3.16	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве масложировой продукции на автоматизированных технологических линиях	
			3.17	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций масложировой продукции на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
			3.18	Сменные показатели производства эфирных масел, конкретов и резиноидов на автоматизированных технологических линиях	
			3.19	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве эфирных масел, конкретов и резиноидов на автоматизированных технологических линиях	
			3.20	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций эфирных масел, конкретов и резиноидов на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
			3.21	Методики расчета и подбора технологического оборудования для хранения масел и жиров	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			3.22	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
			3.23	Свойства сырья и полуфабрикатов, технологические процессы, ресурсосбережение	
			Обучающийся должен уметь:		
			У.1	Применять методы подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	
			У.2	Осуществлять эксплуатацию технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	
			У.3	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
			У.4	Использовать информационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах подбора технологического оборудования для производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	
			У.5	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			У.6	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства масложировой продукции на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	
			У.7	Определять технологическую эффективность работы оборудования передвижной механизации при производстве продуктов питания из растительного сырья	
			У.8	Вести основные технологические процессы производства растительных масел и жиров	
			У.9	Осуществлять подбор нового современного технологического оборудования для технологических операций производства растительных масел и жиров с использованием	
			У.10	Вести основные технологические операции для обеспечения сохранности масличного и эфиромасличного сырья.	
			У.11	Осуществлять контроль за сохранностью маслосемян	
			У.12	Вести основные технологические процессы производства рафинированных, гидрогенизированных жиров, маргариновой и майонезной продукции	
			У.13	Осуществлять подбор нового современного технологического оборудования для ведения технологических операций переработки растительных масел и жиров, производства маргариновой и майонезной продукции	
			У.14	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства масложировой продукции на автоматизированных линиях	
			У.15	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства эфирных масел, конкретов и резиноидов на автоматизированных линиях	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			У.16	Применять методы подбора технологического оборудования для маслоналивных станций, бакового хозяйств и складов готовой продукции предприятий	
			У.17	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	
			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:		
			Н.1	Разработка эксплуатационной документации по техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
			Н.2	Разработка технических заданий на производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования,	
			Н.3	Разработка технологической документации, оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья по ведению технологического процесса	
			Н.4	Разработка планов размещения оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
			Н.5	Разработка технических заданий на проектирование.	
			Н.6	Разработка экономического обоснования эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	
			Н.7	Разработка технических заданий на средства механизации, предусмотренных технологией производства масложировой продукции	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			Н.8	Иметь навыки расчета производственных мощностей в рамках принятой в организации технологии и внедрения новых современных технологий производства растительных масел и жиров	
			Н.9	Разработка технических заданий на проектирование технологических линий при производстве растительных масел и жиров в условиях действующих предприятий и проектировании новых	
			Н.10	Разрабатывать технологический регламент подработки и хранения масличного и эфиромасличного сырья.	
			Н.11	Разработка технологической и эксплуатационной документации для поточных линий подработки маслосемян и эфиромасличного сырья	
			Н.12	Иметь навыки расчета производственных мощностей в рамках принятой в организации технологии и внедрения новых современных технологий переработки масел и жиров и производства масложировой продукции	
			Н.13	Разработка технических заданий на проектирование технологических линий в условиях действующих предприятий по переработке растительных масел и жиров проектировании новых	
			Н.14	Разработка технически обоснованных норм производства в целях оптимизации технологического процесса производства масложировой продукции	
			Н.15	Разработка технически обоснованных норм производства в целях оптимизации технологического процесса производства эфирных масел, конкретов и резиноидов	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческая					
Организация системы	Производство продуктов	ПК-2 Способен	Обучающийся должен знать:		ПС Специалист по

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
управления качеством, производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Производство нерафинированных растительных масел и их фракций; Производство рафинированных растительных масел и их фракций; Производство гидрогенизированных и перезтерифицированных животных и растительных жиров и масел и их фракций; Производство маргариновой продукции Производство майонезов, соусов, Технологическое оборудование, автоматизированные технологические линии	оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	31	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного маслосырья	технологии продуктов питания из растительного сырья" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли
			32	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья на предприятиях масложировой отрасли	
			3.3	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, технологических линий предприятий масложировой промышленности	
			3.4	Устройство и особенности работы маслоналивных станций и баковых хозяйств на предприятиях масложировой промышленности	
			3.5	.Основы государственного метрологического надзора;	
			3.6	Системы измерения и контроля; методики выполнения измерений;	
			3.7	Процессы стандартизации, подтверждения соответствия и аккредитации;	
			3.8	Основы технологических процессов производства масложировой продукции	
			3.9	Принципы мониторинга технического состояния оборудования предприятий масложировой отрасли	
			3.10	Основы технологии производства эмульсионных продуктов в масложировой отрасли на автоматизированных технологических линиях	
			3.11	Назначения, принципы действия и устройство контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			3.12	.Систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству масложировой продукции	
			3.13	Технологии производства растительных масел и жиров на автоматизированных технологических линиях	
			3.14	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
			3.15	Технологию переработки растительных масел и жиров на автоматизированных технологических линиях	
			3.16	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на предприятиях масложировой промышленности	
			3.17	Назначения, принципы действия и устройство систем безопасности и сигнализации на предприятиях масложировой промышленности	
			3.18	Физические и физико-химические методы анализа в масложировой промышленности	
			3.19	Физические и физико-химические методы анализа производства эфирных масел, конкретов, резиноидов	
			3.20	Химические методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пищевой промышленности	
			3.21	Процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации для оперативного управления качеством и безопасностью производства	
			Обучающийся должен уметь:		

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			У.1	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения системы безопасности труда	
			У.2	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства масел, жиров и продуктов их переработки на автоматизированных технологических линиях	
			У.3	Осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства на автоматизированных технологических линиях	
			У.4.	Визуально, органолептическим и химическим и инструментальным способами определять качества поступающего сырья на хранение, контролировать технические показатели качества хранящихся масел и жиров	
			У. 5	.Осуществлять поверку средств измерений и метрологическую экспертизу	
			У. 6.	Осуществлять аттестацию методик (методов) измерений	
			У.7.	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования,	
			У.8.	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства предприятий масложировой промышленности	
			У.9.	Осуществлять технологические регулировки систем безопасности и сигнализации, используемых для реализации технологических операций производства на автоматизированных технологических линиях	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			У.10	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.	
			У.11.	Осуществлять технологические регулировки контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства на автоматизированных технологических линиях	
			У.12	.Производить анализ качества маслосырья и готовой продукции	
			У.13	Производить анализ по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов из масложирового сырья на соответствие требованиям технических регламентов	
			У.14.	Проводить стандартные и сертификационные испытания производства масел, жиров и продуктов их переработки	
			У.15..	Производить анализ производства масел, жиров и продуктов их переработки на автоматизированных технологических линиях	
			У.16.	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля систем безопасности и сигнализации,	
			У.17	Выявлять брак масложировой продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства с использованием физических и физико-химические методы анализа	
			У.18	Выявлять брак эфирных масел, конкретов, резиноидов на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства с использованием физических и физико-химические методы анализа	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			У.19	Проводить химический и физико-химический анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в пищевой промышленности	
			У.20	Пользоваться накопленной информацией для оперативного управления качеством и безопасностью производства	
			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:		
			Н.1.	Осуществлять разработку системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства масложировой продукции из растительного сырья на основе данных технологического контроля	
			Н.2.	Осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
			Н.3.	Владеть методами разработки мероприятий для ведения контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	
			Н.4	.Разрабатывать мероприятия по контролю за оптимальными режимами работы основного технологического оборудования	
			Н.5.	Разрабатывать мероприятия по контролю за эксплуатацией технологического оборудования маслоседелных станций, бакового хозяйства и складов готовой продукции предприятий	
			Н.6.	Организация контроля качества и испытаний продукции	
			Н.7.	Участие в проведении работ по стандартизации, подтверждению соответствия продукции	
			Н.8.	Разрабатывать мероприятия по контролю за правильной эксплуатацией технологического оборудования	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
			Н.9. Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	
			Н.10. Осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства масложировой продукции на автоматизированных технологических линиях	
			Н.11. Контроль технологических параметров и режимов производства растительных масел и жиров на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	
			Н.12. Осуществлять внедрение систем управления качеством в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	
			Н.13. Контроль технологических параметров и режимов переработки растительных масел и жиров на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.	
			Н.14. Разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции в процессе производства	
			Н.15. Разрабатывать мероприятия по контролю за соблюдением технологической дисциплины в цехах	
			Н.16. Организовывать работу по управлению качеством, прослеживаемостью и безопасностью масложировой продукции	
			Н.17. Организовывать работу по управлению качеством, прослеживаемостью и безопасностью при производстве эфирных масел, конкротов, резиноидов	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			Н.18	Организовывать работу по управлению качеством,и безопасностью на предприятиях отрасли	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный					
Разработка технологических решений и системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Производство нерафинированных растительных масел и их фракций; Производство рафинированных растительных масел и их фракций; Производство гидрогенизированных и перезтерифицированных животных и растительных жиров и масел и их фракций; Производство маргариновой продукции Производство майонезов, соусов, Технологическое оборудование, автоматизированные технологические линии	ПК-3 Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	Обучающийся должен знать:		<p style="text-align: center;">ПС Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н</p> <p>Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли</p>
			3.1.	Производственные технологические процессы, средства обеспечения технологических систем для достижения качества выпускаемых изделий	
			3.2.	Основные понятия, связанные с технологическим инжинирингом, используемые на всех этапах разработки технологического процесса на предприятиях	
			3.3.	Основы пищевой комбинаторики и этапы проектирования состава и конструирования масложировых продуктов.	
			3.4.	Основы проектирования зданий и сооружений пищевых производств,	
			3.5.	Способы размещения технологических линий,, отдельных видов оборудования в существующих и вновь строящихся предприятиях	
			3.6.	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области технологии производства и переработки растительных масел и жиров.	
			3.7.	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	
3.8.	Математическое моделирование технологических процессов производства на базе стандартных пакетов прикладных программ в масложировой отрасли				

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			3.9	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях	
			Обучающийся должен уметь:		
			У.1.	Выполнять основные расчёты для определения эффективности технологических процессов на предприятиях отрасли	
			У.2.	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	
			У.3.	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах для формирования заданных органолептических, физико-химических, энергетических и биологических свойств масложировых продуктов благодаря соотношению компонентов и введению пищевых и биологически активных добавок	
			У.4.	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа рецептур масложировых продуктов	
			У.5.	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	
			У.6	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			У.7.	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	
			У.8	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	
			У.9.	Применять методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	
			У.10.	Применять методы оптимизации технологических процессов производства масложировой продукции	
			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:		
			Н.1.	Осуществлять разработку и освоение новых технологий повышающих эффективность технологических процессов производства на предприятиях	
			Н.2.	Осуществлять поиск инновационных проектов для повышения эффективности технологических процессов	
			Н.3.	Проведение маркетинговых исследований в области производства новых видов масложировых продуктов на основе отечественного и зарубежного опыта	
			Н. 4.	Составления рецептур масложировых продуктов на основании банка данных (химический состав ингредиентов, оптовые цены)	
			Н. 5.	Математического моделирования и оптимизации с использованием типового программного обеспечения	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			Н.6.	Проводить расчеты для проектирования зданий, сооружений и технологических линий масложировых предприятий	
			Н.7.	Проводить расчеты для модернизации технологических линий масложировых предприятий .	
			Н.8	..Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	
			Н.9.	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков,	
			Н.10.	Подготовка предложений по экономному расходованию энергоресурсов в организации,	
			Н.11.	Владеть методиками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения,	
			Н.12.	Владеть информационными технологиями при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций	
			Н.13	..Подготовка предложений по снижению трудоемкости производства продукции	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический					
Реализация технологического процесса производства мыла, моющих средств и эфирных масел	Производство мыла и моющих, средств Производство эфирных масел Разработка технологических решений	ПК-4 Способен управлять производственно-технологическими процессами производства,	Обучающийся должен знать:		ПС "Специалист по производству парфюмерно-косметической продукции" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства
			3.1.	Технологию производства моющих средств	
			3.2.	Основы управления технологическими процессами производства мыловаренной продукции и моющих средств	
			3.3	Технологию производства эфирных масел	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
	и рецептур продукции, технической документации, программ производственного контроля производства моющих средств и эфирных масел Организация технологического процесса производства мыла, моющих средств и эфирных масел	моющих средств и эфирных масел	3.4.	Основы управления технологическими процессами производства эфирных масел	труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 июля 2020 года N 432н Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли
			3.5.	Технологические инструкции по производству душистых веществ из натуральных эфирных масел	
			3.6.	Требования охраны труда при производстве моющих средств и эфирных масел	
			Обучающийся должен уметь:		
			У.1.	Обеспечивать выполнение производственных заданий по выпуску мыловаренной продукции и моющих средств	
			У.2.	Осуществлять технологические операции производства мыловаренной продукции и моющих средств с использованием нового современного технологического оборудования	
			У.3.	Обеспечивать выполнение производственных заданий по выпуску эфирных масел	
			У.4.	Осуществлять технологические операции производства эфирных масел с использованием нового современного технологического оборудования	
			У.5.	Обеспечивать выполнение производственных заданий по выпуску продукции	
			У.6.	Проводить все виды инструктажа на рабочих местах при производстве моющих средств и эфирных масел	
			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:		
			Н.1.	Осуществлять контроль выполнения производственных плановых заданий по выпуску мыловаренной продукции и моющих средств	
			Н.2.	Осуществлять ведение технологического процесса и распределение персонала по технологическим операциям в условиях предприятий по производству моющих средств и мыловаренной продукции	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			Н.3.	Осуществлять контроль выполнения производственных плановых заданий по выпуску эфирных масел	
			Н.4.	Осуществлять ведение технологического процесса и распределение персонала по технологическим операциям в условиях предприятий по производству эфирных масел	
			Н.5.	Осуществлять контроль выполнения производственных плановых заданий по выпуску парфюмерно-косметической продукции	
			Н.6.	Владеть методиками инструктажа персонала на рабочих местах при производстве моющих средств и эфирных масел	
			Н.7.	Контроль соблюдения производственной трудовой дисциплины и правил внутреннего трудового распорядка	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий					
Обеспечение системы управления качеством производственных процессов и продукции	Производство мыла и моющих, средств Производство эфирных масел Разработка технологических решений и рецептур продукции, технической документации, программ производственного контроля производства моющих средств и эфирных масел Организация технологического процесса производства мыла, моющих средств и эфирных масел	ПК-5 Способен обеспечить функционирование системы управления качества производства моющих средств и эфирных масел	Обучающийся должен знать:		ПС "Специалист по производству парфюмерно-косметической продукции" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 июля 2020 года N 432н Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли
			3.1.	Статистические методы контроля качества продукции	
			3.2.	Современный технологии производства мыловаренной продукции и моющих средств	
			3.3.	Основные технологические параметры и критические контрольные точки технологического процесса изготовления мыловаренной продукции	
			3.4.	Современные технологии переработки эфиромасличных культур и производства эфирных масел	
			3.5.	Основные технологические параметры и критические контрольные точки технологического процесса переработки эфиромасличных культур и производства эфирных масел	
			3.6.	Прогрессивные технологии производства душистых веществ	
			3.7.	Современный контроль производства парфюмерно-косметической продукции	
			Обучающийся должен уметь:		

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			У.1	.Разрабатывать корректирующие и предупреждающие мероприятия по устранению несоответствия парфюмерно-косметической продукции установленным требованиям	
			У.2.	Выявлять критические факторы на отдельных технологических операциях производства продукции	
			У.3	Анализировать протоколы испытаний качества моющих средств, эфирных масел и парфюмерно-косметической продукции	
			У.4.	Выявлять критические факторы на отдельных технологических операциях производства эфирных масел, резиноидов и конкретов.	
			У.5.	Анализировать протоколы испытаний качества эфирных масел, резиноидов и конкретов	
			У.6.	Исследовать причины возникновения брака при производстве парфюмерно-косметической продукции	
			У.7.	Определять номенклатуру показателей качества парфюмерно- косметической продукции и их оптимальные значения	
			У.8	Контролировать выполнение корректирующих мероприятий по устранению несоответствий продукции	
			Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:		
			Н.1.	Руководство проведением лабораторных анализов, испытаний качества парфюмерно-косметической продукции	
			Н.2.	Организовывать выполнение мероприятий по устранению несоответствий продукции мыловаренного производства	
			Н.3.	Организовывать выполнение мероприятий по устранению несоответствий продукции эфиромасличного производства	
			Н.4.	Разрабатывать мероприятия по улучшению качества продукции при производстве эфирных масел, резиноидов и конкретов	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			Н.5.	Организовывать выполнение мероприятий по устранению несоответствий парфюмерно-косметической продукции	

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 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 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

учебная практика технологическая практика

- производственной практики:

производственная практика, организационно-управленческая практика;

производственная практика, преддипломная практика в том числе научно-исследовательская работа.

Преддипломная практика в том числе научно-исследовательская работа проводится для сбора и систематизации материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Учебным планом установлен объемы практик каждого типа и период их прохождения.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена ОП ВО не предусмотрена.

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в реестре отсутствует.

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

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО, могут включаться в обязательную часть программы бакалавриата и (или) в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 52,9 % (по требованиям ФГОС ВО не менее 40 %) 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

В рабочих программах сформулированы планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам, которые соотношены 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)» Блока 2 Практика 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 87,4 %.

11,23 % 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).

86,52 % 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья приведены в приложении 7.

6.3. Учебно-методическое обеспечение ОП ВО

Учебно-методическое обеспечение ОП ВО направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья в полном объеме содержится в рабочих программах и фондах оценочных средств 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.

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

Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
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 учебников издательства «Просвещение») (СПО)	17.10.2019 - 16.10.2022
	13.	Контракт № 643/ДУ от 21.10.2020. (Терминал удаленного доступа ЦНСХБ)	21.10.2020 – 21.10.2021
	14.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно
2022/2023	1.	Контракт № 358/ДУ от 30.08.2021. (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2021 – 23.09.2022
	2.	Контракт № 612/ДУ от 27.12.2021. (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2022 – 31.12.2022
	3.	Контракт № 320/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	4.	Контракт № 321/ДУ от 04.08.2022. (ЭБС ЮРАЙТ – (СПО))	05.08.2022 – 04.08.2023
	5.	Контракт № 334-ДУ от 30.08.2022. (ЭБС IPRbooks)	01.09.2022 – 31.08.2023
	6.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	7.	Контракт № 561/ДУ от 07.12.2021 (ЭБС E-library РУНЭБ)	01.01.2022 - 31.12.2022
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продлонгация до 28.03.2027)
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

Учебно-методическое обеспечение ОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел в полном объеме содержится в рабочих программах и

фондах оценочных средств 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. 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 учебных курсов проводятся встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. В таких встречах участвуют компании, ООО «Продимекс», ООО «Бунге-СНГ», ООО «Эфко Пищевые ингредиенты», ООО "Благо" и др.

Обеспеченность основной, учебной и учебно-методической литературой при реализации образовательной программы подготовки по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 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 и специализированном ПО приведены в таблице 6.2.

Таблица 6.2

Сведения о программном обеспечении общего назначения

№	Название	Размещение
Программное обеспечение общего назначения		
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	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
Специализированное программное обеспечение		
9	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ
10	Программный комплекс для сбора и обработки данных, управления техническими объектами и технологическими процессами LabVIEW 8.0 (академическая лицензия)	ПК ауд. 119

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 6.3.

Таблица 6.3

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	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
8	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 2022-2023 учебный год утвержденной врио ректора Воронежского ГАУ 29.06.2022 г. Календарного план воспитательной работы обучающихся утвержденной врио ректора Воронежского ГАУ 29.06.2022.

Основной целью социальной и воспитательной работы является успешное выполнение 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 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 №283 от 01.10.2020 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 13.07.2020г.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования, введенное в действие приказом ректора №502 от 10.10.2022 г.;

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

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) или практике является составной частью рабочих программ дисциплин, практик.

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.

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья включает:

- подготовка к процедуре защиты и защита 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»:

- П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

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

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

Таблица 9.2

Этапы подготовки ВКР

п/п	Этап	Характеристика
1	Подготовительный	- 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	- Проведение патентного поиска по выбранной теме. - Сбор фактического материала и анализ исследуемой проблемы на примере конкретной организации в процессе производственной преддипломной практики.

п/п	Этап	Характеристика
		<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка практического раздела. - Подготовка расчетной и графической части. - Разработка и обоснование рекомендаций по модернизации технологических линий или реконструкции предприятия в рамках исследуемого направления по результатам производственной преддипломной практики. - Подготовка заключения, - 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 в области подготовки специалистов масложировой отрасли 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

Аннотация на иностранном языке

Содержание

Введение

1. Технологическая часть

1.1. Выбор и обоснование технологической схемы

1.2. Характеристика сырья и вспомогательных материалов

1.3. Расчет продуктов

1.4. Расчет и подбор основного технологического оборудования

1.5. Описание технологической схемы

1.6. Характеристика готовой продукции и отходов производства

1.7. Технохимический контроль производства

1.8. Хранение готовой продукции

2. Безопасность жизнедеятельности. Охрана окружающей среды

2.1. Безопасность жизнедеятельности

2.2. Охрана окружающей среды

3. Техничко-экономическое обоснование проекта

3.1. Организационная структура проектируемого предприятия (подразделения)

3.2. Экономическое обоснование проекта

Заключение.

Список использованных источников

Приложение (при необходимости)

Графическая часть в том числе:

Аппаратурно-технологическая схема ф А1

План цеха фА1 (Разрез ф А1)

Табличный материал фА1

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

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья:

1. Проект минизавода по переработке семян масличных культур малой мощности с установкой прессов –экструдеров.
2. Проект цеха по производства растительных масел средней производительности.
3. Проект завода растительных масел по переработке масличных культур прессовым способом заданной производительности
4. Проект подготовительного отделения маслоэкстракционного завода заданной производительности по семенам масличных культур
5. Проект маслоэкстракционного цеха с установкой ленточного экстрактора заданной производительности по семенам масличных культур.
6. Проект маслоэкстракционного цеха заданной производительности по семенам масличных культур
7. Проект завода по производству растительных масел способом двукратного прессования с заданной производительностью.
8. Проект рушально - веечного отделения завода растительных масел.
9. Проект наливной станции в условиях предприятия.
10. Проект прессового цеха по производству растительного масла заданной производительности.
11. Проект отделения дистилляции мисцеллы и рекуперации растворителя.
12. Проект сырьевого отделения завода растительных масел заданной производительности.
13. Проект бакового хозяйства и наливной станции в условиях МЭЗ
14. Проект завода по переработке масличных культур по схеме форпрессование- экстракция заданной производительности.
15. Проект отделения завода по переработке семян масличных культур методом прямой экстракции.
16. Проект модернизации сырьевого отделения в условиях предприятия.
17. Проект модернизации рушально-веечного отделения в условиях предприятия
18. Проект модернизации прессового отделения в условиях предприятия
19. Проект модернизации отделения подготовки материала к экстракции в условиях предприятия
20. Проект цеха рафинации с использованием оборудования периодического действия
21. Проект цеха рафинации на оборудовании непрерывного действия (с указанием конкретного оборудования)
22. Проект отделения отбелки рафинационного цеха на оборудовании «Де Смет» Альфа-Лаваль» и других фирм
23. Проект отделения дезодорации на оборудовании периодического действия.
24. Проект отделения дезодорации на оборудовании непрерывного действия
25. Проект отделения дезодорации на оборудовании «Юнистокс», «Юнимакс», «Де Смет», «Альфа Лаваль» и др.
26. Проект отделения бесщелочной рафинации жиров («Альфа-Лаваль», «Кемтек» «Кирхфельд» и др.)
27. Проект отделения винтеризации растительных масел
28. Проект цеха фасовки растительных масел
29. Проект автоклавного цеха гидрогенизационного производства
30. Проект цеха производства водорода гидрогенизационного производства
31. Проект маргаринового цеха
32. Проект цеха производства наливных маргаринов
33. Проект цеха производства спредов

34. Проект цеха по производству майонезов (соусов)
35. Проект цеха по производству горчицы (соусов)
36. Проект завода по производству хозяйственного мыла непрерывным способом
37. Проект завода по производству хозяйственного мыла периодическим способом
38. Проект завода по производству туалетного мыла непрерывным способом
39. Проект завода по производству туалетного мыла периодическим способом.
40. Проект завода по производству хозяйственного мыла с использованием соапстока.
41. Проект отделения варки основы хозяйственного мыла.
42. Проект отделения варки основы туалетного мыла.
43. Проект отделения сушки и обработки основы туалетного мыла
44. Проект отделения сушки и обработки основы хозяйственного мыла
45. Модернизация цеха по производству туалетного мыла в условиях предприятия
46. Модернизация цеха по производству хозяйственного мыла в условиях предприятия
47. Разработка технологии туалетного мыла с функциональными добавками растительного происхождения
48. Разработка технологии косметических продуктов с функциональными добавками растительного происхождения.
49. Проект цеха по производству жидкого мыла.
50. Проект цеха по производству шампуня.
51. Проект цеха по производству эмульсионного крема
52. Проект цеха по производству жидких моющих средств
53. Проект цеха по производству кориандрового масла
54. Проект цеха по производству розового масла экстракционным способом
55. Проект цеха по производству гераниевого масла
56. Проект технологической линии производства резиноидов
57. Проект цеха по производству розового масла методом дистилляции.
58. Проект цеха по переработке эфиромасличного сырья методом экстракции
59. Проект цеха по переработке ферментированной массы розы эфиромасличной
60. Проект технологической линии по комплексной переработке зернового эфиромасличного сырья.

Так же темы ВКР могут включать научные разработки и соответствовать тематике научной- исследовательской работы выпускающей кафедры.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются учебным планом программы бакалавриата по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 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 1.1.05 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования, введенное в действие приказом ректора №502 от 10.10.2022 г.;

Приложение 1

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

№ п/п	Код ПС	Наименование профессионального стандарта
1	22.003	Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н
2	26.025	Профессиональный стандарт "Специалист по производству парфюмерно-косметической продукции" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 июля 2020 года N 432н

Приложение 2

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника образовательной программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование ПС	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификац ии	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.003 "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья"	D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6	6
26.025 "Специалист по производству парфюмерно-косметической продукции"	B	Управление производством парфюмерно-косметической продукции	6	Руководство производственно-хозяйственной деятельностью цеха (участка) по производству парфюмерно-косметической продукции	B/01.6	6
				Обеспечение функционирования системы управления качеством парфюмерно-косметической продукции	B/02.6	6

Приложение 3

Требования к результатам освоения образовательной программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(матрица компетенций)

		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	
Б1 Блок 1. Дисциплины (модули)																							
Обязательная часть																							
Б1.О.01	Философия	x				x																	
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)					x																	
Б1.О.03	Иностранный язык				x																		
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности								x														
Б1.О.05	Управление проектами		x																				
Б1.О.06	Правоведение и правовые основы противодействия коррупции		x									x											
Б1.О.07	Психология			x			x																
Б1.О.08	Русский язык и культура речи				x																		
Б1.О.09	Физическая культура и спорт							x															
Б1.О.10	Основы инклюзивного взаимодействия									x													
Б1.О.11	Экономика		x								x												
Б1.О.12	Физика														x								
Б1.О.13	Химия													x									
Б1.О.14	Математика														x								
Б1.О.15	Информационные технологии в профессиональной деятельности												x										
Б1.О.16	Биохимия и микробиология пищевых производств													x									
Б1.О.17	Экология пищевых производств								x							x							
Б1.О.18	Основы профессиональной деятельности															x							

		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	
Б1.О.19	Пищевая химия													x									
Б1.О.20	Инженерная и компьютерная графика												x										
Б1.О.21	Основы технологических расчетов при проектировании предприятий отрасли														x								
Б1.О.22	Основы реологии пищевых масс														x								
Б1.О.23	Пищевые добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья															x							
Б1.О.24	Процессы и аппараты пищевых производств														x								
Б1.О.25	Теплотехника пищевых производств														x								
Б1.О.26	Материаловедение в пищевой промышленности												x		x								
Б1.О.27	Системы менеджмента безопасности пищевой промышленности															x	x						
Б1.О.28	Технологии отрасли															x							
Б1.О.29	Технохимический контроль пищевой отрасли															x							
Б1.О.30	Системы управления технологическими процессами												x						x				
Б1.О.ДЭ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту							x															
Б1.О.ДЭ.01.01	Профессионально-прикладная физическая подготовка							x															
Б1.О.ДЭ.01.02	Спортивные игры							x															
Б1.О.ДЭ.01.03	Единоборства							x															
Б1.О.ДЭ.01.04	Силовая подготовка							x															
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																							
Б1.В.01	Основы инжиниринга пищевой и перерабатывающей промышленности																	x		x			
Б1.В.02	Инструментальные методы анализа в пищевой промышленности																		x				
Б1.В.03	Физико-химические основы переработки масличных и эфиромасличных культур																	x	x				

		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	
Б1.В.04	Оборудование отрасли																	x	x				
Б1.В.05	Сооружения и оборудование для хранения масел, жиров и готовой продукции на предприятиях отрасли																	x	x				
Б1.В.06	Техническое регулирование и метрология																		x				
Б1.В.07	Конструирование и проектирование масложировых продуктов																	x		x			
Б1.В.08	Мониторинг технического состояния оборудования отрасли																	x	x				
Б1.В.09	Технология эмульсионных продуктов																	x	x				
Б1.В.10	Проектирование и моделирование технологических процессов в масложировой отрасли																	x		x			
Б1.В.11	Основы строительства зданий и сооружений отрасли																			x			
Б1.В.12	Экономика и организация отрасли																	x		x			
Б1.В.13	Механизация технологических процессов в масложировой промышленности																	x					
Б1.В.14	Системы автоматизированного проектирования																			x			
Б1.В.15	Инжиниринг технологических процессов производства растительных масел и жиров																	x	x				
Б1.В.16	Сырьевая база масложировой и эфиромасличной промышленности																	x					
Б1.В.17	Товароведение и экспертиза качества масло-жировой продукции и эфирных масел																	x				x	
Б1.В.18	Инжиниринг технологических процессов переработки масел и жиров																	x	x				
Б1.В.19	Инжиниринг технологических процессов производства моющих средств																				x	x	
Б1.В.20	Инжиниринг технологических процессов производства эфирных масел																				x	x	

		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5
Б1.В.21	Основы технологии производства душистых веществ из натуральных эфирных масел																				x	x
Б1.В.22	Охрана труда																		x		x	
Б1.В.ДЭ.01	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДЭ.01																					
Б1.В.ДЭ.01.01	Физические и физико-химические методы анализа в масложировой промышленности																			x		
Б1.В.ДЭ.01.02	Физические и физико-химические методы анализа в производстве эфирных масел																			x		
Б1.В.ДЭ.02	Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДЭ.02																					
Б1.В.ДЭ.02.01	Технологический контроль и учет на предприятиях масложировой отрасли																		x			
Б1.В.ДЭ.02.02	Технологический контроль и учет на предприятиях по производству эфирных масел																		x			
Блок 2. Практика																						
Обязательная часть																						
Б2.О.01(У)	учебная практика, ознакомительная практика														x	x						
Б2.О.02(П)	производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа													x				x	x	x	x	x
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																						
Б2.В.01(П)	производственная практика, организационно-управленческая практика																	x	x	x	x	x
Б2.В.02(У)	учебная практика, технологическая практика																	x		x	x	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация																						
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ФТД. Факультативные дисциплины																						
ФТД.01	Основы делопроизводства																			x		
ФТД.02	Инновационные технологии																	x				

Приложение 4

Календарный учебный график образовательной программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Приложение 5

Учебный план образовательной программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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

Приложение 6

Аннотации рабочих программ дисциплин, практик образовательной программы
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата), профиль
«Технологический инжиниринг производства масложировой продукции и эфирных
масел»

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

Приложение 7

Сведения о кадровых условиях реализации образовательной программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

№ 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	Философия	Ситникова Валентина Дмитриевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат философских наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет История Историк преподаватель истории и обществоведения	Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020 Повышение квалификации; «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования» 2022 Повышение квалификации «Преподаватель философии» 2022	82,15	0,091
2	История (история России, всеобщая история)	Иконников Сергей Анатольевич	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат исторических наук Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет История историк преподаватель истории	Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации «Актуальные проблемы преподавания истории в вузе» 2022 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020	58,75	0,065
3	Иностранный язык	Лютова	По основному	Должность –	Высшее образование	Повышение квалификации	82	0,091

		Людмила Ивановна	месту работы	старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	специалитет Филология учитель немецкого и английского языка	«Педагогика высшей школы. Современные образовательные технологии преподавания иностранных языков в высшей школе» 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020		
		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 «Педагогика высшей школы. Современные образовательные технологии преподавания иностранных языков в высшей школе» 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020	43,05	0,048
4	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 "Пожарно-технический минимум", 2022; Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021 Повышение квалификации "Современные информационные технологии и электронные образовательные среды в высшем образовании и науке", 2020; Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020	72,25	0,08
5	Управление	Куксин	по основному	Должность -	Высшее	Повышение квалификации	42,15	0,046

	проектами	Сергей Владимирович	месту работы	доцент, ученая степень - кандидат экономических наук, ученое звание – отсутствует	Специалитет Экономист менеджер	"Бизнес-планирование в АПК", 2020 Повышение квалификации "Инновационные технологии и организация производства в АПК" 2020 Повышение квалификации; "; «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения» 2020 Повышение квалификации; "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2022; Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022		
6	Правоведение и правовые основы противодействия коррупции	Припадчев Андрей Александрович	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат исторических наук, Ученое звание не имеет	Высшее образование специалитет История Историк Преподаватель по специальности "История	Профессиональная переподготовка: Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Юриспруденции и правоведения" 2015 Повышение квалификации "Проблемы правоприменительной деятельности органов государственной власти: новеллы правового регулирования" 2022; Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022	72,75	0,081
7	Психология	Алтухова Елена Владимировна	По основному месту работы	Должность – Заведующий кафедрой, Ученая степень кандидат психологических наук Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет история	Профессиональная переподготовка: Государственное и муниципальное управление; Профессиональная переподготовка Физическая культура и спорт Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2022	40,15	0,045

						Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022		
8	Русский язык и культура речи	Новокрещенова Ирина Леонидовна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат филологических наук Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет Филолог Преподаватель по специальности "филология"	Повышение квалификации "Довузовский этап подготовки граждан: обучение русскому языку" 2019 Повышение квалификации "Практика преподавания РКИ на начальном этапе в системе смешенного обучения «Blended learning» 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022	30,25	0,0336
9	Физическая культура и спорт	Евдокимов Владимир Александрович	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет Физическая культура и спорт Специалист по физической культуре и спорту Педагогика и психология профессионального образования Педагог Профессионального обучения	Повышение квалификации; "Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС" 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования» 2022 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022	30,15	0,0335
10	Основы инклюзивного взаимодействия	Филоненко Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность – профессор, ученая степень – доктор исторических наук, ученое звание – отсутствует	Высшее, специалитет, юриспруденция	Профессиональная переподготовка «Государственное и муниципальное управление» Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 «Повышение квалификации "Проблемы правоприменительной	30,15	0,0335

						<p>деятельности органов государственной власти: новеллы правового регулирования" 2022;</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022</p>		
11	Экономика	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	<p>Переподготовка «Методика преподавания и современные образовательные технологии» 2021</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022;</p> <p>Повышение квалификации «Разработка и реализация рабочих программ дисциплин (модулей) для формирования универсальной компетенции в области экономической культуры в том числе финансовой грамотности», 2022;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2022</p> <p>Повышение квалификации Образовательные технологии и инновации в образовании», 2020</p>	62,75	0,069
12	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	<p>Повышение квалификации «Методика преподавания физико-математических дисциплин студентам инженерного факультета аграрного вуза», 2020;</p> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2020;</p> <p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2020</p>	90.75	0,1
13	Химия	Перегончая Ольга Владимировна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат химических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет Химия химик преподаватель химии и физики	<p>Повышение квалификации; "Современные проблемы науки и образования в области химии" 2020</p> <p>Повышение квалификации; "Педагогика и психология высшего и инклюзивного образования", 2020</p> <p>Повышение квалификации; «Информационно-коммуникационные</p>	144,9	0,161

			На условиях внутреннего совместительства	Научный сотрудник кафедры химии		технологии в образовательной деятельности» 2022 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021		
14	Математика	Шацкий Владимир Павлович	по основному месту работы	Должность - заведующий кафедрой, ученая степень - доктор технических наук, ученое звание - профессор	Высшее, специалитет, Механика, Механик	Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020; Повышение квалификации "Методика преподавания физико-математических дисциплин студентам инженерного факультета аграрного вуза", 2020; Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2019	129,0	0,153
15	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кузнецова Елена Дмитриевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат экономических наук, Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет бухгалтерский учет, анализ и аудит экономист по бухгалтерскому учету и аудиту	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 "Бизнес-планирование в АПК" 2020 Повышение квалификации; "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2022 Повышение квалификации; «Информационные системы и технологии в менеджменте АПК» 2020;	72.75	0,081
16	Биохимия и микробиология пищевых производств	Ухина Елена Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет Технология броидильных производств Инженер-технолог	Профессиональная переподготовка: "Технология продукции и организации общественного питания" Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставит право на ведение профессиональной деятельности в сфере Общественного питания 2018; Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в	72.75	0,081

						<p>производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020</p> <p>Повышение квалификации; "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2020</p> <p>Повышение квалификации</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021</p> <p>Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021</p>		
17	Экология пищевых производств	Колобаева Анна Алексеевна	<p>По основному месту работы</p> <p>на условиях внутреннего совместительства</p> <p>Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»</p>	<p>Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент</p> <p>Заведующая отделом аспирантуры и докторантуры</p>	<p>Высшее образование 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 Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере "Технология броидильных производств и виноделие», 2010</p> <p>Повышение квалификации; "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022</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> <p>Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области</p>	72,15	0,08

						производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021		
18	Основы профессиональной деятельности	Панина Евгения Владимировна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует, Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном технолог	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 "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; " Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020; Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021	72.15	0,08
19	Пищевая химия	Ухина Елена Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет Технология бродильных производств Инженер-технолог	Профессиональная переподготовка: "Технология продукции и организации общественного питания" Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Общественного питания 2018; Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020	58.75	0,0652

						<p>Повышение квалификации; "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2020</p> <p>Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021</p> <p>Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021</p>		
20	Инженерная и компьютерная графика	Колобаева Анна Алексеевна	По основному месту работы на условиях внутреннего совместительства Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент Заведующая отделом аспирантуры и докторантуры	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	<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" 2022</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> <p>Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов</p>	72.75	0,0803

						питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021		
21	Основы технологических расчетов при проектировании предприятий отрасли	Сорокина Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном технолог	Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020 Повышение квалификации; «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021	72,15	0,08
22	Основы реологии пищевых масс	Воронцов Владимир Васильевич	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование - специалитет, машины и аппараты пищевых производств инженер-механик	Повышение квалификации; "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020; Повышение квалификации; «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020; Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021	72,15	0,08

23	Пищевые добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	Аносова Марина Владимировна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Ученый-агроном технолог	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 "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 Повышение квалификации Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2019	72,15	0,08
24	Процессы и аппараты пищевых производств	Воронцов Владимир Васильевич	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование - специалитет, машины и аппараты пищевых производств инженер-механик	Повышение квалификации; "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020; Повышение квалификации; «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020; Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021	217,4	0,241
25	Теплотехника пищевых производств	Бутова Светлана Викторовна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат сельскохозяйственных наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет Технология хранения и переработки растениеводческой продукции Ученый агроном технолог	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 "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке	128,75	0,143

						<p>сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; " Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020; Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021</p>		
26	Материаловедение в пищевой промышленности	Дружинин Роман Александрович	По основному месту работы	<p>Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент</p>	<p>Высшее образование специалитет Механизация переработки сельскохозяйственной продукции инженер</p>	<p>Профессиональная Переподготовка: " Гидравлические машины, гидроприводы и гидропневмоавтоматика", 260 часов; 2018 Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 90 часов; 2020</p>	44	0,0489
		Савин Алексей Владимирович	<p>По основному месту работы</p> <p>На условиях внешнего совместительства</p>	<p>Главный инженер «ООО ЭкоХлеб»</p> <p>Должность – доцент, Ученая степень не имеет Ученое звание не имеет</p>	<p>Высшее образование специалитет Механизация переработки сельскохозяйственной продукции инженер</p>	<p>Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации «Цифровые технологии в агроинженерии» 2022</p>	62	0,0689

27	Системы менеджмента безопасности пищевой промышленности	Жуков Александр Михайлович	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность – Директор Мельничного комплекса Должность доцент, Ученая степень кандидат сельскохозяйственных наук, Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет Технология хранения и переработки растениеводческой продукции Ученый агроном технолог	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 "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" " 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021	58,15	0,0646
28	Технологии отрасли	Котик Ольга Александровна	По основному месту работы Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет Инженер-технолог бродильных производств Инженер-технолог	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 "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение	85,25	0,0947

						государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021		
		Колобаева Анна Алексеевна	По основному месту работы на условиях внутреннего совместительства Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент Заведующая отделом аспирантуры и докторантуры	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного о производства	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов 2014 Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере "Технология броидильных производств и виноделие», 2010 Повышение квалификации; "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020; Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021	86,15	0,0957
29	Технохимический контроль пищевой отрасли	Шеламова Светлана Алексеевна	По основному месту работы	Должность – профессор, Ученая степень доктор технических наук Ученое звание	Высшее образование специалитет Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского	Повышение квалификации Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение	98,75	0,117

				доцент	производств Инженер-технолог	государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021 Повышение квалификации; «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022		
30	Системы управления технологическими процессами	Колобаева Анна Алексеевна	По основному месту работы на условиях внутреннего совместительства Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент Заведующая отделом аспирантуры и докторантуры	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственног о производства	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов 2014 Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере "Технология броидильных производств и виноделие», 2010 Повышение квалификации; "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020; Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021	44,75	0,0497
		Савин Алексей	По основному месту работы	Главный инженер «ООО ЭкоХлеб»	Высшее образование специалитет	Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные	56	0,0622

		Владимирович	На условиях внешнего совместительства	Должность – доцент, Ученая степень не имеет Ученое звание не имеет	Механизация переработки сельскохозяйственной продукции инженер	технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации «Цифровые технологии в агроинженерии» 2022		
31	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту Профессионально-прикладная физическая подготовка Спортивные игры Единоборства Силовая подготовка	Евдокимов Владимир Александрович	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет Физическая культура и спорт Специалист по физической культуре и спорту Педагогика и психология профессионального образования Педагог Профессионального обучения	Повышение квалификации; "Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в условиях реализации ФГОС" 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 Повышение квалификации «Педагогика и психология профессионального образования» 2022 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022	194,45	0,216
32	Основы инжиниринга пищевой и перерабатывающей промышленности	Королькова Надежда Валентиновна	По основному месту работы Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат сельскохозяйственных наук., Ученое звание доцент	Высшее образование 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 "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и	56.75	0,063

						специализированных пищевых продуктов питания» 2021		
33	Инструментальные методы анализа в пищевой промышленности	Перегончая Ольга Владимировна	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, Ученая степень кандидат химических наук, Ученое звание доцент Научный сотрудник кафедры химии	Высшее образование специалитет Химия химик преподаватель химии и физики	Повышение квалификации; "Современные проблемы науки и образования в области химии" 2020 Повышение квалификации; "Педагогика и психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации; «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021	72.15	0,08
34	Физико-химические основы переработки масличных и эфиромасличных культур	Панина Евгения Владимировна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует, Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном технолог	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 "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; " Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020; Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021	72.15	0,08

35	Оборудование отрасли	Бутова Светлана Викторовна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат сельскохозяйственных наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет Технология хранения и переработки растениеводческой продукции Ученый агроном технолог	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 "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; " Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020; Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021	69,25	0,0769
Ломакин Николай Владимирович		По основному месту работы На условиях внешнего совместительства	Начальник смены цеха рафинации ООО «Бунге-СНГ» Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	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 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021	62	0,0689	
36	Сооружения и оборудование для хранения масел,	Королькова Надежда Валентиновна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень	Высшее образование специалитет Агрехимия и	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение	44,15	0,049

	жиров и готовой продукции на предприятиях отрасли		Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	кандидат сельскохозяйственных наук., Ученое звание доцент	почвоведение Ученый агроном	профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов 2014 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021		
		Ломакин Николай Владимирович	По основному месту работы На условиях внешнего совместительства	Начальник смены цеха рафинации ООО «Бунге-СНГ» Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	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 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021	62	0,0689
37	Техническое регулирование и метрология	Сергеева Оксана Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук., Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет технология хранения и переработки зерна инженер	Повышение квалификации; Повышение квалификации; "Педагогика психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности»	106,15	0,118

						<p>2022 Повышение квалификации "Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021</p>		
38	Конструирование и проектирование масложировых продуктов	Сорокина Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном технолог	<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 Повышение квалификации; «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021</p> <p>Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021</p>	72,75	0,081
39	Мониторинг технического состояния оборудования отрасли	Дружинин Роман Александрович	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет Механизация переработки сельскохозяйственной продукции инженер	<p>Профессиональная Переподготовка: " Гидравлические машины, гидроприводы и гидропневмоавтоматика", 260 часов; 2018 Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022</p> <p>Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021</p> <p>Повышение квалификации «Инновационные технологии</p>	16,15	0,018

						производства масложировой продукции» 2021 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 90 часов; 2020		
		Савин Алексей Владимирович	По основному месту работы На условиях внешнего совместительства	Главный инженер «ООО ЭкоХлеб» Должность – доцент, Ученая степень не имеет Ученое звание не имеет	Высшее образование специалитет Механизация сельского хозяйства инженер	Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации «Цифровые технологии в агроинженерии» 2022	48	0,053
40	Технология эмульсионных продуктов	Королькова Надежда Валентиновна	По основному месту работы Консультант ООО «Эфко- Пищевые ингредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат сельскохозяйствен ных наук., Ученое звание доцент	Высшее образование 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 "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021	58,15	0,065
41	Проектирование и моделирование технологических процессов в масложировой отрасли	Колобаева Анна Алексеевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов 2014 Профессиональная переподготовка	34,15	0,0379

			на условиях внутреннего совместительства Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	доцент Заведующая отделом аспирантуры и докторантуры	Технолог сельскохозяйственного производства	Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере "Технология броидильных производств и виноделие», 2010 Повышение квалификации; "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020; Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021		
		Савин Алексей Владимирович	По основному месту работы На условиях внешнего совместительства	Главный инженер «ООО ЭкоХлеб» Должность – доцент, Ученая степень не имеет Ученое звание не имеет	Высшее образование специалитет Механизация переработки сельскохозяйственной продукции инженер	Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации «Цифровые технологии в агроинженерии» 2022	48	0,0533
42	Основы строительства зданий и сооружений отрасли	Шахова Марина Николаевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет машины и аппараты пищевых производств инженер-механик	Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020;	82,15	0,091

						<p>Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021</p> <p>Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021</p>		
43	Экономика и организация отрасли	Козлобаева Евгения Андреевна	По основному месту работы	<p>Должность – доцент, Ученая степень кандидат экономических наук, Ученое звание доцент</p>	Высшее образование специалитет экономист по бухгалтерскому учету и аудиту	<p>Повышение квалификации; "Инновационные технологии и организация производства в АПК"; 2020</p> <p>Повышение квалификации "Экономика и управление предприятием" . 2020;</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования " 90 часов; 2022</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022</p>	82,15	0,091
44	Механизация технологических процессов в масложировой промышленности	Яровой Михаил Николаевич	по основному месту работы	<p>Должность - доцент, ученая степень - кандидат технических наук, ученое звание - доцент</p>	Высшее, специалитет, Механизация сельского хозяйства, Инженер-механик	<p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020;</p> <p>Повышение квалификации " Повышение квалификации "Технологическое оборудование для хранения и переработки с/х продукции" 2020</p> <p>Повышение квалификации "Современная техника и технологии в растениеводстве, включая производство органической продукции", 2020</p>	30,15	0,034
		Савин Алексей Владимирович	<p>По основному месту работы</p> <p>На условиях внешнего совместительства</p>	<p>Главный инженер «ООО ЭкоХлеб»</p> <p>Должность – доцент, Ученая степень</p>	Высшее образование специалитет Механизация сельского хозяйства инженер	<p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022</p> <p>Повышение квалификации «Цифровые технологии в агроинженерии»</p>	42	0,047

				не имеет Ученое звание не имеет		2022		
45	Системы автоматизированного проектирования	Колобаева Анна Алексеевна	По основному месту работы на условиях внутреннего совместительства Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент Заведующая отделом аспирантуры и докторантуры	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов 2014 Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере "Технология броидильных производств и виноделие», 2010 Повышение квалификации; "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020; Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021	100,75	0,112
46	Инжиниринг технологических процессов производства растительных масел и жиров	Королькова Надежда Валентиновна	По основному месту работы Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат сельскохозяйственных наук., Ученое звание доцент	Высшее образование 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 "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 Повышение квалификации	47,25	0,052

						<p>«Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022</p> <p>Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020</p> <p>Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021</p>		
		Ломакин Николай Владимирович	По основному месту работы	Начальник смены цеха рафинации ООО «Бунге-СНГ»	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	<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> <p>Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021</p>	56	0,062
47	Сырьевая база масложировой и эфиромасличной промышленности	Чурикова Светлана Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	<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>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> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в</p>	72,15	0,080

						образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021		
48	Товароведение и экспертиза качества масло-жировой продукции и эфирных масел	Сергеева Оксана Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук., Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет технология хранения и переработки зерна инженер	Повышение квалификации; Повышение квалификации; "Педагогика психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Повышение квалификации " Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021	76,15	0,085
49	Инжиниринг технологических процессов переработки масел и жиров	Котик Ольга Александровна	По основному месту работы Консультант ООО «Эфко- Пищевые ингредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет Инженер-технолог броидильных производств Инженер-технолог	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 "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации Педагогика, психология высшего и	51,25	0,057

						<p>инклюзивного образования» 2020 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021</p>		
		<p>Ломакин Николай Владимирович</p>	<p>По основному месту работы</p> <p>На условиях внешнего совместительства</p>	<p>Начальник смены цеха рафинации ООО «Бунге- СНГ»</p> <p>Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует</p>	<p>Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственног о производства</p>	<p>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 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021</p>	60	0,067
50	<p>Инжиниринг технологических процессов производства моющих средств</p>	<p>Сорокина Ирина Анатольевна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание отсутствует</p>	<p>Высшее образование специалитет технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном технолог</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 Повышение квалификации; «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации</p>	111,25	0,124

						«Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021		
51	Инжиниринг технологических процессов производства эфирных масел	Королькова Надежда Валентиновна	По основному месту работы Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат сельскохозяйственных наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет Агрехимия 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 "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021	76.15	0,085
52	Основы технологии производства душистых веществ из натуральных эфирных масел	Сорокина Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном технолог	Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020 Повышение квалификации; «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021	76.15	0,085

52	Охрана труда	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 "Пожарно-технический минимум", 2022; Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021 Повышение квалификации "Современные информационные технологии и электронные образовательные среды в высшем образовании и науке", 2020; Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020	92,15	0,102
53	Физические и физико-химические методы анализа в масложировой промышленности	Перегончая Ольга Владимировна	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, Ученая степень кандидат химических наук, Ученое звание доцент Научный сотрудник кафедры химии	Высшее образование специалитет Химия химик преподаватель химии и физики	Повышение квалификации; "Современные проблемы науки и образования в области химии" 2020 Повышение квалификации; "Педагогика и психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации; «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021	72,15	0,0807
54	Физические и физико-химические методы анализа в производстве эфирных масел	Перегончая Ольга Владимировна	По основному месту работы На условиях внутреннего совместительства	Должность – доцент, Ученая степень кандидат химических наук, Ученое звание доцент Научный сотрудник кафедры химии	Высшее образование специалитет Химия химик преподаватель химии и физики	Повышение квалификации; "Современные проблемы науки и образования в области химии" 2020 Повышение квалификации; "Педагогика и психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации; «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Повышение квалификации		

						Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021		
	Технологический контроль и учет на предприятиях масложировой отрасли	Панина Евгения Владимировна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует, Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном технолог	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 "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; " Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020; Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021	58,15	0,067
	Технологический контроль и учет на предприятиях по производству эфирных масел	Панина Евгения Владимировна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует, Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном технолог	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 "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; " Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020; Повышение квалификации		

						<p>"Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022</p> <p>Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021</p> <p>Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021</p>		
68	учебная практика, ознакомительная практика	Ломакин Николай Владимирович	По основному месту работы	Начальник смены цеха рафинации ООО «Бунге-СНГ»	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	<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> <p>Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021</p>	72,1	0,080
69	производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Ломакин Николай Владимирович	По основному месту работы	Начальник смены цеха рафинации ООО «Бунге-СНГ»	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	<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> <p>Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов</p>	1	0,011

						питания» 2021		
70	производственная практика, организационно-управленческая практика	Ломакин Николай Владимирович	По основному месту работы На условиях внешнего совместительства	Начальник смены цеха рафинации ООО «Бунге-СНГ» Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	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 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021	1	0,011
71	учебная практика, технологическая практика	Ломакин Николай Владимирович	По основному месту работы На условиях внешнего совместительства	Начальник смены цеха рафинации ООО «Бунге-СНГ» Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	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 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021	36,1	0,040
72	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Котик Ольга Александровна	По основному месту работы Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет Инженер-технолог бродильных производств Инженер-технолог	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 "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"	18,5	0,0206

						<p>2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021</p>		
73	Основы делопроизводства	Коновалова Светлана Николаевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат экономических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет статистика; управление маркетингом экономист	<p>Повышение квалификации; "Делопроизводство и документооборот: государственное регулирование и корпоративные нормы" 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования 2022 Повышение квалификации; "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020 Повышение квалификации «Информационные системы в технологии и сельском хозяйстве» 2021</p>	30,15	0,033
74	Инновационные технологии	Чурикова Светлана Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат сельскохозяйственных наук Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного о производства	<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 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" " 2020 Повышение квалификации "Информационно-</p>	30,15	0,033

						коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021		
	Итого по образовательной программе		x	x	x	x	4860,75	5,437
	в т. ч. педагогические работники и лица, привлекаемые на иных условиях к реализации ОП, из числа руководителей и (или) работников иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности выпускников		x	x	x	x	550,2	0,611

Приложение 8

Сведения об обеспеченности учебной литературой образовательной программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

№ 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), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	2
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся 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 ОП ВО, формируются из [Электронной картотеки книгообеспеченности](#).

Приложение 9

Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы бакалавриата 19.03.02
Продукты питания из растительного сырья

№ 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	Философия	<p>Для контактной работы 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</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 и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 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, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд</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.355</p>

		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 Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а (с 16 до 20 ч.)
2	История (история России, всеобщая история)	<p>Для контактной работы 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</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 и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 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, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы 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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд</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.355</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а (с 16 до 20 ч.)</p>
3.	Иностранный язык	Для контактной работы	

		<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия.</p> <p>Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, презентационное оборудование, компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, программное обеспечение учебно-наглядные пособия</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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, программное обеспечение, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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, программное обеспечение</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 363</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 370</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 369</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)</p>
4.	Безопасность жизнедеятельности	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение</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, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по электробезопасности, освещению, пожарной безопасности люксметры, виброизмеритель, газоанализатор, прибор для замера</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11 а. 418</p>

		<p>сопротивления заземления, стенд для исследования элементов 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, демонстрационное оборудование, 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; телевизоры; 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-трехмерного моделирования Kompas 3D, LabVIEW 10USER Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p><i>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</i></p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, наборы демонстрационного оборудования и 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><i>Для самостоятельной работы</i></p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 419</p> <p>394087, Воронежская область, г.Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 411</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул.</p>
--	--	---	--

		мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду	Мичурина, 1, а. 232а (с 8 до 16)
5.	Управление проектами	<p>Для контактной работы 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</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 и 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, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования. Специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Для самостоятельной работы 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, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.</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. 115</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)</p>

6	Правоведение и правовые основы противодействия коррупции	<p>Для контактной работы Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, доступ к справочно-правовым системам Гарант и Консультант Плюс; презентационное оборудование,</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>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 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, программное обеспечение, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду,</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>
7	Психология	<p>Для контактной работы 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</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и</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>промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для хранения и профилактического 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 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, , мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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,</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.232а (с 16 до 20 ч.)</p>
8	Русский язык и культура речи	<p>Для контактной работы</p> <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,</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 и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для</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.117</p>

		<p>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, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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, программное обеспечение</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.369</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а (с 16 до 20 ч.)</p>
9	Физическая культура и спорт	<p>Для контактной работы</p> <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, ,</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, демонстрационное оборудование, 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, 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>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>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, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Для хранения и профилактического 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 хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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,</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной</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>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул.</p>
--	--	---	--

		<p>мебели, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование, 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>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 программное обеспечение</p>	<p>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. Мичурина, 1, а. 122 (с 16 до 20)</p>
10	Основы инклюзивного взаимодействия	<p>Для контактной работы</p> <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, Adobe Reader / DjVu Reader</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,</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>демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 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, программное обеспечение мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия Для самостоятельной работы Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, программное обеспечение</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.232а (с 16 до 20 ч.)</p>
11	Экономика	<p>Для контактной работы Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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, презентационное оборудование</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, Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, компьютерная техника с возможностью</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. 115</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 259</p>

		<p>подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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,</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1а. 232а (с 16 до 20)
12	Физика	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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, 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, демонстрационное оборудование и 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,</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>демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Для самостоятельной работы Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117,</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а (с 16 до 20 ч.)</p>
13	Химия	<p>Для контактной работы Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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, 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, демонстрационное оборудование и 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, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкаф для химической посуды и реактивов, штативы с реактивами, штативы с</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>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, Adobe Reader / DjVu Reader демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкафы для химической посуды и реактивов, вытяжной шкаф, pH-метры, спектрофотометр, кондуктометр, сталагмометр, титровалье установки, весы технические, газовые горелки, реактивы, лабораторная посуда</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Комплект мебели, лабораторное оборудование: дистиллятор, холодильник, лабораторная посуда</p> <p>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 159а</p> <p>394087 Воронежская область г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 156</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122 (с 16 до 20)</p>
14	Математика	<p>Для контактной работы</p> <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,</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,</p>	<p>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</p>

		<p>демонстрационное оборудование, 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,</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,</p> <p>Для хранения и профилактического 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 хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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,</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</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>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина 1, а.232а (с 16 до 20 ч.)</p>
15	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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,</p> <p>Для хранения и профилактического 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 хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, , мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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</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, 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	Биохимия и микробиология пищевых производств	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, ,</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, лабораторное оборудование : диафаноскоп, пурка литровая, сахариметр, белизномер, печь муфельная, прибор ПЧП, прибор ИДК, рассеив лабораторный, рефрактометр, весы,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p>

		<p>мельница лабораторная, электропечь кондитерская, электрическая плита, морозильный ларь, термостат суховоздушный, шкаф сушильно-стерилизационный</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 , колбагреватель, иономер, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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 (компьютерный класс), курсового проектирования, 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</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 122 (с 16 до 20)</p>
17	Экология пищевых производств	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ 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, колбагреватель, иономер, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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>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, бланширователь емкостной Б-Е200КС, корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС, рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18H10) с регулируемыми опорами, протирачная машина, система водоподготовки, миксер насос самовсасывающий НСУ-3/0, насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3, вакуум-выпарной котел, винтовой насос ОНВ-6-00 тип НС, гомогенизатор РПГ Р 7.5, 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 (компьютерный класс), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p> <p>394036, 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. 119</p>
--	--	---	---

		<p>мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>Для самостоятельной работы</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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D Adobe Reader / DjVu Reader. eLearning server.</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. 122 (с16 до 20)</p>
18	<p>Основы профессиональной деятельности</p>	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое</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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p>

	<p>(электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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>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, бланширователь емкостной Б-Е200КС, корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС, рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18N10) с регулируемыми опорами, протирачная машина, система водоподготовки, миксер насос самовсасывающий НСУ-3/0, насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3, вакуум-выпарной котел, винтовой насос ОНВ-6-00 тип НС, гомогенизатор РПГ Р 7.5, 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 (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, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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</p>	<p>394036, 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. 119</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>ремонта компьютеров</p> <p>Для самостоятельной работы</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</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122 (с16 до 20)
19	Пищевая химия	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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: 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, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование : диафаноскоп, пурка литровая, сахариметр, белизномер, 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, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник,</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. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44</p>

		<p>СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 122 (с 16 до 20)</p>
20	Инженерная и компьютерная графика	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D</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, персональные компьютеры, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D LabVIEW 10USER, Система компьютерного тестирования AST Test Adobe Reader / DjVu Reader</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул.</p>

		<p>учебного оборудования мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования. специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Для самостоятельной работы</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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server</p>	<p>Мичурина,1 а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 122 (с 16 до 20)</p>
21	<p>Основы технологических расчетов при проектировании предприятий отрасли</p>	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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, стандарты, проекты перерабатывающих предприятий нормы технологических расчетов. Технологические регламенты</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</p> <p>Для хранения и профилактического 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>Для самостоятельной работы</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной</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. 119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул.</p>

		мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду	Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)
22	Основы реологии пищевых масс	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс.</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, учебно-наглядные пособия: насос, мембранный насос, сепаратор-очиститель, фрагмент пастеризационно - охладительной установки пластинчатый охладитель, очиститель- охладитель очиститель-охладитель молока, пастеризатор, оросительный охладитель</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, учебно-наглядные пособия: комплект рабочих органов машин для измельчения, плакаты</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, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины;- элементы конструкции шнекового пресса;</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1; а. 253</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>индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины, оборудование по измельчению зерна, 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, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины Дозатор тарельчатый; - Дозатор барабанный; - Элементы конструкции пресс-гранулятора (матрица, вальцы); -Шнековый транспортер; - Весы; Лабораторный рассев.</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, бланширователь емкостной Б-Е200КС, корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС, рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18H10) с регулируемыми опорами, протирачная машина, система водоподготовки, миксер насос самовсасывающий НСУ-3/0, насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3, вакуум-выпарной котел, винтовой насос ОНВ-6-00 тип НС, гомогенизатор РПГ Р 7.5, 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 (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</p> <p><i>Для хранения и профилактического обслуживания</i></p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11. а. 403</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж 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. 116</p>
--	--	---	--

		<p>учебного оборудования Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, наборы демонстрационного оборудования, металлообрабатывающие станки, пресс, верстак учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы 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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11. а. 401</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 11, ауд. 232а (с 16 до 20)</p>
23	<p>Пищевые добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Для контактной работы Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, 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, 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 (компьютерный класс), курсового проектирования, 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,</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и</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. 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171а</p>

		<p>учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122 (с 16 до 20)
24	Процессы и аппараты пищевых производств	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, программное обеспечение</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, лабораторное оборудование: дробилка, лабораторный встряхиватель, сушилка инфракрасная, ватметр, шкаф суховоздушный, вакуум-сушильный шкаф, установка для определения параметров псевдооживленного слоя, установка для исследования процесса осаждения под действием силы тяжести, установка для изучения процесса перемешивания пищевых материалов, установка по изучению процесса экстрагирования, печь СВЧ, весы электронные, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</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, бланширователь емкостной Б-Е200КС, корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС, рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18N10) с регулируемыми опорами, протирачная машина, система водоподготовки, миксер насос самовсасывающий НСУ-3/0, насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3, вакуум-выпарной котел, винтовой насос ОНВ-6-00 тип НС, гомогенизатор РПГ Р 7.5, полуавтоматическое устройство запайки</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий</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>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул.</p>

		<p>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 (компьютерный класс), курсового проектирования, 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, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, LabVIEW 10USER, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>Для самостоятельной работы</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 программное обеспечение</p>	<p>Ломоносова, 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, а. 119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 ауд. 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. 122 (с16 до 20)</p>
25	Теплотехника пищевых производств	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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 и лабораторное оборудование:</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 36</p>

		<p>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 Ока.. I-d-диаграмма влажного воздуха. IgP-i- диаграмма для построения холодильного цикла. армометры, штанген-циркуль, центрифуга.</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 и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду,</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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 программное обеспечение</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 232а (с 16 до 20)</p>
26	Материаловедение в пищевой промышленности	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13а, а.106</p>

		<p>мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс.</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, учебно-наглядные пособия: насос, мембранный насос, сепаратор-очиститель, фрагмент пастеризационно - охладительной установки пластинчатый охладитель, очиститель- охладитель очиститель-охладитель молока, пастеризатор, оросительный охладитель</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, учебно-наглядные пособия: комплект рабочих органов машин для измельчения, плакаты</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, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины;- элементы конструкции шнекового пресса;</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, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины, оборудование по измельчению зерна, 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, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины Дозатор тарельчатый; - Дозатор барабанный; - Элементы конструкции пресс-гранулятора (матрица, вальцы); -Шнековый транспортер; -</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>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11. а. 403</p>
--	--	---	---

		<p>Весы; Лабораторный рассев.</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, бланширователь емкостной Б-Е200КС, корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС, рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18H10) с регулируемыми опорами, протирачная машина, система водоподготовки, миксер насос самовсасывающий НСУ-3/0, насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3, вакуум-выпарной котел, винтовой насос ОНВ-6-00 тип НС, гомогенизатор РПГ Р 7.5, 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 (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,</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, наборы демонстрационного оборудования, металлообрабатывающие станки, пресс, верстак учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж 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. 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11. а. 401</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 11, ауд. 232а (с 16 до 20)</p>
27	Системы менеджмента безопасности	Для контактной работы	

пищевой промышленности	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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: 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, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, 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, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шприц вакуумный, куттер, весы, аквадистиллятор, фаршемешалка, волчок, холодильник, СВЧ-печь, мясорубка, микроскоп, баня водяная, шкаф сушильный, термодымовая камера, накопительный, электроплита, стол производственный штатив лабораторный, водонагреватель, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p><i>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</i></p> <p>Помещение для хранения и профилактического</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. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 44</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул.</p>
------------------------	--	--

		<p>обслуживания учебного оборудования: Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>Мичурина, 1, а. 171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122 (с 16 до 20)</p>
28	Технологии отрасли	<p>Для контактной работы</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, Яндекс Браузер/ 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, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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>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, бланширователь емкостной Б-Е200КС, корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС, рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18N10) с регулируемыми опорами, протирачная машина, система водоподготовки, миксер насос самовсасывающий НСУ-3/0, насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33</p>

		<p>вакуум-выпарной котел, винтовой насос ОНВ-6-00 тип НС, гомогенизатор РПГ Р 7.5, 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 (компьютерный класс), курсового проектирования, 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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>Для самостоятельной работы</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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119</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. 122 (с16 до 20)</p>
29	Технохимический контроль пищевой	Для контактной работы	

отрасли	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, ,</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.</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, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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>Лаборатория, 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, лабораторное оборудование: рабочая станция, шкаф вытяжной, входящая секция, насос, держатель предколони, детектор поглощения, детектор рефрактометрический, холодильник</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (компьютерный класс), учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1а. 250</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 133</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул.</p>
---------	---	--

		<p>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>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>Мичурина,1, а. 165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, 115 (с 16 до 20)</p>
30	Системы управления технологическими процессами	<p>Для контактной работы</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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D LabVIEW 10USER</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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, LabVIEW 10USER, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для практической подготовки</p> <p>ООО «Олсам» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Олсам» № 131 от 05.05.2022</p> <p>АО «Эфирное» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Эфирное» № 128 от 04.05.2022</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119</p> <p>394036, г.Воронеж, Проспект Революции д.51, офис 2</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.2</p>

		<p>ООО «Эфко-Косметик» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Косметик» № 111 от 28.03.2022</p> <p>ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» № 21 от 15.02.2021</p> <p>ООО «Евдаково» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Евдаково» от 14.02.2022 года</p> <p>Помещение для хранения и профилактического 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:</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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.</p>	<p>396840 Хохольский район р.п Хохольский, ул. Дорожная, 2Б</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4</p> <p>396510, Воронежская область, Каменский р-н, п.г.т. Каменка, ул. Мира, д.60.</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)</p>
31	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		
	Профессионально-прикладная физическая подготовка	<p>Помещения для контактной работы</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, демонстрационное оборудование, 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</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>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>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, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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 самостоятельной работы</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. 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 394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 81д</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>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование, 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>
Спортивные игры		<p><i>Помещения для контактной работы</i></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, демонстрационное оборудование, 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, 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>Учебные аудитории для проведения занятий по физической культуре и спорту, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего</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>контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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 самостоятельной работы</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, демонстрационное оборудование, 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</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. 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>пособие, 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, демонстрационное оборудование, 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 №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p>
Единоборства		<p><i>Помещения для контактной работы</i></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, демонстрационное оборудование, 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, 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>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, демонстрационное оборудование, 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</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>контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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 самостоятельной работы</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, демонстрационное оборудование, 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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а 394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 81д</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>борьбы, ковер борцовский</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, 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 №4</p>
Силовая подготовка		<p><i>Помещения для контактной работы</i></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, демонстрационное оборудование, 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, 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>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, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование, 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>

		<p>Стадион «Центральный»: беговые дорожки</p> <p>Бассейн: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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 самостоятельной работы</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, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: помост для тяжелой атлетики, стойки для штанги, стойки для блинов, грифы, тренажеры, мини-помост,</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. 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>
--	--	--	---

		велотренажер, весы механические, стулья на металлической основе, стулья усиленные ученические, гантели, блины, гири	
32	Основы инжиниринга пищевой и перерабатывающей промышленности	<p style="text-align: center;">Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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 (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,</p> <p style="text-align: center;">Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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 style="text-align: center;">Помещение для самостоятельной работы</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к</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. 115</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. 122 (с16 до 20)</p>

		сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду.	
33	Инструментальные методы анализа в пищевой промышленности	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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, 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, демонстрационное оборудование и 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, демонстрационное оборудование и 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,</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>DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, Adobe Reader / DjVu Reader демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкафы для химической посуды и реактивов, вытяжной шкаф, pH-метры, спектрофотометр, кондуктометр, сталагмометр, титровалье установки, весы технические, газовые горелки, реактивы, лабораторная посуда</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Комплект мебели, лабораторное оборудование: дистиллятор, холодильник, лабораторная посуда</p> <p>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>394087 Воронежская область г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 156</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122 (с 16 до 20)</p>
34	<p>Физико-химические основы переработки масличных и эфиромасличных культур</p>	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: линия по переработке плодово-ягодного сырья : инспекционный транспортер, моечная машина</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 35</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33</p>

	<p>барабанного типа, бланширователь для размягчения твердых плодов, бланширователь емкостной Б-Е200КС, корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС, рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18H10) с регулируемыми опорами, протирачная машина, система водоподготовки, миксер насос самовсасывающий НСУ-3/0, насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3, вакуум-выпарной котел, винтовой насос ОНВ-6-00 тип НС, гомогенизатор РПГ Р 7.5, 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 (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, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p><i>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</i></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><i>Для самостоятельной работы</i></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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119</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. 122 (с16 до 20)</p>
--	--	--

		программное обеспечение Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Adobe Reader / DjVu Reader, . eLearning server.	
35	Оборудование отрасли	<p>Для контактной работы</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 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 таблицы для расчетов вместимости баков; маслоналивных 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, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: насос, мембранный насос, сепаратор-очиститель, фрагмент пастеризационно - охлаждающей установки пластинчатый охладитель, очиститель- охладитель очиститель-охладитель молока, пастеризатор, оросительный охладитель</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и</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>индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: комплект рабочих органов машин для измельчения, плакаты</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, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины;- элементы конструкции шнекового пресса;</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, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины, оборудование по измельчению зерна, 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, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины Дозатор тарельчатый; - Дозатор барабанный; - Элементы конструкции пресс-гранулятора (матрица, вальцы); -Шнековый транспортер; - Весы; Лабораторный рассев.</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 (компьютерный класс) курсового проектирования, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное</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>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. 116</p>
--	--	--	---

<p>оборудование, используемое программное обеспечение Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещения для практической подготовки</p> <p>ООО «Олсам» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Олсам» № 131 от 05.05.2022</p> <p>АО «Эфирное» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Эфирное» № 128 от 04.05.2022</p> <p>ООО «Эфко-Косметик» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Косметик» № 111 от 28.03.2022</p> <p>ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» № 21 от 15.02.2021</p> <p>ООО «Евдаково» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Евдаково» от 14.02.2022 года</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, наборы демонстрационного оборудования, металлообрабатывающие станки, пресс, верстак учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>394036, г.Воронеж, Проспект Революции д.51, офис 2</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.2</p> <p>396840 Хохольский район р.п Хохольский, ул. Дорожная, 2Б</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4</p> <p>396510, Воронежская область, Каменский р-н, п.г.т. Каменка, ул. Мира, д.60.</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11 а. 401</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)</p>
---	--

36	<p>Сооружения и оборудование для хранения масел, жиров и готовой продукции на предприятиях отрасли</p>	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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 таблицы для расчетов вместимости баков; маслоналивных 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>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, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещения для практической подготовки</p> <p>ООО «Олсам» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Олсам» № 131 от 05.05.2022</p> <p>АО «Эфирное» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Эфирное» № 128 от 04.05.2022</p> <p>ООО «Эфко-Косметик» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко –</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. Мичурина, 1, а. 116</p> <p>394036, г. Воронеж, Проспект Революции д.51, офис 2</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.2</p> <p>396840 Хохольский район р.п Хохольский, ул. Дорожная, 2Б</p>
----	--	---	--

		<p>Косметик» № 111 от 28.03.2022</p> <p>ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» № 21 от 15.02.2021</p> <p>ООО «Евдаково» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Евдаково» от 14.02.2022 года</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>Для самостоятельной работы</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>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4</p> <p>396510, Воронежская область, Каменский р-н, п.г.т. Каменка, ул. Мира, д.60.</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. 122 (с 16 до 20)</p>
37	Техническое регулирование и метрология	<p>Для контактной работы</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 семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250</p>

	<p>Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: 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, 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, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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>Лаборатория, 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, лабораторное оборудование: рабочая станция, шкаф вытяжной, входящая секция, насос, держатель предколони, детектор поглощения, детектор рефрактометрический, холодильник</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (компьютерный класс), учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное, система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического 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 хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Мебель для хранения и обслуживания</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 133</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 117</p>
--	--	--

		<p>учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а
38	Конструирование и проектирование масложировых продуктов	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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, колба нагреватель, иономер, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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>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, бланширователь емкостной Б-Е200КС, корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС, рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18N10) с регулируемыми опорами, протирачная машина, система водоподготовки, миксер насос самовсасывающий НСУ-3/0, насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3, вакуум-выпарной котел, винтовой насос ОНВ-6-00 тип НС, гомогенизатор РПГ Р 7.5, полуавтоматическое устройство запайки</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул.</p>

		<p>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 (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,</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>Ломоносова, 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119</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. 122 (с16 до 20)</p>
39	Мониторинг технического состояния оборудования отрасли	<p>Для контактной работы</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 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 таблицы для расчетов вместимости баков; маслоналивных станций; весы электронные, разборные доски,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 252</p>

		<p>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, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: насос, мембранный насос, сепаратор-очиститель, фрагмент пастеризационно - охлаждающей установки пластинчатый охладитель, очиститель- охладитель очиститель-охладитель молока, пастеризатор, оросительный охладитель</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, учебно-наглядные пособия: комплект рабочих органов машин для измельчения, плакаты</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, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины;- элементы конструкции шнекового пресса;</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</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>мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины, оборудование по измельчению зерна, 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, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины Дозатор тарельчатый; - Дозатор барабанный; - Элементы конструкции пресс-гранулятора (матрица, вальцы); -Шнековый транспортер; - Весы; Лабораторный рассев.</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 (компьютерный класс) курсового проектирования, 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 Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p><i>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</i></p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, наборы демонстрационного оборудования, металлообрабатывающие станки, пресс, верстак учебно-наглядные пособия</p> <p><i>Для самостоятельной работы</i></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</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. 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11 а. 401</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)</p>
--	--	---	--

40	Технология эмульсионных продуктов	<p>информационно-образовательную среду</p> <p>Для контактной работы Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, 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, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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. 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, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Для самостоятельной работы Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные</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. 115</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. 122 (с16 до 20)</p>
----	-----------------------------------	--	---

		пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду трехмерного моделирования Kompas 3D, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.	
41	Проектирование и моделирование технологических процессов в масложировой отрасли	<p>Для контактной работы</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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D LabVIEW 10USER</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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, LabVIEW 10USER, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического 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>Для самостоятельной работы:</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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)</p>

42	<p>Основы строительства зданий и сооружений отрасли</p>	<p>server.</p> <p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс.</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, учебно-наглядные пособия: насос, мембранный насос, сепаратор-очиститель, фрагмент пастеризационно - охлаждающей установки пластинчатый охладитель, очиститель- охладитель очиститель-охладитель молока, пастеризатор, оросительный охладитель</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, учебно-наглядные пособия: комплект рабочих органов машин для измельчения, плакаты</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, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины;- элементы конструкции шнекового пресса;</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, учебно-наглядные</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1; а. 253</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 набор плакатов по тематике дисциплины, оборудование по измельчению зерна, 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, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины Дозатор тарельчатый; - Дозатор барабанный; - Элементы конструкции пресс-гранулятора (матрица, вальцы); -Шнековый транспортер; - Весы; Лабораторный рассев.</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, бланширователь емкостной Б-Е200КС, корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС, рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18H10) с регулируемыми опорами, протирачная машина, система водоподготовки, миксер насос самовсасывающий НСУ-3/0, насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3, вакуум-выпарной котел, винтовой насос ОНВ-6-00 тип НС, гомогенизатор РПГ Р 7.5, 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 (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</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Мебель для хранения и обслуживания</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11. а. 403</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж 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. 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11. а. 401</p>
--	---	---

		<p>учебного оборудования, наборы демонстрационного оборудования, металлообрабатывающие станки, пресс, верстак учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы 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</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 11, ауд. 232а (с 16 до 20)
43	Экономика и организация отрасли	<p>Для контактной работы Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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 и 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</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования. Специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Для самостоятельной работы 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</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. 115</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)</p>
44	Механизация технологических процессов в масложировой промышленности	<p>Для контактной работы Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

	<p>оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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 таблицы для расчетов вместимости баков; маслоналивных 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, демонстрационное оборудование, 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, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: насос, мембранный насос, сепаратор-очиститель, фрагмент пастеризационно - охладительной установки пластинчатый охладитель, очиститель- охладитель очиститель-охладитель молока, пастеризатор, оросительный охладитель</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, учебно-наглядные пособия: комплект рабочих органов машин для измельчения, плакаты</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и</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>индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины;- элементы конструкции шнекового пресса;</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, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины, оборудование по измельчению зерна, 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, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины Дозатор тарельчатый; - Дозатор барабанный; - Элементы конструкции пресс-гранулятора (матрица, вальцы); -Шнековый транспортер; - Весы; Лабораторный рассев.</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 (компьютерный класс) курсового проектирования, 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, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, наборы демонстрационного</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 401</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. 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 401</p>
--	---	--

		<p>оборудования, металлообрабатывающие станки, пресс, верстак учебно-наглядные пособия</p> <p>Для самостоятельной работы</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.</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)
45	Системы автоматизированного проектирования	<p>Для контактной работы</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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D LabVIEW 10USER</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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, система трехмерного моделирования Kompas 3D, LabVIEW 10USER, система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического 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>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)</p>

		программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.	
46	Инжиниринг технологических процессов производства растительных масел и жиров	<p>Для контактной работы Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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 (компьютерный класс), курсового проектирования, 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, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 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>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. 115</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>Для самостоятельной работы: 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.</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122 (с 16 до 20)
47	Сырьевая база масложировой и эфиромасличной промышленности	<p>Для контактной работы Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение 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, лабораторное оборудование : диафаноскоп, пурка литровая, сахариметр, белизномер, печь муфельная, прибор ПЧП, прибор ИДК, рассеиватель лабораторный, рефрактометр, весы, мельница лабораторная, электропечь кондитерская, электрическая плита, морозильный ларь, термостат суховоздушный, шкаф сушильно-стерилизационный Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (компьютерный класс), курсового проектирования, 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, Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия Для самостоятельной работы 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</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. 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 122 (с 16 до 20)</p>

48	Товароведение и экспертиза качества масло-жировой продукции и эфирных масел	<p>информационно-образовательную среду.</p> <p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: 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, 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, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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>Лаборатория, 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, лабораторное оборудование: рабочая станция, шкаф вытяжной, входящая секция, насос, держатель предколони, детектор поглощения, детектор рефрактометрический, холодильник</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (компьютерный класс), учебная аудитория для текущего</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. 35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 133</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 116</p>
----	---	---	--

		<p>контроля и промежуточной аттестации. Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 165а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1, а. 232а</p>
49	Инжиниринг технологических процессов переработки масел и жиров	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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, колба нагретель, иономер, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p>

	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (компьютерный класс), курсового проектирования, 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, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещения для практической подготовки</p> <p>ООО «Олсам» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Олсам» № 131 от 05.05.2022</p> <p>АО «Эфирное» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Эфирное» № 128 от 04.05.2022</p> <p>ООО «Эфко-Косметик» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Косметик» № 111 от 28.03.2022</p> <p>ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» № 21 от 15.02.2021</p> <p>ООО «Евдаково» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Евдаково» от 14.02.2022 года</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115</p> <p>394036, г.Воронеж, Проспект Революции д.51, офис 2</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.2</p> <p>396840 Хохольский район р.п Хохольский, ул. Дорожная, 2Б</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4</p> <p>396510, Воронежская область, Каменский р-н, п.г.т. Каменка, ул. Мира, д.60.</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>Для самостоятельной работы: 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.</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122 (с 16 до 20)
50	Инжиниринг технологических процессов производства моющих средств	<p>Для контактной работы Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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, колбагреватель, иономер, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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 (компьютерный класс), курсового проектирования, 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, Система трехмерного</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. 115</p>

		<p>моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>Для самостоятельной работы:</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.</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. 122 (с16 до 20)</p>
51	Инжиниринг технологических процессов производства эфирных масел	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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, вытяжной шкаф,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p>

		<p>весы, весы аналитические, 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 (компьютерный класс), курсового проектирования, 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, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>Для самостоятельной работы:</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.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115</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. 122 (с16 до 20)</p>
52	<p>Основы технологии производства душистых веществ из натуральных эфирных масел</p>	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

		<p>оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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 (компьютерный класс), курсового проектирования, 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, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p><i>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</i></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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 165а</p>
--	--	--	---

		<p>обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Для самостоятельной работы:</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.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117,118</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,а. 122 (с16 до 20)</p>
53	Охрана труда	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение</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, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по электробезопасности, освещению, пожарной безопасности люксметры, виброизмеритель, газоанализатор, прибор для замера сопротивления заземления, стенд для исследования элементов 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, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по оценке качества 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; телевизоры; учебно-методическая</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11 а. 418</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 419</p>

		<p>литература, стенд с огнегасителями - 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-трехмерного моделирования Kompas 3D, LabVIEW 10USER Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, наборы демонстрационного оборудования и 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>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>394087, Воронежская область, г.Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 411</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 8 до 16)</p>
54	Физические и физико-химические методы анализа в масложировой промышленности	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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, лабораторное оборудование: шкаф вытяжной, газовые горелки, штатив с реактивами, штатив с пробирками, песочная</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153а</p>

		<p>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, демонстрационное оборудование и 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, демонстрационное оборудование и 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, Adobe Reader / DjVu Reader демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкафы для химической посуды и реактивов, вытяжной шкаф, pH-метры, спектрофотометр, кондуктометр, сталагмометр, титровалье установки, весы технические, газовые горелки, реактивы, лабораторная посуда</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Комплект мебели, лабораторное оборудование: дистиллятор, холодильник, лабораторная посуда</p> <p>Для самостоятельной работы</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной</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>394087 Воронежская область г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 156</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул.</p>
--	--	--	--

		мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду	Мичурина, 1, а. 122 (с 16 до 20)
55	Физические и физико-химические методы анализа в производстве эфирных масел	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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, 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, демонстрационное оборудование и 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, демонстрационное оборудование и 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</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>информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, Adobe Reader / DjVu Reader демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкафы для химической посуды и реактивов, вытяжной шкаф, pH-метры, спектрофотометр, кондуктометр, сталагмометр, титровалье установки, весы технические, газовые горелки, реактивы, лабораторная посуда</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Комплект мебели, лабораторное оборудование: дистиллятор, холодильник, лабораторная посуда</p> <p>Для самостоятельной работы</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</p>	<p>394087 Воронежская область г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 156</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122 (с 16 до 20)</p>
56	Технологический контроль и учет на предприятиях масложировой отрасли	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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 Клевенджерера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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 (компьютерный класс), курсового проектирования, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для</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. 115</p>

		<p>текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>Для самостоятельной работы:</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.</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. 122 (с16 до 20)</p>
57	<p>Технологический контроль и учет на предприятиях по производству эфирных масел</p>	<p>Для контактной работы</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</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 Клевенджерера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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 (компьютерный класс), курсового проектирования, 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</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. 115</p>

		<p>обеспечение, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</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>Для самостоятельной работы:</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.</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. 122 (с16 до 20)</p>
58	Учебная практика, ознакомительная практика	<p>Лаборатория 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, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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>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>Линия по переработке плодово-ягодного сырья</p> <p>Инспекционный транспортер Моечная машина барабанного типа Бланширователь для размягчения твердых плодов Бланширователь емкостной Б-Е200КС Корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС Рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18N10) с регулируемыми опорами Протирачная машина Система</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, .33</p>

		<p>водоподготовки Миксер Насос самовсасывающий НСУ-3/0 Насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3 Вакуум-выпарной котел Винтовой Насос ОНВ-6-00 тип НС Гомогенизатор РПГ Р 7.5 Полуавтоматическое устройство запайки</p> <p>Лаборатория, 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, лабораторное оборудование: рабочая станция, шкаф вытяжной, входящая секция, насос, держатель предколоники, детектор поглощения, детектор рефрактометрический, холодильник</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, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</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>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,</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 133</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122 (с 16 до 20)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)</p>
--	--	--	---

		<p>DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server</p> <p>Договор о практической подготовке № 11 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО "Хлебозавод № 7" от 07 февраля 2021 г</p> <p>Договор о практической подготовке № 18 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Денисовский хлеб» от 4 марта 2021 г.</p> <p>Договор о практической подготовке № 21 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО-ПИ» от 15 февраля 2021 г.</p> <p>Договор о практической подготовке № 55 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Танаис Семанс» от 19 апреля 2021 г.</p> <p>Договор о практической подготовке № 56 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО ЦС АПК «Таловский элеватор» от 19 апреля 2021 г.</p> <p>Договор о практической подготовке № 57 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Научно-образовательный центр «Бирюч» от 28 апреля 2021 г.</p> <p>Договор о практической подготовке № 61 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Мукомольный комбинат Воронежский» от 28 апреля 2021 г.</p> <p>ООО «Олсам» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Олсам» № 131 от 05.05.2022</p> <p>АО «Эфирное» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Эфирное» № 128 от 04.05.2022</p> <p>ООО «Эфко-Косметик» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Косметик» № 111 от 28.03.2022</p>	<p>394026 г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, д. 259 А;</p> <p>399022 Липецкая область Измалковский район д. Денисово, ул. Концевая 1</p> <p>309850, Белгородская область, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 4</p> <p>396420 Воронежская область Павловский район г. Павловск ул. Гоголя 40Б</p> <p>397480 Воронежская область Таловский район р.п. Таловая ул. Чапаева 60</p> <p>309927 Белгородская область Красногвардейский район с. Малобыково ул. Ливанова Михаила Николаевича 1</p> <p>394030 г. Воронеж ул. Революции 1905 г д.2</p> <p>394036, г. Воронеж, Проспект Революции д.51, офис 2</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.2</p> <p>396840 Хохольский район р.п Хохольский, ул. Дорожная, 2Б</p>
--	--	--	--

		<p>ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» № 21 от 15.02.2021</p> <p>ООО «Евдаково» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Евдаково» от 14.02.2022 года</p>	<p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4</p> <p>396510, Воронежская область, Каменский р-н, п.г.т. Каменка, ул. Мира, д.60.</p>
59	Учебная практика, технологическая практика	<p>Лаборатория 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, вытяжной шкаф, весы, весы аналитические, 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>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>Линия по переработке плодово-ягодного сырья Инспекционный транспортер Моечная машина барабанного типа Бланширователь для размягчения твердых плодов Бланширователь емкостной Б-Е200КС Корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС Рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18N10) с регулируемыми опорами Протирачная машина Система водоподготовки Миксер Насос самовсасывающий НСУ-3/0 Насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3 Вакуум-выпарной котел Винтовой Насос ОНВ-6-00 тип НС Гомогенизатор РПГ Р 7.5 Полуавтоматическое устройство запайки</p> <p>Лаборатория, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, .33</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 133</p>

		<p>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, лабораторное оборудование: рабочая станция, шкаф вытяжной, входящая секция, насос, держатель предколонки, детектор поглощения, детектор рефрактометрический, холодильник</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, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</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>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 Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server</p> <p>Для практической подготовки</p> <p>Договор о практической подготовке № 11 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО "Хлебозавод № 7" от 07февраля2021 г</p> <p>Договор о практической подготовке № 18 между ФГБОУ ВО</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122 (с 16 до 20)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)</p> <p>394026 г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, д. 259 А;</p> <p>399022 Липецкая область Измалковский район д.</p>
--	--	--	---

		<p>Воронежский ГАУ и ООО «Денисовский хлеб» от 4 марта 2021 г.</p> <p>Договор о практической подготовке № 21 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО-ПИ» от 15 февраля 2021 г.</p> <p>Договор о практической подготовке № 55 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Танаис Семанс» от 19 апреля 2021 г.</p> <p>Договор о практической подготовке № 56 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО ЦС АПК «Таловский элеватор» от 19 апреля 2021 г.</p> <p>Договор о практической подготовке № 57 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Научно-образовательный центр «Бирюч» от 28 апреля 2021 г.</p> <p>Договор о практической подготовке № 61 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Мукомольный комбинат Воронежский» от 28 апреля 2021 г.</p> <p>ООО «Олсам» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Олсам» № 131 от 05.05.2022</p> <p>АО «Эфирное» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Эфирное» № 128 от 04.05.2022</p> <p>ООО «Эфко-Косметик» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Косметик» № 111 от 28.03.2022</p> <p>ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» № 21 от 15.02.2021</p> <p>ООО «Евдаково» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Евдаково» от 14.02.2022 года</p>	<p>Денисово, ул.Концевая 1</p> <p>309850, Белгородская область, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д. 4</p> <p>396420 Воронежская область Павловский район г. Павловск ул.Гоголя 40Б</p> <p>397480 Воронежская область Таловский район р.п. Таловая ул. Чапаева 60</p> <p>309927 Белгородская область Красногвардейский район с. Малобыково ул. Ливанова Михаила Николаевича 1</p> <p>394030 г. Воронеж ул. Революции 1905 г д.2</p> <p>394036, г.Воронеж, Проспект Революции д.51, офис 2</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.2</p> <p>396840 Хохольский район р.п Хохольский, ул. Дорожная, 2Б</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4</p> <p>396510, Воронежская область, Каменский р-н, п.г.т. Каменка, ул. Мира, д.60.</p>
--	--	---	---

60	<p>Производственная практика, организационно-управленческая</p>	<p>ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, УНПК «Агропереработка» ООО «Олсам» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Олсам» № 131 от 05.05.2022</p> <p>АО «Эфирное» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Эфирное» № 128 от 04.05.2022</p> <p>ООО «Эфко-Косметик» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Косметик» № 111 от 28.03.2022</p> <p>ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» № 21 от 15.02.2021</p> <p>ООО «Евдаково» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Евдаково» от 14.02.2022 года 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 трехмерного моделирования Компас 3D</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:, Система трехмерного моделирования Компас 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394036, г.Воронеж, Проспект Революции д.51, офис 2</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.2</p> <p>396840 Хохольский район р.п Хохольский, ул. Дорожная, 2Б</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4</p> <p>396510, Воронежская область, Каменский р-н, п.г.т. Каменка, ул. Мира, д.60.</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115-116, 232а</p>
----	---	---	--

61	<p>Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p>	<p>ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, УНПК «Агропереработка» ООО «Олсам» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Олсам» № 131 от 05.05.2022</p> <p>АО «Эфирное» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО «Эфирное» № 128 от 04.05.2022</p> <p>ООО «Эфко-Косметик» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Косметик» № 111 от 28.03.2022</p> <p>ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Эфко – Пищевые ингредиенты» № 21 от 15.02.2021</p> <p>ООО «Евдаково» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Евдаково» от 14.02.2022 года</p> <p>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 трехмерного моделирования Kompas 3D</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: Система трехмерного моделирования Kompas 3D</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394036, г.Воронеж, Проспект Революции д.51, офис 2</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.2</p> <p>396840 Хохольский район р.п Хохольский, ул. Дорожная, 2Б</p> <p>309850 Белгородская область, Алексеевский рн, г. Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4</p> <p>396510, Воронежская область, Каменский р-н, п.г.т. Каменка, ул. Мира, д.60.</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1,</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115-116, 232а</p>
----	---	---	--

62	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</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 Система трехмерного моделирования Kompas 3D, eLearning server.</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: Система трехмерного моделирования Kompas 3D, eLearning server.</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 168</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 122 (с14 до 20)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 232а с(14 до 20)</p>
63	Основы делопроизводства	<p><i>Для контактной работы</i></p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение</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 и 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,</p> <p><i>Для хранения и профилактического обслуживания</i></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. 115</p>

		<p>учебного оборудования Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования. Специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Для самостоятельной работы 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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)</p>
64	<p>Инновационные технологии</p>	<p>Для контактной работы Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение</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, лабораторное оборудование : диафаноскоп, пурка литровая, сахариметр, белизномер, 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 (компьютерный класс), курсового проектирования, 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,</p> <p>Для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и</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. 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 171а</p>

	<p>учебно-наглядные пособия <i>Для самостоятельной работы</i> 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.</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а. 122 (с 16 до 20)
--	--	--