

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» **Зув Николай Владимирович**

Финансовый директор акционерного общества «Управляющая компания ЭФКО»

Павленко Ирина Вячеславовна

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1.1. Образовательная программа (определение)	4
1.2. Нормативные документы	4
Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ	6
2.1. Описание профессиональной деятельности выпускников	6
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 (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	10
3.1. Направленность (профиль) образовательной программы в рамках направления подго- товки (специальности)	10
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы	11
3.3. Объем программы	11
3.4. Формы обучения	11
3.5. Срок получения образования	11
Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРО- ГРАММЫ	11
4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	11
4.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения	17
4.3. Профессиональные компетенции выпускников, разработанные образовательной орга- низацией самостоятельно, и индикаторы их достижения	21
Раздел 5. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО	54
Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО	56
Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ УНИ- ВЕРСАЛЬНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	59
Раздел 8. ФИНАНСОВЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО	64
Раздел 9. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ПОДГОТОВ- КИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОП ВО	64
Приложение 1.	68
Приложение 2.	
Приложение 3.	
Приложение 4.	
Приложение 5.	
Приложение 6.	
Приложение 7.	
Приложение 8.	
Приложение 9.	
Приложение 10.	

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 предусмотренных Федеральным законом «Об образовании» случаях в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

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

ОП ВО реализуется на русском языке.

1.2. Нормативные документы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- 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 (далее – ФГОС ВО);

- Приказом 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»;

- Приказом 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»;

- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 18 апреля 2023 г. № 409 «Об утверждении аккредитационных показателей по образовательным программам высшего образования, методики расчета и применения аккредитационных показателей по образовательным программам высшего образования»;

- Нормативно-методическими документами Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

- Уставом ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;

- локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

П ВГАУ 1.1.01 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке основных образовательных программ высшего образования с учетом соответствующих профессиональных стандартов, введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 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, введённое в действие приказом ректора №021 от 30.01.2018 г.

П ВГАУ 1.1.03 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о магистратуре, введённое 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 1.1.04 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ об организации занятий физической культурой и спортом для обучающихся в специальной медицинской группе, инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2023 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 №357 от 31.05.2023 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 1.1.07 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ об организации образовательного процесса и условия обучения лиц с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №370 от 08.08.2022 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 1.1.06 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ по реализации дисциплин по иностранному языку, введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 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 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ об электронной информационно-образовательной среде, введенное в действие приказом ректора №357 от 31.05.2023 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.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2020 ПОЛОЖЕНИЕ об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.;

П ВГАУ 1.1.08 – 2023 ПОЛОЖЕНИЕ о языке образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I», введенное в действие приказом ректора № 414 от 28.06.2023 г.

Раздел 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Описание профессиональной деятельности выпускников

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения 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)

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников: технологический, проектный, организационно-управленческий

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

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 переэтерифицированных животных и растительных жиров и масел и их фракций; Производство маргариновой продукции;

Производство майонезов, соусов;

Технологическое оборудование, автоматизированные технологические линии;

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

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 (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22. Пищевая промышленность	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 переэтерифицированных 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 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, тех-	Производство мыла и моющих средств Производство эфирных масел

		<p>нической документации, программ производственного контроля производства моющих средств и эфирных масел</p>	<p>Разработка технологических решений и рецептур продукции, технической документации, программ производственного контроля производства моющих средств и эфирных масел</p> <p>Организация технологического процесса производства мыла, моющих средств и эфирных масел</p>
--	--	---	--

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 (специальности)

Направленность (профиль) 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 (профиль) образовательной программы в рамках направления подготовки: Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел

3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья – бакалавр.

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

3.4. Формы обучения: очная, очно-заочная.

3.5. Срок получения образования:

при очной форме обучения 4 года,

при очно-заочной форме обучения 4 года 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

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные образовательной программой.

4.1. Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Образовательная программа устанавливает следующие универсальные компетенции:

Таблица 4.1

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
		Код	Содержание

Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	31	Методы поиска, критического анализа и синтеза информации
		У1	Анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и обосновывать методы принятия решений поставленных задач
		Н1	Научного поиска и практической работы с информационными источниками, методами принятия решений поставленных задач
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	31	Требования к постановке цели и задач, оптимальные способы решения управленческих задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
		32	Действующие правовые нормы, регламентирующие принятие управленческих решений, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
		33	Совокупность ресурсов и ограничений, влияющих на выбор цели и задач развития социально-экономических систем.
		У1	Формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение
		У2	Иметь опыт выбора способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы
		У3	Обосновывать и формулировать цели и задачи развития социально-экономических систем.
		Н1	Выбора оптимальных способов решения задач, учитывая имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
		Н2	Владения методиками разработки цели и задач проекта, методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	31	Закономерности развития личности и ее индивидуально-психологические особенности
		У1	Осуществлять социальное взаимодействие на основе раскрытия особенностей индивидуальных и групповых психических явлений
		Н1	Иметь опыт анализа конкретных психологических ситуаций в процессе взаимодействия для реализации своей роли в команде
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)	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
		32	Иностраный язык на уровне, достаточном для осуществления деловой коммуникации; особенности перевода текстов по предметной области профессиональной деятельности; правила речево-

			го этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке
		У1	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
		У2	Вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке; переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности; публично выступать по проблемам профессиональной деятельности
		Н1	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 оформлять деловую и научную документацию
		Н2	Устного и письменного делового общения на иностранном языке; перевода текстов, описывающих предметную область профессиональной деятельности, с иностранного языка на русский и с русского на иностранный язык; навыки речевой коммуникации на иностранном языке
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	31	Теоретические и концептуальные основы философского понимания закономерностей развития природы и общества
		32	Основные исторические этапы развития общества, тенденции отечественной истории в контексте мировой истории с древнейших времен по настоящее время
		33	Особенности современной политической организации российского общества, фундаментальные достижения, ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития
		У1	Интерпретировать проблемы современности с позиций этики и философских знаний
		У2	Учитывать ценности мировой и российской культуры для развития навыков межкультурного диалога
		У3	Адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям, находить и использовать необходимую информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
		Н1	Использования философского подхода для выработки системного понимания проблем
		Н2	Определять и аргументировано представлять соб-

			ственное отношение к дискуссионным проблемам истории, опираясь на знание мировой и российской истории, социокультурных традиций России и мира
		Н3	Осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции
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	31	Категории и понятия мотивационной и регуляторной сфер психического, проблемы личности, образования и саморазвития
		У1	Управлять своим временем с учетом индивидуально-психологических и личностных особенностей
		Н1	Построения и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни с опорой на знание психической природы человека
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	31	Основы физической культуры и спорта, принципы организации здорового образа жизни
		32	Основные способы поддержания должного уровня физической подготовленности
		У1	Подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств
		У2	Выбирать системы физических упражнений для оптимизации работоспособности и физического развития
		Н1	Иметь навыки поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
		Н2	Иметь навыки использования 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	31	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
		У1	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
		Н1	Организации действий по профилактике и предотвращению чрезвычайных ситуаций на предприятии
		Н2	Разрабатывать комплекс производственных мероприятий для сохранения природной среды
	УК-8.1. Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделе-	31	Знать основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельбы из стрелкового оружия; устройство

лений, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие. Ведет общевойсковой бой в составе подразделения. Выполняет поставленные задачи в условиях РХБ заражения		стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений
	32	Знать основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя
	33	Знать общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения
	34	Знать правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами
	35	Знать тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке
	У1	Уметь правильно применять и выполнять положения общевойсковых уставов ВС РФ
	У2	Уметь осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат
	У3	Уметь оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты
	Н1	Иметь навыки владения строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты
УК-8.2 Пользуется топографическими картами. Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах. Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью	31	Знать назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт
	32	Знать основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах
	33	Знать тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны
	34	Знать основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок прохождения военной службы
	У1	Уметь читать топографические карты различной номенклатуры
	У2	Уметь давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества
	У3	Уметь применять положения нормативно правовых актов
	Н1	Иметь навыки ориентирования на местности по карте и без карты
	Н2	Иметь навыки применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи

			щи при ранениях и травмах
		НЗ	Иметь навыки работы с нормативно-правовыми документами
Инклюзивная компетентность	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	31	Знать основные понятия и содержание инклюзивной компетентности для их применения в социальной и профессиональной сферах
		32	Знать особенности развития лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов
		У1	Уметь применять знания об особенностях развития лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, использовать принципы и способы недискриминационного взаимодействия при коммуникации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в социальной и профессиональной сферах
		Н1	Иметь навыки выстраивания диалога с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, а также планирования и реализации профессиональной деятельности с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в условиях инклюзивного взаимодействия
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	31	Знать основы макро- и микроэкономики, экономики домохозяйств; законы и закономерности развития экономических систем
		У1	Уметь критически оценивать экономические последствия действий в различных областях и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений
		Н1	Иметь опыт применения обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне, в рамках экономики домохозяйств
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	31	Знать нормативно-правовые акты, определяющие понятие, признаки и сущность экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, основные принципы противодействия их проявлению, а также меры по профилактике и предотвращению экстремизма, терроризма и коррупционного поведения в профессиональной сфере
		32	Знать способы формирования нетерпимого отношения к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности
		У1	Уметь распознавать проявления экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, осуществлять меры по их профилактике, предотвращению и противодействию в профессиональной сфере на основании российского законодательства
		У2	Уметь формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
		Н1	Иметь навыки определения проявлений экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, применения в соответствии с российским законодательством мер по их профилактике, предот-

			вращению и противодействию в профессиональной сфере на основе нетерпимого отношения к ним
--	--	--	---

4.2. 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 компьютером как средством управления информацией
	У.2: использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности
	У.3: работать с программными средствами общего назначения
	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
	Обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности:
	Н.1 иметь навыки работы с информацией в компьютерных сетях
	Н.2. иметь навыки использования программных средств для решения задач обработки информации-
	Н.3. иметь навыки выбора современных информационных технологий для решения конкретных задач
Н.4 Иметь навыки: изображений технических изделий, оформления чертежей с использованием соответствующих инструментов графического представления информации и составления спецификаций	
ОПК-2- Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся должен знать:
	3.1. Основные законы естественных наук
	3.2. Методы исследований естественных наук
	3.4 Основные химические законы, основы реакционной способности химических веществ, принципы идентификации химических соединений
	3.5 Биохимические процессы спиртового, молочнокислого, маслянокислого и пропионовокислого брожения и использование этих процессов в профессиональной деятельности
	3.6 Биохимические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья
	3.7 Физико-химические методы исследования в пищевой промышленности

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	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
	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 аминоспиртов. Классификацию, строение, физические и химические свойства ацилглицеринов. Процессы высыхания и пищевой порчи масел и жиров. Химический состав и свойства растительных жиров.
	Обучающийся должен уметь:
	У.1.Использовать естественнонаучные методы исследования в профессиональной деятельности
	У.2.Использовать знания основных законов естественных наук в профессиональной деятельности
	У.3.Использовать знания о составе, свойствах и реакционной способности химических соединений при производстве продуктов питания из растительного сырья
	У.4. Различать, сравнивать и анализировать состав жировых продуктов. Оценивать влияние различных факторов на состав, сохранность и качество масложировой продукции, 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

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	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 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 разра-

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	<p>ботке технологических схем производства.</p> <p>Н.3. Владеть методикой применения физических закон в профессиональной деятельности.</p> <p>Н.4 Владеть навыками эксплуатации технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности</p> <p>Н.5. Владеть навыками деятельности в области исследования реологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Н.6 Владеть методикой гидравлических расчетов в условиях предприятий пищевой промышленности</p> <p>Н.7 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль эксплуатации технологического оборудования</p> <p>Н. 8. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>Н.9. Определять свойства и качество материалов для разработки проектной документации</p> <p>Н.10. Разрабатывать мероприятия по рациональному ведению технологического процесса и контролю технологических операций</p>
<p>ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p> <p>3.1. Основы технологии и организации производства пищевых продуктов</p> <p>3.2. Требования к качеству технологических операций и готовой продукции</p> <p>3.3 Нормативные и законодательные документы отрасли</p> <p>3.4 Методы теххимического контроля качества готовой продукции</p> <p>3.5.Основные этапы производства и переработки растительного сырья в аспекте влияния на качество и снижение экологической безопасности сырья.</p> <p>3.6. Свойства сырья и полуфабрикатов, технологические процессы, ресурсосбережение;</p> <p>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;</p> <p>3.8 Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>3.9. Основы производства пищевых продуктов из растительного сырья</p> <p>Обучающийся должен уметь:</p> <p>У.1.Применять методы подбора типовых технологических линий для производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>У.2 Применять методы оценки качественных показателей готовой продукции</p> <p>У.3 Применять нормативно-технологическую документацию при оценке качества технологических операций и готовой продукции</p> <p>У.4 Применять методы теххимического контроля качества технологических операций</p> <p>У.5. Осуществлять подбор технологического оборудования,</p>

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	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 технохимического контроля при производстве продуктов питания из растительного сырья
	У.10 Анализировать результаты технохимического 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
	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 технохимического 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
	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 инструментальный 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

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
	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

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

Образовательная программа устанавливает следующие профессиональные компетенции, разработанные образовательной организацией самостоятельно:

Таблица 4.3

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					
<p>Производство продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях на предприятиях отрасли</p>	<p>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 перетерифицированных животных и растительных жиров и масел и их фракций; Производство маргариновой продукции Производство майонезов, соусов, Технологическое оборудование, автоматизированные технологические линии</p>	<p>ПК-1. Способен организовывать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Обучающийся должен знать:</p>	<p>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</p>	
			31		<p>Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента</p>
			32		<p>Методики расчета и подбора технологического оборудования по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья</p>
			33		<p>Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
			34		<p>Основы проектирования и моделирования технологических процессов в масложировой отрасли с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ</p>
			35		<p>Технологии бизнес-планирования производственной деятельности, производства продуктов питания из растительного сырья</p>
			36		<p>Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья</p>
			37		<p>Требования к средствам стационарной и передвижной механизации и качеству выполнения технологических операций на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			3.8	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	
			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	

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
			3.17	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	
			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:		

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	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	
			У.6	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства масложировой продукции на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	

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	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	

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.15	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства эфирных масел, конкретов и резиноидов на автоматизированных линиях	
			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	

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.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	
			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	

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.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 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;	ПК-2 Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	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	
			31	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного маслосырья		
			32	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья на предприятиях 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)
	<p>Производство гидрогенизированных и перэтерифицированных животных и растительных жиров и масел и их фракций; Производство маргариновой продукции</p> <p>Производство майонезов, соусов, Технологическое оборудование, автоматизированные технологические линии</p>		3.3	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, технологических линий предприятий масложировой промышленности	<p>профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли</p>
			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	
			3.12	.Систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству 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)
			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,	

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.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	
			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	

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.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	
			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:		

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.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 й эксплуатацией технологического оборудования маслоналивных станций , бакового хозяйств 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 мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции в процессе производства	
			Н.15.	Разрабатывать мероприятия по контролю за соблюдением технологической дисциплины в цехах	

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.16.	Организовывать работу по управлению качеством, прослеживаемостью и безопасностью масложировой продукции		
			Н17.	Организовывать работу по управлению качеством, прослеживаемостью и безопасностью при производстве эфирных масел, конкретов, резиноидов		
			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 перэтерифицированных животных и растительных жиров и масел и их фракций; Производство маргариновой продукции Производство майонезов, соусов, Технологическое оборудование, автоматизированные	ПК-3 Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	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	
			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.		

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции		Основание (ПС, анализ опыта)
	технологические линии		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	
			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	

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.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	
			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	

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.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					

Задача ПД	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)	
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	ПК-4 Способен управлять производственно-технологическими процессами 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.		Технологию производства моющих средств
			3.2.		Основы управления технологическими процессами производства мыловаренной продукции и моющих средств
			3.3		Технологию производства эфирных масел
			3.4.		Основы управления технологическими процессами производства эфирных масел
			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				

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.	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	
			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	Производство мыла и	ПК-5 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 производственных процессов и продукции	<p>моющих, средств Производство эфирных масел</p> <p>Разработка технологических решений и рецептур продукции, технической документации, программ производственного контроля производства моющих средств и эфирных масел</p> <p>Организация технологического процесса производства мыла, моющих средств и эфирных масел</p>	обеспечить функционирование системы управления качества производства моющих средств и эфирных масел	3.1.	Статистические методы контроля качества продукции	<p>производству парфюмерно-косметической продукции" УТВЕРЖДЕН приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20 июля 2020 года N 432н</p> <p>Анализ требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, проведение консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли</p>
			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:	
			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				

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.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	
			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 размещены на сайте университета <http://www.vsau.ru/sveden/education/>).

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации и каникул обучающихся.

Образовательная деятельность по образовательной программе проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми университетом к реализации образовательных программ на иных условиях;

- в форме самостоятельной работы обучающихся;

- по решению университета - в иных формах, установленных университетом, в том числе при проведении практики.

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

Структура учебного плана включает блоки:

Блок 1 – «Дисциплины (модули)»,

Блок 2 – «Практики»,

Блок 3 – «Государственная итоговая аттестация».

В рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательная программа обеспечивает в соответствии с ФГОС ВО:

- реализацию дисциплин (модулей) по философии, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности.

- реализацию дисциплины (модуля) «История России» в объеме не менее 4 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками должен составлять в очной форме обучения не менее 80 процентов, в очно-заочной и заочной формах обучения не менее 40 процентов объема, отводимого на реализацию дисциплины (модуля).

Образовательная программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту, установленных ФГОС ВО:

- 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.

Образовательная программа в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» также предусматривает реализацию дисциплин, рекомендованных Министерством науки и высшего образования РФ:

- «Основы российской государственности» в объеме 2 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками должен составлять в очной форме обучения 54 часа, в очно-заочной и заочной формах обучения – устанавливается университетом самостоятельно;

- «Основы военной подготовки» в объеме 3 з.е., при этом объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками в очной, очно-заочной и заочной формах обучения устанавливается университетом самостоятельно.

В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная практики.

Образовательная программа включает следующие типы практик:

- 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.

При формировании Блока 2 «Практики» следует учитывать:

- в первую очередь, выбираются один или несколько типов учебной практики и один или несколько типов производственной практики из перечня, указанного во ФГОС ВО. Таким образом, образовательная программа должна включать как минимум одну учебную практику и одну производственную практику из перечня, указанного во ФГОС ВО;

- во вторую очередь, устанавливаются дополнительный тип (типы) учебной и (или) производственной практик по усмотрению университета.

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

По дисциплинам в рамках Блока 1 «Дисциплины (модули)» и практикам в рамках Блока 2 «Практики» предусмотрено выделение часов в форме практической подготовки. Объем часов в форме практической подготовки устанавливается университетом самостоятельно и отражается в учебном плане.

В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

- подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Образовательная программа включает элективные дисциплины (модули) и факультативные дисциплины (модули). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем образовательной программы.

В образовательной программе выделены обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений.

К обязательной части образовательной программы относятся дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций определяемых ФГОС ВО.

Дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, включены в обязательную часть образовательной программы.

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

Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 процентов общего объема образовательной программы.

5.2. Дисциплинарные программные документы компетентно-ориентированной ОП ВО

По дисциплинам (модулям) и практикам разработаны рабочие программы, включающие фонды оценочных средств.

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 №341 от 02.11.2020 г.

Программы практик разработаны в соответствии с П ВГАУ 1.1.05 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся, введенное в действие приказом ректора №283 от 01.10.2020 г.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с П ВГАУ 1.1.04 – 2022 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации по образователь-

ным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №336 от 29.06.2022 г.

В Приложении 6 представлены аннотации к рабочим программам учебных дисциплин (модулей), практик по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности (профилю) «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел».

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

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

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

Раздел 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОП ВО

6.1. Обеспечение общесистемных требований 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)», Блоку 2 «Практики» 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».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды Университета обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации

6.2. Учебно-методическое обеспечение ОП ВО

Учебно-методическое обеспечение ОП ВО направления 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 дисциплин (модулей), практик и государственной итоговой (итоговой) аттестации.

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:

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОП)			
Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2023/2024	1.	Контракт № 656/ДУ от 30.12.2022. (ЭБС «ZNANI-UM.COM»)	01.01.2023 – 31.12.2023
	2.	Контракт № 411-ДУ от 10.10.2022. (ЭБС «ЛАНЬ»)	12.10.2022 – 11.10.2023
	3.	Лицензионный контракт № 62/ДУ от 23.03.2023. (ЭБС НЭБ eLIBRARY)	01.01.2023 – 31.12.2023
	4.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017. (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022 (продолгация до 28.03.2027)
	5.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ № 33 от 19.01.2016	Бессрочно

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

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

В Университете созданы возможности для обеспечения обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. В читальных залах оборудованы рабочие места со специальным техническим оборудованием и программным обеспечением, предоставляющим пользователям с нарушениями зрения доступ к текстовой информации с помощью синтезатора речи. Для компьютерных клавиатур приобретены накладки со шрифтом Брайля. Кроме того, создана версия сайта Библиотеки для слабовидящих, разработан и реализуется порядок обеспечения печатными изданиями обучающихся с заболеваниями опорно-двигательного аппарата.

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

Обеспеченность учебной литературой при реализации образовательной программы подготовки по направлению (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности (профиля) «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел» представлена в Приложении 8.

6.3. 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:

№	Название	Размещение
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

Обучающимся обеспечен доступ к профессиональным базам данных и информационным справочным и поисковым системам, а также иным информационным ресурсам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости при актуализации образовательной программы:

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks

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

6.4. 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.

90 процентов численности 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).

12,3 процентов численности педагогических работников университета, участвующих в реализации образовательной программы (исходя из количества замещаемых ставок), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники и имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет.

76,45 процентов численности педагогических работников университета (исходя из количества замещаемых ставок), имеют ученую степень и (или) ученое звание.

Раздел 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ УНИВЕРСАЛЬНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В Университете разработаны рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы, целью которых является создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, для гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей обучающихся в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии.

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

Задачи, решаемые в ходе достижения поставленной цели:

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

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

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

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

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

В рамках Университета, факультетов и студенческих групп проводится порядка трехсот различных мероприятий в год. В то же время воспитательная деятельность вуза соотносена 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 Центру гражданско-патриотического воспитания и просвещения Университета. Деятельность сотрудников центра в патриотическом воспитании отмечена наградами: почетными грамотами и двумя памятным медалями Всероссийского объединения «Патриоты России».

Традиции вуза сохраняются и посредством проведения комплекса традиционных праздничных мероприятий, и путем взаимодействия с выпускниками. Выражением целостной совокупности элементов социально ориентированного процесса воспитания является создание социально-воспитательной системы Университета. Особое внимание уделяется непрерывности воспитательной работы, ее направленности на активизацию имеющегося у студентов потенциала, органичное включение воспитательных мероприятий в процесс профессионального становления студентов.

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

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

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

- сектор воспитательной работы;
- сектор социальной работы;
- центр культуры и творчества;
- спортивно-оздоровительный центр;
- центр содействия трудоустройству.

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

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

- объединение студентов в составе профсоюзной организации Университета;
- студенческие советы общежитий;
- творческие объединения центра культуры и творчества;
- штаб студенческих трудовых отрядов;
- волонтерский корпус;

- православный молодежный центр;
- старостаты.

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

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

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

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

Организация и проведение социальной и воспитательной работы в Университете сопровождается различными формами информационного обеспечения студентов и преподавателей о проводимых мероприятиях, акциях, встречах и конференциях. На информационных стендах в Университете, в студенческих общежитиях помещаются красочные афиши проводимых мероприятий; расписание работы творческих коллективов, студий, спортивных секций.

Информационное обеспечение воспитательной деятельности активно осуществляется представителями центра культуры и творчества 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 на страницах вузовских газет «За кадры», «Зачёт», «Vet-форум», «Педсовет», которые являются победителями Всероссийских и областных конкурсов (газета «Зачет» ежегодно становится призером регионального конкурса студенческой прессы «Репортер»). Оперативная информация, фото- и видеоотчеты выставляются на сайте Университета в сети Интернет.

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

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

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

В Университете разработан комплекс мероприятий по развитию творческого потенциала студентов, что является основой для достижения высоких результатов. Например, творческий коллектив Университета шесть лет подряд завоевывает призовые места в областном творческом фестивале «Студенческая весна», что свидетельствует о системной и слаженной работе в этом направлении. Ежегодно творческий коллектив студентов принимает участие во Всероссийской студенческой Весне среди вузов, подведомственных Минсельхозу РФ, завоевывая призовые места в различных номинациях.

Команды КВН неоднократно становились призерами Воронежской Региональной лиги МС КВН и вошла в 50 лучших команд согласно рейтинга ежегодного международного фестиваля команд КВН. Является лауреатом регионального фестиваля театральная студия «Лица». Особое место в творческой жизни Университета занимает народный ансамбль песни и танца «Черноземочка» им. В. Соломахина, имеющий полувековую историю и являющийся лауреатом международных, всероссийских и региональных фестивалей. Ансамбль побывал с концертными программами во многих городах России, принимал участие в фестивалях, проходивших в Болгарии, Венгрии, Кубе, Чили, Китае, Черногории, Италии и других странах мира.

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

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

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

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

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

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

В соответствии со стратегией молодежной политики в Университете осуществляется поддержка талантливых студентов в сфере науки, творчества, спорта, общественной деятельности. Более трехста человек получают повышенную академическую стипендию в размере 7300 рублей. Разработана и реализуется система внутривузовского морального и материального поощрения. Ежегодно Университет представляет лучших студентов на получение

именных стипендий Президента и Правительства РФ, администрации Воронежской области, Ученого совета Университета, ООО «ЭкоНива – АПК Холдинг». Социальными партнерами в системе поощрения студентов Университета выступает администрация Воронежской области, Управа Центрального района городского округа г. Воронеж.

Государственную социальную стипендию получают порядка семиста студентов. Нуждающиеся студенты 1 и 2 курсов, обучающихся на «хорошо» и «отлично», получают повышенную социальную стипендию в размере от 6800 до 7900 рублей. В Университете внедрена программа бесплатного питания. Таким образом, оказывается поддержка, как малоимущим студентам, так и активно участвующим в спортивной и культурно-массовой деятельности.

Индивидуальный подход и поддержка оказывается студентам, относящимся к категории детей-сирот и оставшихся без попечения родителей и студентам, относящимся к категории инвалидов 1 и 2 групп и инвалидов с детства. В случае смерти близких родственников, лечения в стационаре, вступления в брак, рождения ребенка в семье студента оказывается единовременная материальная помощь.

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

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

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

- введение ограничивающих мер по табакокурению;
- организация выступлений специалистов (врачей-наркологов, инфекционистов, сотрудников органов внутренних дел, госнаркоконтроля, ученых и др.) перед студентами Университета;
- взаимодействие с управлением Федеральной службы РФ по контролю за оборотом наркотиков по Воронежской области;
- проведение тематических кураторских часов о вреде курения, алкоголизма, наркомании, бесед, направленных на приобщение студентов к здоровому образу жизни;
- участие в областном конкурсе социальной рекламы антитабачной, антинаркотической и антиалкогольной направленности;
- размещение в Университете и студенческих общежитиях плакатов с информацией антитабачного содержания;
- подготовка радиовыпусков о вреде курения, алкоголизма, наркомании;
- проведение и участие в различных акциях антитабачной и антиалкогольной направленности;
- проведение тематических культурно-массовых и спортивных мероприятий, направленных на противодействие асоциального поведения студентов.

Проводится индивидуальная работа со студентами «группы риска».

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

В качестве критериев оценки выступают:

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

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

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

Таким образом, созданная в Университете социокультурная среда и материально-техническое наполнение воспитательного процесса позволят студентам за период обучения сформировать универсальные (социально-личностные) 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

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой университет принимает участие на добровольной основе.

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 выполнения курсовых работ и проектов, а также участия в проектной деятельности;
- промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик;
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля);
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;
- проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам (модулям);
- государственной итоговой аттестации обучающихся;

- внутренних аудитов структурных подразделений Университета;
- анкетирования обучающихся, преподавателей и работников Университета;
- анализа отзывов о качестве подготовки выпускников Университета;
- самообследования университета;
- самообследования образовательных программ при подготовке к государственной аккредитации образовательных программ;
- мониторинга показателей деятельности Университета;
- мониторинга соблюдения лицензионных и аккредитационных требований, требований федеральных государственных образовательных стандартов;
- конкурсного отбора на должности профессорско-преподавательского состава;
- рейтинговой оценки деятельности научно-педагогических работников.

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

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

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

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

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

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

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

Структурными элементами фонда оценочных средств являются:

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

Фонд оценочных средств образовательной программы формируется по компетенциям (Приложение 10).

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, направленность (профиль) «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел» включает:

- *выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.*

Государственная итоговая аттестация регламентируется:

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

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.

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

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

Основные параметры ВКР бакалавра: объем пояснительной записки – 65-80 страниц машинописного текста, графическая часть представлена аппаратуро-технологическими схемами производства и планами цехов.

Согласно графику учебного процесса на государственную итоговую аттестацию обучающихся по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья отводится 4 недели (6 з.е.). Перед государственной итоговой аттестацией предусматривается четыре недели преддипломной практики, которая проводится для выполнения ВКР.

Этапы выполнения ВКР, объем, краткое содержание ВКР и примерные темы ВКР по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья приведены в программе ГИА.

9.4. Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности требованиям ФГОС ВО. Образовательная программа по направлению (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел» имеет государственную аккредитацию.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе по направлению (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел» осуществляется в виде аккредитационного мониторинга.

Одним из показателей государственной аккредитации и аккредитационного мониторинга является диагностическая работа, целью которой является определение уровня достижения результатов обучения и/или освоения образовательной программы, установленных образовательной программой по соответствующему направлению подготовки/специальности.

Диагностическая работа проводится посредством оценочных средств, разработанных в Университете, которые обеспечивают надежную и интегративную (комплексную) оценку

результатов обучения и (или) освоения образовательной программы и отвечают следующим требованиям:

- соответствие целям и задачам образовательной программы, содержанию изучаемых дисциплин (модулей), научно-исследовательской работы, практик;
- соответствие оценочных средств проверяемому элементу содержания и результатов освоения образовательной программы;
- использование актуальных редакций понятий, терминов, определений, соответствующих законодательству в определенной сфере общественных отношений, отраслевым регламентам, национальным стандартам.

Оценочные материалы в зависимости от направленности (профиля)/ специализации образовательной программы могут содержать задания в виде расчетных задач, мини-кейса, ситуационных задач, практико-ориентированных заданий.

Количество и состав заданий из фонда оценочных средств должны позволять сформировать не менее двух вариантов заданий для проведения диагностической работы. Рекомендуется в состав оценочных средств включать не менее 50% тестовых заданий закрытого типа и не менее 50% - открытого типа.

Задания должны предоставлять возможность для оценивания сформированной индикаторов достижения компетенций в виде действий и (или) знаний, умений, навыков. Выбор компетенций, оцениваемых в ходе диагностической работы, осуществляется следующим образом:

- при наличии (полностью или частично) освоенных обучающимися профессиональных компетенций выбираются до пяти профессиональных компетенций, при этом приоритет отдается профессиональным компетенциям, освоенным в полном объеме;
- при отсутствии (полностью или частично) освоенных обучающимися профессиональных компетенций выбирается до пяти (полностью или частично) освоенных общепрофессиональных компетенций, при этом приоритет отдается общепрофессиональным компетенциям, освоенным в полном объеме;
- при отсутствии (полностью или частично) освоенных обучающимися общепрофессиональных компетенций осуществляется выбор до пяти (полностью или частично) освоенных универсальных (общекультурных) компетенций, при этом приоритет отдается универсальным (общекультурным) компетенциям, освоенным в полном объеме.

Численность обучающихся, участвующих в выполнении диагностической работы, должна составлять не менее 70% обучающихся, осваивающих образовательную программу, от списочного состава академических групп по каждой реализуемой форме обучения образовательной программы.

Оценочные материалы включаются в фонд оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций по образовательной программе по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел», представленный в приложении 10. Фонд оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций составляется отдельно по универсальным компетенциям, по общепрофессиональным компетенциям и профессиональным компетенциям.

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

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

Университет на основе стратегии развития обеспечивает выполнение целей и показателей мониторинга Минобрнауки и Минсельхоза России. Коллектив Университета опираясь на традиции аграрного высшего образования успешно разрабатывает и внедряет новые под-

ходы к управлению качеством образовательной, научно-исследовательской, инновационной и воспитательной деятельности.

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Код и наименование ПС	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	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 производственной 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 (матрица компетенций) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Индекс	Наименование дисциплин	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									

Приложение 4

Календарный учебный график образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Календарный учебный график образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
представлены на сайте Университета по ссылке <http://www.vsau.ru/sveden/education/>

Приложение 5

Учебный план образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Учебный план образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Технологический инжиниринг масложировой продукции и эфирных масел» представлен на сайте Университета по ссылке <http://www.vsau.ru/sveden/education/>

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

Б1 Дисциплины (модули)

Б1.Б Базовая часть

Обязательная часть

Б1.О.01 Философия

1. Общая характеристика дисциплины

Цель изучения дисциплины состоит в развитии у студентов интереса к фундаментальным знаниям, стимулировании потребности к философским оценкам исторических событий и фактов действительности, формирование мировоззренческой позиции, усвоении идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм.

Основные задачи учебной дисциплины:

- помочь студентам приобрести навыки самостоятельной работы с первоисточниками;
- способствовать созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, выработке навыков непредвзятой, многомерной оценки философских и научных течений, направлений и школ;
- способствовать обретению студентами философского сознания, направленного на понимание молодыми людьми важнейших духовно-нравственных ценностей, отражающих специфику формирования и развития общества;
- развивать умение логично формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	31	Основные понятия и категории философии, основные философские концепции понимания закономерностей развития природы и общества;
		У1	Использовать философские подходы к решению профессиональных задач
		Н1	Использование философского подхода для выработки системного понимания проблем
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	32	эстетические и философские аспекты организации профессиональной деятельности с учетом межкультурного разнообразия общества
		У2	организовывать профессиональную деятельность с учетом межкультурного разнообразия общества в философском аспекте;
		Н2	Организация профессиональной деятельности с учетом межкультурного разнообразия общества в философском аспекте

1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Предмет философии. Его эволюция. Основные разделы философского знания.

Подраздел 1.1. Философия, ее смысл и предназначение

Раздел 2. История философии

Подраздел 2.1. Античная философия

Подраздел 2.2. Средневековая христианская философия

Подраздел 2.3. Философия Возрождения

Подраздел 2.4. Философия Нового времени (XVII- XVIII вв.)

Подраздел 2.5. Немецкая классическая философия (конец XVIII- XIX вв.).

Подраздел 2.6. Русская философия

Подраздел 2.7. Основные проблемы и направления современной западной философии

Раздел 3. Систематическая философия

Подраздел 3.1. Онтология. Философское понимание мира

Подраздел 3.2. Проблема сознания в философии

Подраздел 3.3. Гносеология. Научное познание

- Подраздел 3.4. Философская антропология
 Подраздел 3.5. Социальная философия
 Подраздел 3.6. Глобальные проблемы современности
4. Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.О.02 История России

1. Общая характеристика дисциплины

Цель - формирование целостного представления о мировом историческом процессе, содействие овладению знаний в области истории, общественно-политического развития и культуры

Задачи:

- овладение основными методами исторического познания, способами анализа исторических источников и исследовательской литературы;
- формирования навыков комплексного анализа исторического процесса;
- формирование исторического мышления – способности рассматривать события и явления с точки зрения их исторической обусловленности;
- формирование исторического мировоззрения – целостной картины понимания прошлого России в контексте мировой истории;
- ознакомление с терминами и основными понятиями общественно-политической жизни;
- ознакомление с основными концепциями исторического развития общества;
- формирование гражданской и патриотической позиции, основанной на знании истории героического подвига народа в годы Великой Отечественной войны;
- овладение способностью на основании знаний о прошлом объяснять современные процессы развития российского общества.

Предмет - прошлое России в контексте мирового исторического процесса, исторические закономерности развития общества

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции
Содержание	Код	Содержание
Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	32	Знать основные исторические этапы развития общества, тенденции отечественной истории в контексте мировой истории с древнейших времен по настоящее время.
	У2	Уметь учитывать ценности мировой и российской культуры для развития навыков межкультурного диалога.
	Н2	Иметь навыки определять и аргументировано представлять собственное отношение к дискуссионным проблемам истории, опираясь на знание мировой и российской истории, социокультурных традиций России и мира.

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. История как наука. Средневековая Русь

Подраздел 1.1. Задачи и функции исторической науки. История Отечества – неотъемлемая часть всемирной истории.

Подраздел 1.2. Древняя Русь.

Подраздел 1.3. Образование и укрепление единого Российского государства. «Смута», ее последствия.

Раздел 2. Россия в Новое время

Подраздел 2.1. Российская империя в XVIII – XIX веках.

Подраздел 2.2. Российская империя в начале XX века.

Раздел 3. Россия в Новейшее время

Подраздел 3.1. Россия в 1917-1939 гг.

Подраздел 3.2. Вторая мировая война. Великая Отечественная война.

Подраздел 3.3. Россия во второй половине XX – начале XXI века.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Б1.О.03 Иностранный язык

1. Цель и задачи дисциплины

Целью учебной дисциплины «Иностранный язык» является подготовка обучающихся к коммуникации в устной и письменной формах. Это предполагает наличие у обучающихся таких умений в указанных видах речевой деятельности, которые после окончания курса дадут возможность:

- читать оригинальную литературу по специальности для получения информации;
- принимать участие в устном общении на иностранном языке на материале специальности и общественно-значимой тематике;

В процессе достижения этих практических целей реализуются конкретные задачи обучения иностранному языку.

В области чтения обучающийся должен самостоятельно читать тексты с различными целями (ознакомительное чтение, изучающее чтение); выполнять задания кафедры иностранных языков и профилирующих кафедр, работая с оригинальной литературой по специальности (переводы, доклады).

В области говорения студент должен совершенствовать полученные знания и умения говорения на расширенном речевом материале, участвовать в диалогической и монологической речи.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-4	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	3.2	Иностранный 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;
		У.2	Вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке; Переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности Публично выступать по проблемам профессиональной деятельности;
		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

3. Краткое содержание дисциплины

Обучение иностранному языку в неязыковом вузе представляет собой самостоятельный законченный курс, имеющий свое содержание и структуру. В аграрном вузе осуществляется профессионально-ориентированное обучение иностранным языкам будущих специалистов. Этим определяются особенности отбора языкового и речевого материала и его организация в учебно-методических комплексах. В программе курса предусматривается преемственность вузовского и школьного обучения иностранному языку и отражается специфика будущей профессиональной деятельности выпускника.

Обучение начинается с коррективного курса, который предполагает повторение и закрепление базовой грамматики и лексики. Далее ведется работа по развитию основных видов речевой деятельности. Осуществляется формирование и развитие навыков чтения и письма на основе общеупотребительной лексики, восприятия на слух повседневной речи.

Предполагается усвоение текстов, тематически относящихся к основам специальности для обучения чтению с целью извлечения информации. Задания письменного характера включают в себя письменные переводы, подготовку докладов и рефератов.

Разделы дисциплины:

1. Лексико-грамматическое тестирование.
2. Коррективный лексико-грамматический курс.
3. Грамматический материал.
4. Работа с тематическими текстами, предусмотренными программой высшей школы.
5. Работа с учебными текстами.
6. Работа с профессионально – ориентированными текстами. Аннотирование и реферирование.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Б1.О.04 Безопасность жизнедеятельности

1. Общая характеристика дисциплины

Цель - формирование знаний, умений и навыков направленных на снижение смертности и потерь здоровья людей от внешних факторов и причин, обучение приемам практического использования средств защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, подготовка к решению профессиональных задач, связанных с профилактикой и предотвращением чрезвычайных ситуаций на предприятии.

Задачи – формирование знаний по идентификации опасности, распознаванию и количественной оценке негативных воздействий среды обитания;

- формирование умений по предупреждению воздействия тех или иных негативных факторов на человека;
- формирование навыков по разработке принципов и методов защиты от опасностей;
- моделирование и прогнозирование развития чрезвычайных ситуаций;
- ликвидация отрицательных последствий воздействия опасных и вредных факторов;
 - *создание нормального, то есть комфортного состояния среды обитания человека.*

Предмет исследования безопасности жизнедеятельности – опасности и их совокупности, а также условия и средства, необходимые для безопасной жизнедеятельности человека или коллектива людей.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
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	З	Методы и средства защиты населения в чрезвычайных ситуациях (в том числе и во время военных конфликтов)
		У	Осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
		Н	Организации действий по профилактике и предотвращению чрезвычайных ситуаций на предприятии

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Чрезвычайные ситуации; Подраздел 1.1. Введение в дисциплину; Подраздел 1.2. Характеристика чрезвычайных ситуаций; Раздел 2. Радиационная и химическая безопасность; Подраздел 2.1. Защита населения от радиации; Подраздел 2.2. Защита населения при авариях на химически опасных объектах; Раздел 3. Защита населения в чрезвычайных ситуациях; Подраздел 3.1 Средства индивидуальной и коллективной защиты; Подраздел 3.2 Первая помощь пострадавшим; Раздел 4. Пожарная безопасность; Подраздел 4.1 Взрывопожарная безопасность на производстве

4. Форма промежуточной аттестации Зачет с оценкой

Б1.О.05 Управление проектами

1. Общая характеристика дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование знаний, умений и навыков о сущности и инструментах проектного менеджмента, позволяющие квалифицированно принимать решения по координированию людей, оборудования, материалов, финансовых средств и графиков для выполнения определенного проекта в заданное время, в пределах бюджета и к удовлетворению потребителя (заказчика).

Задачи - Задачи дисциплины:

- изучение научно-методических основ системы управления проектами, выделение роли и функций проектного менеджмента на различных этапах жизненного цикла проекта;
- знакомство с организационными формами управления проектами и методами их разработки и оптимизации;
- формирование знаний в области планирования и контроля хода выполнения проекта в пищевой промышленности;
- формирование и развитие навыков исследовательской и творческой работы, экономического моделирования проектов с применением программных средств.

Предмет - Предмет дисциплины – организационно-управленческие отношения, возникающие в процессе разработки и реализации проектов, факторы и условия, способствующие эффективному осуществлению проектов.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание

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	31	Оптимальные способы решения управленческих задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
		У1	Формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение
		Н1	Выбора оптимальных способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в управление проектами

Подраздел 1.1. Основы управления проектами.

Эволюция теорий управления проектами, научные концепции. Предпосылки перехода к управлению к проектному менеджменту. Развитие методов управления проектами. Понятие проекта и содержание управления проектом. Окружающая среда проекта.

Структура проекта, признаки проекта, классификация проектов. Жизненный цикл проекта. Процессы управления проектами: инициация, планирование, исполнение и завершение. Принципы, методы и особенности управления проектами в перерабатывающей промышленности. Системно-ориентированная модель управления проектом. Стратегическое, оперативное и инструментальное управление проектом

Подраздел 1.2. Концепция управления проектами в перерабатывающей промышленности.

Инициация и разработка концепции проекта. Цели и задачи проекта. Форма управления проектами. Управление проектами и управление организациями. Прединвестиционная фаза проекта. Оценка жизнеспособности проекта. Констатация предварительного содержания проекта.

Раздел 2. Процессы управления проектами

Подраздел 2.1. Управление командой и работами проекта.

Понятие «команда проекта». Принципы эффективной работы команды. Структуры управления проектами. Функции участников проекта. Организационная культура.

Руководство, лидерство, создание проектной команды. Управление конфликтами в системе проектного менеджмента. Проектный офис.

Понятие «работа». Основные принципы выделения работы. Структура разбиения работ. Дерево работ (WBS – Work Breakdown Structure). Декомпозиция работ. Процесс структуризации проекта. Матрица распределения ответственности.

Организация работ по проекту. Контроль работ при реализации проекта.

Подраздел 2.2. Управление ресурсами проекта в перерабатывающей промышленности.

Процессы управления ресурсами проекта. Понятие «ресурс», виды ресурсов. Основные задачи управления ресурсами. Основные принципы планирования ресурсов проекта.

Управление закупками ресурсов проекта. Система распределения ресурсов проекта. Управление поставками ресурсов проекта. Выбор поставщиков ресурса проекта. Контроль за поставкой ресурсов. Календарное планирование поставок ресурсов.

Управление запасами. Виды запасов. Точка заказа или пороговый запас. Страховой запас. Затраты на формирование и хранение запасов.

Подраздел 2.3. Управление стоимостью проекта.

Виды смет и порядок их разработки. Основные принципы управления стоимостью проекта. Оценка стоимости проекта. Предварительная оценка жизнеспособности/ реализуемости проекта. Структура стоимости проекта в разрезе статей затрат. Виды затрат: обязательства; бюджетные затраты; фактические затраты.

Бюджетирование проекта. Виды бюджетов: предварительный, уточненный, окончательный, фактический. Методы контроля стоимости проекта. Плановые (бюджетные) затраты — BCWS (Budgeted Cost of Work Scheduled). Фактические затраты — ACWP (Actual Cost of Work Performed). Метод освоенного объема. Индекс освоения затрат (CPI).

Подраздел 2.4. Эффективность проекта и ее оценка.

Виды эффективности проектов. Показатели эффективности. Методы оценки эффективности проекта и управления проектами.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет .

Б1.О.06 Правоведение и правовые основы противодействия коррупции

1. Цель и задачи дисциплины: Цель изучения дисциплины «Правоведение и правовые основы противодействия коррупции» – формирование у студентов системы знаний, умений и навыков, усвоение общепризнанных в юридической доктрине принципиальных постулатов и умение самостоятельно анализировать их различные законодательное оформление, а также овладение основным навыком практического использования нормативно-правовых средств.

Задачи изучения дисциплины:

- 1) формирование понятия государства и права их роли места в жизни общества;
- 2) формирование понимания сущности, характера и механизма взаимодействия правовых явлений;
- 3) формирование представления об основных правовых системах современности и правовой системе Российской Федерации, о базовых отраслях современного российского права;
- 4) формирование понятий: правовой статус личности в обществе, основные права, свободы и обязанности гражданина Российской Федерации;
- 5) формирование у обучающихся навыков применения теоретических правовых знаний в практической деятельности.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины:

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
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	32	действующие правовые нормы, регламентирующие принятие управленческих решений, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений
		У2	опыт выбора способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы
		Н2	Владения методиками разработки цели и задач проекта, методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	31	Знать нормативно-правовые акты, определяющие понятие, признаки и сущность экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, основные принципы противодействия их проявлению, а также меры по профилактике и предотвращению экстремизма, терроризма и коррупционного поведения в профессиональной сфере
		32	Знать способы формирования нетерпимого отношения к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействия им в профессиональной деятельности
		У1	Уметь распознавать проявления экстремизма, терроризма и коррупционного поведения, осуществлять меры по их профилактике, предотвращению и противодействию в профессиональной сфере на основании российского законодательства
		У2	Уметь формировать нетерпимое отношение к проявлению экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

3. Краткое содержание дисциплины:

Раздел 1. Основы теории государства и права.

Подраздел 1.1. Место и роль государства и права в жизни общества

Подраздел 1.2. Источника права. Система российского права

Подраздел 1.3. Правовые отношения. Юридические факты

Подраздел 1.4. Правонарушение и юридическая ответственность

Раздел 2. Законодательство, регулирующее основные сферы жизни общества.

Подраздел 2.1. Основы конституционного права РФ

Подраздел 2.2. Основы административного права РФ

Подраздел 2.3. Основы гражданского права РФ

Подраздел 2.4. Основы трудового права РФ

Подраздел 2.5. Основы семейного права РФ

Подраздел 2.6. Основы уголовного права РФ

Раздел 3. Правовые основы противодействия коррупции.

Подраздел 3.1. Содержательное разнообразие и формы коррупционных проявлений

Подраздел 3.3. Противодействие коррупции в органах государственной и муниципальной власти

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен

Б1.О.07 Психология

1. Цель и задачи дисциплины. Целью дисциплины является формирование знаний, умений и навыков о сущности и закономерностях развития личности, использование представлений о психологических особенностях личности для подготовки к решению профессиональных задач.

Задачи дисциплины:

- формирование знаний о психологических аспектах взаимодействия людей в процессе совместной деятельности;

- формирование умений применять знания при анализе конкретных психологических ситуаций;

- расширение опыта использования полученных знаний и умений в профессиональной деятельности и поведении.

Данная дисциплина относится к базовой части.

2. Требования к уровню освоения дисциплины.

Дисциплина нацелена на формирование компетенций:

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	31	Знать закономерности развития личности и ее индивидуально-психологические особенности.
		У1	Уметь осуществлять социальное взаимодействие на основе раскрытия особенностей индивидуальных и групповых психических явлений.
		Н1	Иметь опыт анализа конкретных психологических ситуаций в процессе взаимодействия для реализации своей роли в команде
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	31	- Знать категории и понятия мотивационной и регуляторной сфер психического, проблемы личности, образования и саморазвития
		У1	Уметь управлять своим временем с учетом индивидуально-психологических и личностных особенностей
		Н1	- Иметь навыки построения и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни с опорой на знание психической природы человека.

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел I. Введение в общую психологию.

ТЕМА 1. Психология как наука и ее основные направления.

ТЕМА 2. Методы психологии.

ТЕМА 3. Развитие психики и происхождение сознания.

Раздел II. Психология личности.

ТЕМА 4. Личность. Ее структура и проявления.

ТЕМА 5. Личность в системе межличностных отношений.

Раздел III. Психические процессы и состояния.

ТЕМА 6. Познавательные процессы.

ТЕМА 7. Эмоционально-волевая сфера.

Раздел IV. Индивидуально-типологические особенности личности.

ТЕМА 8. Индивидуально-психологические особенности.

ТЕМА 9. Общение и речевая деятельность.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.О.08 Русский язык и культура речи

1. Общая характеристика дисциплины

Цель - повышение уровня практического владения современным русским литературным языком у специалистов нефилологического профиля в разных сферах функционирования русского языка, в письменной и устной его разновидностях. Овладение новыми навыками и знаниями в этой области и совершенствование имеющихся неотделимо от углубления понимания основных характерных свойств русского языка как средства общения и передачи информации, а также расширения общегуманитарного кругозора, опирающегося на уверенное владение богатым коммуникативным, познавательным и эстетическим потенциалом русского языка.

Задачи

- помочь выпускникам вуза овладеть культурой общения в жизненно актуальных сферах деятельности, прежде всего – в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
- повысить их общую культуру, уровень гуманитарной образованности и гуманитарного мышления;
- развить коммуникативные способности, сформировать психологическую готовность эффективно взаимодействовать с партнером по общению, стремление найти свой стиль и приемы общения, выработать собственную систему речевого самосовершенствования;
- способствовать формированию открытой для общения (коммуникативной) личности, имеющей высокий рейтинг в системе совершенных социальных ценностей.

Предмет - объективные закономерности формирования и развития русского литературного языка, его морфологии, синтаксиса и фонетики.

2. Планируемые результаты обучения.

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном	31	Знать 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.
		У1	Уметь 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.
		Н1	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

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Язык, речь, общение.

Подраздел 1.1. Язык как универсальная знаковая система.

Язык как универсальная знаковая система, служащая важнейшим средством общения людей. Другие знаковые системы, используемые в человеческом обществе (мимика, жестикация; системы символической записи в математике, физике, химии и других науках; азбука Морзе, жестовый язык глухонемых, азбука для слепых Брайля и т.п.) в их сопоставлении с языком. Основные функции языка. Язык как средство общения, сообщения и воздействия; язык как средство познания; язык как средство хранения и передачи из поколения в поколение общественного сознания. Язык и культура. Роль языка в развитии национальной и мировой культуры и в усвоении культуры каждым членом общества. Связь языка с историей и культурой народа.

Подраздел 1.2. Русский национальный язык и его разновидности.

Русский язык среди языков мира. Русский язык как язык восточнославянской подгруппы индоевропейской семьи и его родственной связи с другими славянскими и индоевропейскими языками. Русский язык как государственный язык Российской Федерации, средство межнационального общения и один из мировых языков. Русский литературный язык как обработанный и нормированный вариант русского языка, обслуживающий разнообразные культурные потребности всего народа. Нелитературные варианты русского языка: диалекты, просторечие, арго- и области их функционирования. Разговорный, официально-деловой, научный и публицистический стили как разновидности русского литературного языка, предназначенные для использования в определенных сферах общения. Понятие о терминах и терминосистемах. Язык художественной литературы и употребление им всех средств литературного языка, а также элементов нелитературных вариантов русского языка.

Подраздел 1.3. Речевая деятельность. Функциональные стили современного русского литературного языка. Речевая деятельность как вид деятельности. Ее структура. Виды речевой деятельности: говорение, аудирование, письмо и чтение. Письмо как система фиксации речи с помощью графических знаков, позволяющих передавать речевую информацию на расстоянии и закреплять ее во времени.

Подраздел 1.4. Культура речи. Основные аспекты культуры речи: нормативный, этический и коммуникативный. Речевая ситуация. Коммуникативные качества речи/1 богатство, чистота, точность, логичность, выразительность, уместность.

Подраздел 1.5. Общение. Виды и функции общения. Деловое и бытовое общение. Основные правила бесконфликтного общения. Аспекты речевого воздействия.

Раздел 2. Ортология (нормы русского литературного языка).

Подраздел 2.1. Лексические и стилистические нормы современного русского литературного языка.

Понятие языковой нормы. Соблюдение норм как признак речевой культуры личности и общества. Коммуникативная целесообразность нормы. Признак нормы: системность, стабильность, историческая и социальная обусловленность, обязательность. Критерии литературной нормы. Динамичность и историческая изменчивость норм. Факторы, влияющие на изменение норм (влияние на литературный язык диалектов и просторечия, взаимодействие стилей и др.). Норма и речевой вкус. Основные типы норм: императивные (строго обязательные) и восполнительные (диспозитивные) нормы. Норма и вариантность языковых единиц. Основные орфоэпические нормы современного русского литературного языка. «Старшая» и «младшая» нормы произношения.

Подраздел 2.2. Грамматические нормы современного русского литературного языка.

Основные грамматические нормы современного русского литературного языка. Нормы в лексике. Лексическая норма и качества речи (правильность, богатство, смысловая точность). Стилистические нормы как нормы выбора языковых средств в соответствии с целью, условиями общения и требованиями жанра. Норма и художественная речь.

Раздел 3. Устная речь.

Подраздел 3.1. Устная речь. Устная речь, ее отличие от письменной. Спонтанность устной речи, своеобразие синтаксического строя. Неподготовленная, частично подготовленная, подготовленная устная речь. Приемы подготовки. Спонтанные жанры (интервью, пресс-конференция, диалог в прямом эфире и т.д.). Профессионально значимые жанры. Устная деловая речь. Устные объявления, их разновидности. Деловая беседа. Выражение просьбы, требования, приказа; совета, рекомендации. Устный отчет, его структурно-смысловые части, особенности речевого оформления. Совещания, собрания. Их цели и типы. Организация общения. Роль координатора (ведущего). Выступления в прениях. Культура критики. Устная научная речь. Лекция (минилекция). Научный доклад, сообщение (устный реферат). Культура цитирования. Устная публицистическая речь. Дискуссия как управляемый публичный спор. Задачи дискуссии, их типы. Роль ведущего. Дискуссионные (аргументированные) выступления, их особенности. Типы аргументов. Культура выражения несогласия. Ораторская речь, ее особенности. Коммуникативные качества речи: точность, полнота, уместность, логичность, выразительность, богатство, чистота, нормированность. Диалогичность ораторской речи. Подготовленная и неподготовленная ораторская речь. Приемы подготовки. Риторические фигуры. Культура общения с аудиторией.

Устная разговорная речь. Диалоги со значением «сочувствие/утешение»; «одобрение/комплимент»; «возражение/замечание»; «предостережение/предупреждение»; «запрет/разрешение» и т.д.

Раздел 4. Письменная речь

Подраздел 4.1. Письменная речь. Письменная речь, ее стилевые и жанровые разновидности. Письменная деловая речь. Понятие о деловых бумагах (расписка, доверенность и др.). Заявление, служебная записка. Постановление, решение собрания. Инструкция. Протокол собрания. Деловые письма и их разновидности.

Биография и автобиография. Характеристика. Деловой отчет. Резюме.

Письменная научная речь. Научная статья, монография и их структурно-смысловые компоненты.

Конспект, аннотация и реферат как вторичные научные тексты и их разновидности. Тезисы доклада.

Письменная публицистическая речь. Информационные и критические заметки. Письмо в газету. Рекламные объявления. Рецензия.

4. Форма промежуточной аттестации - зачет.

Б1.О.09 Физическая культура и спорт

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины «Физическая культура и спорт» состоит в формировании знаний в области физической культуры, способности использовать разнообразные формы физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья в повседневной жизни.

Задачи дисциплины:

1. Понимание роли физической культуры в развитии личности и подготовке ее к профессиональной деятельности.

2. Знание научно-практических основ физической культуры (адаптивной физической культуры) и здорового образа жизни.

3. Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре (к адаптивной физической культуре), установки на здоровый образ жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание.

Данная дисциплина относится к базовой части.

2. Планируемые результаты обучения.

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	31	Основы физической культуры и спорта, принципы организации здорового образа жизни.
		У1	Подбирать и применять методы и средства физической культуры для совершенствования основных физических качеств
		Н1	Поддержания должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Теория физической культуры и спорта/

Подраздел 1.1. Физическая культура в общекультурной и профессиональной подготовке студентов. Основы здорового образа жизни.

Подраздел 1.2. Социально-биологические основы физической культуры.

Подраздел 1.3. Основы методики самостоятельных занятий физическими упражнениями.

Подраздел 1.4. Самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом.

Подраздел 1.5. Спорт. Индивидуальный выбор видов спорта или систем физических упражнений.

Подраздел 1.6. Физическая культура в профессиональной деятельности бакалавров.

Раздел 2. Методико-практический/

Подраздел 2.1. Физическое развитие человека.

Подраздел 2.2. Методы воспитания физических способностей.

Подраздел 2.3. Методика составления комплекса утренней гигиенической гимнастики.

Подраздел 2.4. Индивидуальный комплекс общей физической подготовки (ОФП).

Подраздел 2.5. Правила ведения дневника самоконтроля.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.10 Основы инклюзивного взаимодействия

1. Общая характеристика дисциплины

Цель дисциплины. С 2012 г. инклюзия входит в федеральные образовательные стандарты РФ. Адаптированная среда для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, переквалификация профессорско-преподавательского состава по инклюзивному образованию – теперь обязательные требования для всех вузов страны. Цель изучения дисциплины заключается в получении обучающимися теоретических знаний об особенностях и технологиях инклюзивного взаимодействия с последующим применением этих знаний в профессиональной сфере. А также получение практических навыков (формирование) по образованию, развитию, абилитации, реабилитации и социальной адаптации лиц с ограниченными возможностями здоровья, осуществлению психолого-педагогического сопровождения процессов их социализации и профессионального самоопределения, реализации просветительских программ, способствующих формированию в обществе толерантного отношения к лицам с ограниченными возможностями здоровья.

Задачи дисциплины. Вузам страны необходимо решать различные задачи по формированию адаптированной образовательной среды – методологические, технические, нормативно-аккредитационные. Участникам образовательного процесса нужно учиться инклюзивному взаимодействию – полномасштабному вступлению в равноправные отношения. К такому распределению ролей ни студенты-инвалиды, ни обычные студенты, ни преподаватели не подготовлены. Именно такому «сознательному включению» нужно учиться в первую очередь. Поэтому задачами дисциплины являются:

- Ознакомление с особенностями и технологиями инклюзивного взаимодействия
- Формирование системы знаний об особых коммуникативных потребностях различных категорий людей с ограниченными возможностями здоровья
- Формирование четкого представления об информационной доступной среде и различных средствах ее построения и обеспечения
- Овладение приемами ведения просветительской работы в области инклюзивного взаимодействия.

Предмет дисциплины. Инклюзивное взаимодействие со стороны вуза подразумевает не только наличие архитектурного, технического и учебно-методического базиса, но и такие пункты, как разработка индивидуального образовательного маршрута, тьюторское сопровождение, подбор соответствующих ограничений возможностей здоровья методик, реабилитационно-оздоровительные практики, мониторинг и многое другое. Система педагогического сопровождения людей с инвалидностью и с ограниченными возможностями здоровья осуществляется посредством взаимодействия всех участников образовательного процесса. Основная цель такого взаимодействия – повышение качества образования и создание благоприятных условий для коррекции физического, психического и психологического здоровья всех участников инклюзивной группы, в которой совместно обучаются условно здоровые студенты со студентами различных нозологических групп. В условиях здоровой конкурентной среды инклюзивной образовательной группы (равные академические требования) у условно здоровых студентов развиваются такие компетенции как готовность к толерантному восприятию социальных и культурных различий, которая является неотъемлемой частью большинства ФГОС ВО, готовность к конкуренции на рынке труда. У обучающихся с инвалидностью и с ограниченными возможностями развиваются навыки конкуренции на открытом рынке труда, способности к социальному взаимодействию, сотрудничеству, к социальной мобильности.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	31	Знать основные понятия и содержание инклюзивной компетентности для их применения в социальной и профессиональной сферах.
		32	Знать особенности развития лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.
		У1	Уметь применять знания об особенностях развития лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, использовать принципы и способы недискриминационного взаимодействия при коммуникации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в социальной и профессиональной сферах.
		Н1	Иметь навыки выстраивания диалога с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, а также планирования и реализации профессиональной деятельности с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами в условиях инклюзивного взаимодействия.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Социально-правовые основы инклюзивного взаимодействия между всеми участниками образовательного процесса в ВУЗе

Подраздел 1.1. Инклюзия в образовательной сфере как социально-политическая и теоретическая проблема

История развития инклюзивных процессов в обществе в России и за рубежом. Философский подход в инклюзивной проблематике. Динамика понятийно-категориального аппарата в психолого-педагогических исследованиях проблемы инклюзии/интеграции

Подраздел 1.2. Концептуальные модели инклюзивного взаимодействия

Кооперативно-деятельностная концепция интеграции обучающихся в образовательный процесс. Социально-экологическая концепция интеграции особых людей в общество. Интеракционистская (коммуникативная) концепция интеграции. Антропологическая метаконцепция вхождения людей с инвалидностью в общество

Подраздел 1.3. Нормативно-правовое обеспечение инклюзивного взаимодействия в Российской Федерации

Всеобщая декларация прав человека. Декларация о правах инвалидов. Конвенция о правах инвалидов. Саламанкская декларация о принципах, политике и практической деятельности в сфере образования лиц с особыми потребностями. Марракешский договор об облегчении доступа слепых и лиц с нарушениями зрения или иными ограниченными способностями воспринимать печатную информацию к опубликованным произведениям. Конституция РФ, Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», Федеральный закон «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации», Приказ Минобрнауки России №301 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

Раздел 2. Понятие и правовая природа инклюзивного взаимодействия как необходимого элемента инклюзивного образования

Подраздел 2.1. Инклюзивное взаимодействие в сфере образования.

Признаки инклюзивного взаимодействия. Всеобщая включенность. Взаимное влияние. Эффективность совместной деятельности. Обеспечение нормального функционирования как содержательного, так и операционно-деятельностного элементов образовательного процесса. Этические основы инклюзивного взаимодействия. Характеристика возможных барьеров при инклюзивном взаимодействии. Коммуникативные и личностные особенности лиц с ограниченными возможностями здоровья как участников инклюзивного взаимодействия (лица с нарушением зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, речи, задержкой психического развития, нарушением интеллекта, расстройством аутистического спектра). Требования к личности специалиста (специалистов), участвующих в инклюзивном взаимодействии.

Подраздел 2.2. Принципы инклюзивного взаимодействия

Характеристика условий доступности для организации инклюзивного взаимодействия (архитектурная среда, специальное оборудование, технические средства, программно-методическое обеспечение). Доступность информационной среды. Технологии инклюзивного взаимодействия. Приемы просветительской работы в области инклюзивного взаимодействия. Обеспечение индивидуального подхода. Обеспечение доступности информации для студентов различных нозологических групп. Недискриминация по признаку инвалидности. Полное и эффективное вовлечение и включение студентов различных нозологических групп в общество и образовательный процесс. Совместное проведение лекций, семинарских занятий для всех обучающихся. Равные со всеми академические требования. Максимальное расширение образовательного пространства за счет расширения социальных связей.

Раздел 3. Участники образовательного процесса и их правовой статус в контексте инклюзивного образования

Подраздел 3.1. Участники образовательных отношений

Обучающиеся, в том числе обучающиеся - лица с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды, как участники инклюзивного взаимодействия в высшей школе. Родители (законные представители) несовершеннолетних обучающихся, представители профессорско-преподавательского и учебно-вспомогательного состава, иные работники и их представители, а также организации, осуществляющие образовательную деятельность.

Подраздел 3.2. Участники отношений в сфере образования

Федеральные государственные органы, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, работодатели и их объединения - субъекты, которые не участвуют в образовательном процессе, но обеспечивают его.

Подраздел 3.2. Добровольческие (волонтерские) организации, социально ориентированные НКО.

Организация добровольческой (волонтерской) деятельности в вузе. Развитие и популяризация идеологии волонтерского движения в студенческой среде, адаптация к системе социальных отношений молоде-

жи, профилактика асоциальных явлений и развитие гуманистических тенденций в обществе. Современный вуз - центр образования, институт духовного становления будущих специалистов. Взаимодействие вуза с социально ориентированными НКО.

Раздел 4. Функционирование операционно-деятельностного элемента образовательного процесса. Правила инклюзивного взаимодействия. Работа участников инклюзивного взаимодействия в коллективе

Подраздел 4.1. Правила инклюзивного взаимодействия.

Первая группа правил призвана регулировать взаимодействие преподавателя с обучающимися инклюзивной группы при организации учебного процесса. Вторая группа содержит правила непосредственно не связанные с процессом обучения, однако, имеющие большое значение в вопросе установления межличностного контакта с лицами различных нозологических групп, при оказании ситуационной помощи сотрудниками ВУЗа в следующих ситуациях: встреча, сопровождение и организация личного приема. Данные правила классифицируются в зависимости от нозологических особенностей и степени тяжести нарушения функций организма. Третья группа включает в себя правила регулирующие поведение самих лиц с инвалидностью при установлении личного контакта с иными участниками образовательного процесса.

Подраздел 4.2. Этические нормы и нормы профессиональной этики в процессе инклюзивного взаимодействия

Политика инклюзии в современном обществе. Понятие инклюзивной культуры. Роль морали в жизни общества. Мораль как способ духовно-практического освоения действительности. Основы и нормы деловой этики и этики общения. Функции профессиональной этики. Специфика этики в процессе инклюзивного взаимодействия. Этические стандарты России и мирового сообщества. Профессиональная этика в условиях инклюзивного образования.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.О.11 Экономика

1. Цель и задачи дисциплины.

Цель - формирование научного экономического мировоззрения, умения анализировать экономические ситуации и закономерности поведения хозяйственных субъектов в условиях рыночной экономики.

Задачи:

- овладеть экономической терминологией и применять ее в профессиональной деятельности;
- освоить основные экономические законы для понимания взаимосвязи экономических процессов и явлений на микро- и макроэкономическом уровне;
- раскрыть сущность экономических явлений и процессов;
- показать закономерный характер развития экономических систем;
- изучить сущность финансовых рынков, особенности их функционирования и регулирования, а также предлагаемых ими финансовых инструментов, продуктов и услуг, умение их использовать с полной готовностью принять на себя ответственность за принимаемые решения;
- заложить теоретическую основу для изучения конкретно-экономических дисциплин и формирования современного экономического мышления.

Предмет - система объективных экономических отношений между людьми, складывающихся в процессе производства, распределения, обмена и потребления жизненных благ.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
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	ЗЗ	Совокупность ресурсов и ограничений, влияющих на выбор цели и задач развития социально-экономических систем.
		УЗ	Обосновывать и формулировать цели и задачи развития социально-экономических систем.
		НЗ	Определять цель и задачи развития социально-экономических систем и их элементов.
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	З1	Основы макро- и микроэкономики, экономики домохозяйств; законы и закономерности развития экономических систем.

		У1	Умеет критически оценивать экономические последствия действий в различных областях и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений.
		Н1	Имеет опыт применения обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне, в рамках экономики домохозяйств.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы экономики.

Подраздел 1.1. **Предмет, метод и функции экономики.** Предмет, задачи, метод и функции экономики как основа экономического знания. Экономика в системе наук. Экономические категории и экономические законы. Структура способа производства. Сущность, типы и модели экономических систем.

Подраздел 1.2. **Процесс производства и его факторы.** Процесс труда и процесс производства. Факторы и результаты общественного производства. Экономические блага. Экономические потребности, их классификация и система. Закон возвышения потребностей. Производительность и интенсивность труда. Закон роста производительности труда. Натуральное и товарное производство. Товар и его свойства. Величина стоимости товара. Индивидуальная и общественная стоимость. Закон стоимости, его содержание и функции.

Подраздел 1.3. **Собственность и экономические интересы. Возникновение, развитие и сущность денег.** Сущность собственности как экономической категории. Классификация отношений собственности. Формы и разновидности собственности в современной экономике. Национализация и приватизация собственности. Формы приватизации собственности в России. Многоукладность экономики в России. Сущность экономических интересов и их система. Возникновение, сущность и функции денег. Наличные и безналичные деньги. Расчёты с использованием наличных денег в современной экономике. Современные и перспективные платёжные технологии. Криптовалюты как заменитель наличных денег.

Раздел 2. Микроэкономическая теория.

Подраздел 2.1. **Сущность и инфраструктура рынка.** Сущность и функции рынка. Рыночный механизм. Структура и виды рынков. Инфраструктура рыночной экономики. Сущность товарного обращения, его формы, структура и субъекты. Сущность и роль торгового капитала. Издержки обращения и торговая прибыль. Конкуренция и монополии в рыночной экономике.

Подраздел 2.2. **Основы теории спроса и предложения.** Рыночное равновесие. Теория потребительского спроса и предложения как основа экономического знания. Рыночное равновесие и методы его достижения. Теория потребительского поведения как основа экономического знания. Теория предельной полезности как основа экономического знания.

Подраздел 2.3. **Ценовой механизм на рынках факторов производства.** Сущность и функции цены. Общая теоретическая модель цены. Ценообразование в рыночной экономике. Формирование цен на рынках совершенной и несовершенной конкуренции Система цен и их структура. Особенность ценообразования на сельскохозяйственную продукцию. Рынки факторов производства. Виды и уровни цен на факторы производства.

Подраздел 2.4. **Теория фирмы и предпринимательской деятельности. Основы финансового планирования.** Фирма как основное организационно-экономическое звено рыночной экономики. Сущность и функции предпринимательской деятельности. Виды и формы предпринимательской деятельности. Крупный, средний и малый бизнес. Порядок открытия собственного дела. Сущность заработной платы. Сущность и виды издержек производства фирмы. Транзакционные издержки фирмы. Чистый доход и прибыль фирмы. Экономическое содержание рентабельности. Понятие, формы, виды и методы финансового планирования. Правила разработки бизнес-плана.

Подраздел 2.5. **Домохозяйство как субъект рыночной экономики. Финансовые риски и финансовая безопасность.** Сущность и содержание домашнего хозяйства как субъекта экономических отношений. Источники денежных средств семьи. Контроль семейных расходов. Построение семейного бюджета. Финансовое планирование как способ повышения благосостояния семьи. Сущность и классификация финансовых рисков. Признаки мошенничества на финансовом рынке. Правовые нормы защиты прав потребителей финансовых услуг. Сущность и значение страхования в повседневной жизни.

Раздел 3. Макроэкономическая теория.

Подраздел 3.1. **Национальное хозяйство и основные макроэкономические показатели.** Воспроизводство на макроэкономическом уровне как основа экономического знания. Методики измерения результатов экономической деятельности. Основные макроэкономические показатели и методики их расчета. Накопление, инвестиции, экономический рост и развитие. Основы эффективного инвестирования. Инвести-

ционный портфель: сущность, особенности формирования. Экономический цикл, характеристика фаз цикла. Причины кризисов и направления оптимальных решений по выходу их них.

Подраздел 3.2. **Денежно-кредитная и финансовая система. Теория макроэкономической нестабильности.** Банки и банковская система. Финансы и фискальная политика. Формы и разновидности кредита. Значение кредита и особенности его отражения в личном финансовом плане заемщика. Депозит как источник пассивного дохода семьи. Основные кредитные риски. Методы самообразования для повышения финансовой грамотности. Налоги и налогообложение предприятий. Особенности подоходного налогообложения на современном этапе. Теория макроэкономической нестабильности как основа экономического знания. Инфляция: сущность, виды, показатели. Социально-экономические последствия инфляции и пути ее преодоления. Безработица, методика расчета показателей безработицы. Проектные направления увеличения занятости.

Подраздел 3.3. **Экономическая и социальная политика государства.** Проблемы и поддержка аграрного сектора. Проблемы потребления и уровня жизни в рыночной экономике. Система и источники социальной защиты. Пенсионная система в России: сущность, структура, особенности развития. Виды пенсий. Основы расчета пенсии. Порядок расчета трудового стажа. Государственное регулирование рыночной экономики. Проекты государственной поддержки аграрного сектора. Диспаритет цен на сельскохозяйственную и промышленную продукцию и пути его преодоления. Основы продовольственной безопасности страны. Понятие мирового агропродовольственного рынка и его структура.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Б1.О.12 Физика

1. Цель и задачи дисциплины

Дисциплина «Физика» дает панораму наиболее универсальных методов, законов и моделей; демонстрирует специфику рационального метода познания окружающего мира, способствует формированию у студентов современного естественнонаучного мировоззрения, способствует дальнейшему развитию личности. Физика в бакалавриате представляет собой целостный и фундаментальный курс современного естествознания.

Предмет дисциплины - наука, изучающая простейшие и вместе с тем наиболее общие закономерности явлений природы, свойства и строение материи, и законы её движения.

Цель изучения дисциплины - формирование у обучающихся системы знаний законов и теорий классической современной физики, а также основных физических представлений об окружающем нас материальном мире, фундаментальных физических понятий и методов физического исследования.

Основные задачи дисциплины:

- углубленное изучение основ физики, способствующее развитию у обучающихся абстрактного, логического и экологического мышления, а также усвоению правильных представлений об окружающем мире и протекающих в нем явлениях.

- ознакомить обучающихся с современной физической научной аппаратурой, привить студентам навыков проведения физического эксперимента.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования	31	Основные законы и постулаты физики, физические явления.
		У2	Использовать знания основных законов и постулатов физики для решения стандартных задач в профессиональной деятельности
		Н3	Владеть методикой применения физических законов в профессиональной деятельности.

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Физические основы механики

Введение. Предмет физики, ее место среди естественных и технических наук. Метод физического исследования. Формы движения материи. Основные этапы развития физической механики: классическая, релятивистская и квантовая механика.

Механическое движение, его виды. Свойства пространства и времени в классической механике. Элементы кинематики материальной точки. Перемещение, скорость и ускорение, радиус кривизны траектории. Определение пути в общем случае неравномерного движения.

Закон инерции и инерциальные системы отчета. Законы динамики материальной точки и системы материальных точек. Внешние и внутренние силы. Центр масс механической системы и закон его движения. Закон сохранения импульса и его связь с однородностью пространства. Неупругий удар. Фундаментальные взаимодействия и силы. Реактивное движение.

Энергия как универсальная мера различных форм движения и взаимодействия материи. Работа силы и ее выражение через криволинейный интеграл. Кинетическая энергия механической системы и ее связь с работой сил, приложенных к системе. Поле как форма материи, осуществляющая силовое взаимодействие между частицами вещества. Потенциальная энергии материальной точки во внешнем силовом поле и ее связь с силой, действующей на материальную точку. Потенциальная энергии системы. Упругий удар. Энергия упруго деформированного тела и гравитационного взаимодействия тел. Закон сохранения механической энергии и его связь с однородностью времени. Закон сохранения и превращения энергии. Примеры применения законов сохранения импульса и энергии для решения задач по механизации процессов сельскохозяйственного производства. Коэффициент полезного действия при работе сельхозмашин.

Элементы кинематики вращательного движения угловая скорость и угловое ускорение, их связь с линейными скоростями и ускорениями точек вращающегося тела. Тахометры. Момент силы и момент импульса механической системы относительно точки (полоса) и относительно неподвижной оси. Момент инерции тела относительно оси. Уравнение динамики вращательного движения твердого тела относительно неподвижной оси. Кинетическая энергия вращающегося тела. Закон сохранения момента импульса. И его связь с изотропностью пространства. Неинерциальные системы отсчета. Силы инерции при криволинейном движении. Центробежные силы инерции и силы Кориолиса во вращающихся системах отсчета и их проявление на Земле, учет и использование сил инерции в сельхозмашинах.

Гармонические механические колебания, их характеристики. Дифференциальное уравнение гармонических колебаний. Пружинный, математический и физический маятники. Энергия гармонических колебаний. Сложение гармонических колебаний одного направления и одинаковой частоты. Битания. Сложение взаимно перпендикулярных колебаний. Затухающие колебания. Дифференциальное уравнение затухающих механических колебаний и его решение. Вынужденные механические колебания. Дифференциальное уравнение вынужденных механических колебаний и его решение. Амплитуда и фаза вынужденных колебаний. Резонанс и его использование в технике. Примеры использования законов колебательного движения для осуществления работы разнообразных механизмов сельхозмашин.

Механизм образования упругих волн. Продольные и поперечные волны. Уравнение бегущей волны. Длина волны и волновое число. Принцип суперпозиции волн. Когерентные волны. Интерференция волн. Стоячие волны. Уравнение стоячей волны.

Преобразования Галилея. Механический принцип относительности. Постулаты специальной теории относительности. Преобразования Лоренца. Относительность одновременности, длины, промежутков времени и массы. Релятивистский закон сложения скоростей. Релятивистский импульс. Релятивистское выражение для кинетической энергии. Взаимосвязь массы и энергии. Принцип эквивалентности. Понятие об общей теории относительности.

Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика

Термодинамические параметры. Равновесные процессы. Вывод уравнения молекулярно-кинетической теории идеального газа для давления. Уравнение Менделеева - Клапейрона. Средняя кинетическая энергия молекул. Молекулярно-кинетическое толкование абсолютной температуры.

Внутренняя энергия. Количество теплоты. Теплоемкость. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам идеального газа. Адиабатный процесс. Классическая молекулярно-кинетическая теория теплоемкости идеального газа. Границы применимости закона распределения энергии и понятие о квантовании энергии вращения и колебаний молекул.

Круговой процесс. Тепловые двигатели и холодильные машины. Цикл Карно и его коэффициент полезного действия. Второй закон термодинамики. Теоремы Карно. Энтропия. Энтропия идеального газа. Статистическое толкование второго закона термодинамики.

Частота столкновений и длина свободного пробега молекул идеального газа. Явления переноса: диффузия, вязкость, теплопроводность. Закон Максвелла для распределения молекул по скоростям. Барометрическая формула. Закон Больцмана для распределения частиц во внешнем потенциальном поле.

Реальные газы. Силы и потенциальная энергия молекулярного взаимодействия. Эффективный диаметр молекул. Уравнение Ван-дер-Ваальса. Сравнение изотерм Ван-дер-Ваальса с экспериментальными. Критическое состояние. Фазовые переходы 1 и 2 рода. Внутренняя энергия реального газа. Вопросы использования тепла, холода, вакуума и сжатого воздуха в сельскохозяйственном производстве.

Раздел 3. Основы электромагнетизма.

Электрическое поле в вакууме. Его основные характеристики – напряженность и потенциал. Расчет электростатических полей методом суперпозиции. Поток вектора напряженности. Теорема Остроградского-Гаусса для электростатического поля в вакууме и ее связь с законом Кулона. Применение теоремы Остроградского-Гаусса к расчету электростатического поля.

Электрическое поле в веществе. Типы диэлектриков. Поляризация диэлектриков. Теорема Остроградского-Гаусса для электрического поля в диэлектрике. Проводники в электрическом поле. Электроемкость уединенного проводника. Конденсаторы. Энергия заряженных: уединенного проводника, конденсатора и систем проводников. Энергия электростатического поля. Объемная плотность энергии.

Постоянный электрический ток, его характеристики и условия существования. Классическая электронная теория электропроводности металлов и ее опытные обоснования. Закон Ома в дифференциальной форме. Обобщенный закон Ома в интегральной форме. Разность потенциалов, электродвижущая сила, напряжение. Правила Кирхгофа.

Природа магнетизма. Индукция магнитного поля. Сила, действующая на проводник с током в магнитном поле. Вращающий момент, действующий на контур с током в магнитном поле. Магнитный момент витка с током. Электродвигатели и электроизмерительные приборы. Движение заряженных частиц в магнитном поле. Сила Лоренца.

Закон Био-Савара-Лапласа и его применение к расчету магнитных полей. Магнитное поле прямолинейного проводника с током и кругового тока. Закон полного тока для магнитного поля в вакууме и его применение. Вихревой характер магнитного поля. Магнитное поле тороида и длинного соленоида. Магнитный поток. Теорема Остроградского-Гаусса для магнитного поля. Работа перемещения проводника и контура с током в магнитном поле.

Магнитные моменты атомов. Типы магнетиков. Элементарная теория диа- и парамагнетизма.. Намагниченность, магнитная восприимчивость. Магнитная проницаемость среды. Закон полного тока для магнитного поля в веществе. Ферромагнетизм. Кривая намагничивания.. Магнитный гистерезис. Точка Кюри. Домены. Спиновая природа ферромагнетизма. Применение магнитного поля в процессах сельскохозяйственного производства.

Закон электромагнитной индукции и его вывод из закона сохранения энергии. Явление самоиндукции. Индуктивность. Токи при размыкании электрической цепи и при ее замыкании. Объемная плотность энергии магнитного поля.

Основы теории Максвелла для электромагнитного поля. Ток смещения. Уравнение Максвелла в интегральной форме. Электромагнитные волны. Шкала электромагнитных волн. Использование радио, телевидения, ИК-, УФ- и СВЧ-излучений в сельскохозяйственном производстве.

Раздел 4. Оптика.

Интерференция света. Когерентность и монохроматичность световых волн. Расчет интерференционной картины от 2 когерентных источников. Интерференция света в тонких пленках. Дифракция света. Принцип Гюйгенса-Френеля. Метод зон Френеля. Дифракция Френеля на круглом отверстии в диске. Дифракция Фраунгофера на дифракционной решетке. Поляризация света. Естественный и поляризованный свет. Закон Малюса. Поляризация света при отражении. Закон Брюстера. Двойное лучепреломление. Дисперсия света. Использование волновых свойств света в контрольно-измерительной аппаратуре сельскохозяйственного назначения.

Квантовая природа излучения. Тепловое излучение. Абсолютно черное тело. Закон Кирхгофа. Закон Стефана-Больцмана. Распределение энергии в спектре излучения абсолютно черного тела. Закон смещения Вина. Квантовая гипотеза и формула Планка. Диалектическое единство корпускулярных и волновых свойств электромагнитного излучения. Оптическая пирометрия. Использование оптических методов измерения и контроля в сельскохозяйственном производстве.

Раздел 5. Атомная и ядерная физика

Формула де Бройля. Соотношение неопределенностей. Волновая функция и ее статистический смысл. Уравнение Шредингера общее и для стационарных состояний. Частица в прямоугольной потенциальной яме. Частица в сферически симметричном электрическом поле: главное, орбитальное и магнитное квантовые числа. Принцип Паули. Спектральные серии атома водорода. Спектры атомов и молекул. Вынужденное излучение. Лазеры и мазеры. Плазма и ее применение. Современные достижения оптоэлектроники и лазерной техники. Использование методов спектроскопии, лазеров и мазеров в сельском хозяйстве.

Массовое и зарядовое число. Магнитный момент нуклонов и ядер. Плотность ядерного вещества. Свойства и природа ядерных сил. Дефект массы и энергия связи ядер. Радиоактивность. Ядерные реакции и законы сохранения. Реакция деления ядер и термоядерные реакции. Элементарные частицы и их взаимопревращаемость. Методы ядерной физики в сельскохозяйственном производстве. Вопросы сельскохозяйственной радиобиологии.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Б1.О.13 Химия

1. Общая характеристика дисциплины

Целью курса «Химии» является формирование у обучающихся знаний о строении и свойствах неорганических и органических веществ, их смесей, общих закономерностях протекания химических реакций; подготовка к решению профессиональных задач, связанных с оценкой содержания соединений биогенных и токсичных элементов, а также природных органических веществ в составе пищевых продуктов, а также при определении качества пищевых продуктов.

Задачи дисциплины «Химии» заключаются в формировании у обучающихся знаний о составе, строении и свойствах веществ различного происхождения и их смесях, закономерностях химических превращений, методах идентификации веществ; умений производить стехиометрические расчеты и составлять схемы химических реакций, идентифицировать компоненты в образцах, имеющих отношение к пищевой технологии.

Предметом изучения дисциплины «Химия» являются: химические понятия и законы, закономерности протекания химических реакций, строение вещества, смеси и растворы веществ, Периодическая система элементов и Периодический закон, кислотно-основные и окислительно-восстановительные свойства неорганических веществ, способность к комплексообразованию, соединения биогенных и токсичных элементов; основные классы органических соединений, их химические свойства и способы получения, природные соединения.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	3.4	Основные химические законы, основы реакционной способности химических веществ, принципы идентификации химических соединений
		У.3	Использовать знания о составе, свойствах и реакционной способности химических соединений при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Н.3	Владеть навыками практической работы с химическим и физико-химическим оборудованием неорганическими и органическими химическими реактивами

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Общая и неорганическая химия

Подраздел 1.1. Общая химия

Основные химические понятия. Стехиометрические законы. Электронная структура атомов. Периодическая система элементов Д. И. Менделеева. Периодический закон. Периодичность изменения кислотно-основных и окислительно-восстановительных свойств элементов. Типы химической связи.

Окислительно-восстановительные реакции. Степень окисления. Основные окислители и восстановители. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Окислительно-восстановительный потенциал. Электрохимический стандартный потенциал как характеристика восстановительных свойств металлов.

Комплексные соединения. Координационная теория Вернера. Строение, номенклатура и устойчивость комплексных соединений Константа устойчивости комплексных соединений.

Подраздел 1.2. Неорганическая химия

Получение и химические свойства основных классов неорганических соединений: оксидов, кислот, оснований и солей. Распространенность и биологическая роль элементов в природе. Химические свойства s-, p-, d-элементов.

Раздел 2. Органическая химия

Подраздел 2.1. Углеводороды

Изомерия, номенклатура, способы получения и свойства углеводородов (алканов, алкенов, алкинов). Процессы полимеризации (полиэтилен, его применение в сельском хозяйстве). Диеновые углеводороды (понятие о каучуке). Терпены (скипидар, камфара). Циклоалканы (теория устойчивости циклов). Особенности ароматической связи. Свойства аренов. Взаимопревращения углеводородов, их роль в природе и применение в микробиологическом синтезе белка.

Подраздел 2.2. Кислородсодержащие органические соединений

Одноатомные и многоатомные спирты (изомерия, свойства, особенности поведения гидроксильной группы). Глицерин, его биологическое значение в синтезе жиров. Фенолы, их свойства и антисептическая активность, применение в зоотехнии и ветеринарии.

Классификация и химические свойства альдегидов и кетонов (формалин, его использование в сельском хозяйстве). Классификация, важнейшие представители.

Химические свойства карбоновых кислот и их роль в биохимических и микробиологических процессах. Понятие о геометрической изомерии непредельных кислот. Важнейшие оксикислоты (молочная, яблочная, винная, лимонная). Оптическая изомерия оксикислот. Ароматические оксикислоты (дубильные вещества). Альдегидо- и кетонокислоты.

Липиды. Жиры. Их классификация, строение, свойства и биологическая роль в качестве энергетических материалов живого организма, участие в липидном обмене животного организма. Воски. Мыла и моющие средства. Двух- и трехатомные фенолы. Простые и сложные эфиры.

Классификация углеводов. Монозы – пентозы и гексозы. Оптическая изомерия монсахаридов (D- и L – формы). Таутомерные превращения углеводов (α - и β - формы, пиранозы и фуранозы). Химические свойства монсахаридов. Процессы брожения углеводов и их роль в микробиологии и физиологии животных. Ди- и полисахариды (сахароза, мальтоза, лактоза, пентозаны, гексозаны - крахмал, гликоген и клетчатка, пектиновые вещества), их строение, свойства.

Подраздел 2.3. Азотсодержащие соединения. Гетероциклы.

Амины, аминокислоты, нитросоединения. Амиды кислот (мочевина, её применение; аспарагин, глутамин и их роль в растениях). Аминокислоты. Важнейшие представители, заменимые и незаменимые ами-

нокислоты, химические свойства, биологическая роль. Белки, их строение (пептидная связь), классификация, свойства.

Гетероциклические соединения (пятичленные и шестичленные гетероциклы, пиримидиновые и пуриновые основания). Алкалоиды. Пигменты (гемоглобин крови). Нуклеиновые кислоты (ДНК, РНК) их состав, строение, биологическая роль, понятие о генах (нуклеозиды, нуклеотиды). Натуральные, искусственные и синтетические волокна

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, экзамен.

Б1.О.14 Математика

1. Общая характеристика дисциплины

Цель - изложение математического аппарата, необходимого для формирования знаний, умений и навыков для анализа, моделирования и решения прикладных задач.

Задачи - сформировать целостное представление о математике, ее роли в современной системе знаний и мировой культуре и понимание необходимости математического образования в подготовке бакалавра;

- изучить основные понятия, используемые для описания важнейших математических моделей и математических методов;

- сформировать навыки применения математических методов для решения профессиональных задач

Предмет - основы теории линейной алгебры, аналитической геометрии, математического анализа, теории вероятностей и математической статистики.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования	3.2	Основные положения математики
		У1	Использовать знания положений математики для решения стандартных задач в профессиональной деятельности
		Н2	Владеть методикой математических расчетов при разработке технологических схем производства.

3. Содержание дисциплины

1. Линейная алгебра и аналитическая геометрия
2. Математический анализ
3. Теория вероятностей и математическая статистика

4. Форма промежуточной аттестации: Зачет с оценкой, экзамен.

Б1.О.15 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1. Общая характеристика дисциплины

Дисциплина «**Информационные технологии в профессиональной деятельности**» Базируется на знаниях и умениях, полученных в курсе «Математика». Знания и умения, полученные при изучении данной дисциплины, могут использоваться при изучении дисциплин «Системы управления технологическими процессами» и «САПР» и в профессиональной деятельности обучающихся.

Цель изучения дисциплины.

Ознакомить обучающихся с основами современных информационных технологий, обучить приемам практического использования ПК в профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины.

- раскрыть содержание основных понятий и категорий информатики;
- изучить принципы функционирования ПК, состав и назначение аппаратных средств;
- рассмотреть состав и назначение программного обеспечения ПК;
- изучить возможности использования прикладных программ в профессиональной сфере;
- раскрыть принципы и методы построения информационных сетей и способы их использования;
- изучить способы и методы организации информационной безопасности.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание

ОПК-1	ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	31	Процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы защиты информации
		32	Направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности
		33	Виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение
		У1	использовать основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; работать с компьютером как средством управления информацией
		У2	использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности
		У3	работать с программными средствами общего назначения
		Н1	иметь навыки работы с информацией в компьютерных сетях
		Н2	иметь навыки использования программных средств для решения задач обработки информации-
		Н3	иметь навыки выбора современных информационных технологий для решения конкретных задач

3. Краткое содержание дисциплины:

Раздел 1. Понятие информации, общая характеристика процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации.

Раздел 2. Технические средства реализации информационных процессов.

Раздел 3. Алгоритмизация и программирование.

Раздел 4. Программное обеспечение ПК и технологии программирования.

Раздел 5. Языки программирования высокого уровня, базы данных.

Раздел 6. Локальные и глобальные компьютерные сети.

Раздел 7. Основы и методы защиты информации.

Раздел 8. Инструментарий решения функциональных задач.

Раздел 9. Компьютерный практикум.

Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой

Б1.О.16 Биохимия и микробиология пищевых производств

1. Общая характеристика дисциплины

Целью изучения дисциплины является углубленное изучение основ биохимии и микробиологии пищевых производств, формирование научного мировоззрения о роли биохимических процессов и микроорганизмов в процессах переработки растительного сырья и обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов, приобретение знаний и навыков по проведению биохимического и микробиологического анализа сырья и продуктов питания в соответствии с нормативной документацией.

Задачи дисциплины заключается в изучении:

информацию о химическом составе, строении и свойствах живой материи, взаимозависимость биохимических реакций, обеспечивающих организмов, механизмы развития, самовоспроизведения и адаптации живой материи к условиям окружающей среды,

молекулярные основы жизни, особенности биохимии растений, животных и микроорганизмов, фундаментальные аспекты биохимии человека, классические и современные методы биологической химии, значимость биохимических достижений для других научных дисциплинах, отраслей промышленности, жизнедеятельности человека.

значимость биохимии для экологического воспитания и формирования естественнонаучного мировоззрения.

- основных групп микроорганизмов растительного сырья и продуктов питания;
- микробиологических процессов и биохимических основ превращений органических веществ при переработке растительного сырья;
- методов выделения и идентификации микроорганизмов;
- применения пробиотических микроорганизмов в технологиях функциональных продуктов питания;

- санитарно-гигиенических требований к хранению и переработке растительного сырья и продуктов питания;
- микроорганизмов-возбудителей порчи продуктов питания и способов ее предупреждения;
- нормативной документации в области пищевой микробиологии;
- методов микробиологического анализа растительного сырья и отдельных групп товаров для определения их качества и безопасности.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	3.5	Биохимические процессы спиртового, молочнокислого, маслянокислого и пропионовокислого брожения и использование этих процессов в профессиональной деятельности
		3.6	Биохимические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья
		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
		У.1.	Использовать естественнонаучные методы исследования в профессиональной деятельности
		У.2.	Использовать знания основных законов естественных наук в профессиональной деятельности
		Н.1.	Н.1. Владеть методикой экспериментальных исследований в профессиональной деятельности
		Н.2.	Н.2. Применять естественнонаучный подход при решении задач в технологии производства продуктов питания из растительного сырья

3. Краткое содержание дисциплины:

1. Статическая биохимия.
2. Динамическая биохимия
3. Основные группы микроорганизмов продуктов питания.
4. Микробиология растительного сырья и продуктов его переработки.
5. Микроорганизмы в технологиях функциональных продуктов питания.

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.О.17 Экология пищевых производств

1. Цель и задачи дисциплины

Дисциплина относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1 учебного плана.

Предметом изучения дисциплины является функционирование пищевых предприятий в аспекте экологического воздействия на окружающую природную среду, способы снижения негативного воздействия, а также экологическая безопасность пищевых продуктов.

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области *производственно-технологического, организационно-управленческого и расчетно-проектного видов профессиональной деятельности.*

Спецификой пищевых предприятий является близкое размещение к населенным пунктам, сравнительно низкие коэффициенты использования сырья (около 30 % сельскохозяйственного сырья превращается в целевой продукт), большое содержание бионеразлагаемых органических веществ в сточных водах, а также содержание ценных компонентов в побочных и вторичных продуктах. В то же время целевые продукты отрасли во многом определяют качество жизни населения, следовательно, они являются фактором национальной безопасности.

Целью дисциплины является формирование целостного представления у обучающихся о воздействии пищевых предприятий на экосистему, способах предотвращения загрязнения окружающей среды и продуктов питания отравляющими веществами и механизмах устранения такого воздействия.

Задачи дисциплины:

- изучить основы нормативно-правовой базы экологической безопасности пищевого предприятия;
- изучить приемы и методы, позволяющие сохранить экологическую безопасность продуктов на стадиях производства, переработки, упаковки и хранения;
- изучить методы и средства снижения негативного воздействия пищевых предприятий на окружающую среду; методы оценки экологического ущерба, в том числе предотвращенного

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
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	3.2.	Основные факторы загрязнения окружающей среды на предприятиях пищевой отрасли
		У.2.	Осуществлять выбор оборудования, направленных на предупреждение и снижение вредных выбросов в окружающую среду
		Н.2.	Разрабатывать комплекс производственных мероприятий для сохранения природной среды
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	3.5.	Основные этапы производства и переработки растительного сырья в аспекте влияния на качество и снижение экологической безопасности сырья.
		У.5.	Осуществлять подбор технологического оборудования, направленного на снижение негативного воздействия на окружающую природную среду.
		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

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Нормативно-правовые аспекты экологии пищевых производств_ Введение. Задачи и содержание дисциплины, ее роль и место в учебном процессе. Понятие экологической безопасности пищевого предприятия, экологическая экспертиза, критерии, порядок проведения. Оценка экологичности технологий. Экологическая паспортизация. Экологическая безопасность продукции на разных стадиях производства. Основные токсиканты, попадающие в пищевые продукты.

Раздел 2. Приемы снижения негативного воздействия пищевых предприятий на окружающую среду. Сточные воды пищевых предприятий, состав и современные способы очистки, доочистка и дезинфекция. Газовые выбросы пищевых предприятий. Состав, современные способы обезвреживания и утилизации твердых отходов пищевых предприятий. Тепловое загрязнение, его источники, проблемы снижения загрязнения.

Раздел 3. Оценка экологического ущерба. Понятие экологического ущерба, принципы определения. Оценка предотвращенного экологического ущерба.

4. **Форма промежуточной аттестации** – зачет.

Б1.О.18 Основы профессиональной деятельности

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – является стимулирование интереса к выбранной профессии, формирования у студентов мировоззрения, способствующего осознанному отношению к учебным занятиям, а также к современным способам получения профессиональных знаний

Получение представлений о социальной значимости своей будущей профессии и роли технолога в процессе разработки новых пищевых продуктов, об общей структуре отрасли, состоянии, тенденции ее развития, опыте зарубежных стран, о сырьевых ресурсах отрасли; изучение принципов построения технологических схем; понимание требований стандартов к качеству выпускаемой продукции, путей совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли; формирование представлений об области, объектах, видах и задачах профессиональной дея-

тельности бакалавра, его основной образовательной программе (ООП) в университете, условиях и результатах ее освоения, а также об основах информационной культуры

Задачи дисциплины.

- пониманию значения роли специалистов масложировой промышленности в современной экономической ситуации;
- пониманию социальной значимости выбранной профессии.
- изучение основных направлений будущей профессиональной деятельности, раскрывающих сущность ее области, объектов, видов и задач;
- формирование необходимых для успешного освоения ООП знаний и мотиваций;
- получение первичных навыков работы с различными источниками информации, сбора, анализа, и обобщения необходимых сведений и данных;
- ознакомление с нормативной базой университета;
- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного освоения различных технологий производства продуктов питания на основе сырья растительного происхождения.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	3.9.	Основы производства пищевых продуктов из растительного сырья
		У.11.	Осуществлять выбор технологии и организацию технологического процесса для производства пищевых продуктов
		Н. 10.	Принципы организации технологического процесса в условиях предприятий пищевой отрасли

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Основная образовательная программа бакалавра

Тема 1.1. Университет в системе высшего профессионального образования России История университета, его структура. Система высшего образования (ВО) России. Уровни и основные образовательные программы (ООП) ВО.

Тема 1.2. Организация учебного процесса в университете Федеральные государственные стандарты (ФГОС) ВО и ООП университета. Компетентностно-ориентированные ООП. Структура ООП: учебный план и график учебного процесса, учебные циклы и разделы ООП, виды учебной работы обучающегося и их трудоемкость (зачетные единицы и академические часы). Условия и аттестация результатов освоения ООП в университете. Научно-исследовательская работа обучающихся.

Раздел 2. Основы профессиональной деятельности

Тема 2.1. Общая характеристика профессиональной деятельности бакалавра Область профессиональной деятельности бакалавра техники и технологии пищевых производств. Краткий исторический обзор развития технологической науки и ее современное состояние. Научно-исследовательские институты. Объекты технологической науки. Этические и социальные аспекты применения современных технологий.

Тема 2.2. Объекты профессиональной деятельности бакалавра Специфика и особенности, технологическая характеристика сырья растительного происхождения как объекта профессиональной деятельности бакалавра. Пищевые ингредиенты и добавки. Процессы производства. Виды основополагающих нормативных документов, регламентирующих деятельность технолога, как объект профессиональной деятельности бакалавра. Понятие «качество и безопасность пищевой продукции из сырья растительного происхождения» как объекты профессиональной деятельности бакалавра.

Тема 2.3. Виды профессиональной деятельности бакалавра Производственно-технологическая деятельность. Организационно- управленческая деятельность. Научно-исследовательская деятельность. Проектная деятельность.

Раздел 3. Основы информационной структуры

Значение научной информации. Роль библиотек. Методы работы с книгой. Справочный аппарат библиотеки. Электронный каталог.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.О.19 Пищевая химия

1.Цель и задачи дисциплины:

Предметом дисциплины является усвоение таких понятий, как макро- и микронутриенты, алиментарные и антиалиментарные факторы питания в составе сырья и пищи, пищевая (биологическая, энергетиче-

ская) ценность продуктов питания, пищевые добавки (ароматизаторы, консерванты, антиоксиданты, загустители, стабилизаторы и т.д.), ксенобиотики, компармент и знакомство с такими величинами, как аминокислотный скор, коэффициент эффективности белка, энергетическая ценность, потребность организма в основных компонентах пищи, предельно-допустимые концентрации, активность воды, химические и физико-химические константы жира, а также параметрами и характеристиками оптических приборов и другого лабораторного оборудования.

Цель дисциплины – изучить химический состав с/х сырья, продуктов его переработки и химические превращения, протекающие в них при хранении, переработке и в питании человека.

Задачи дисциплины – знание основ пищевой химии имеет большое значение в совершенствовании технологических процессов, в повышении их эффективности, в производстве высококачественных, биологически ценных продуктов питания.

Дисциплина «Пищевая химия» является одной из составляющих при формировании специалистов данного профиля и уровня, так как раскрывает сущность явлений и технологических процессов в создании прогрессивных технологий функциональных продуктов, составляющих прогресс и перспективу развития пищевой промышленности.

Требования к знаниям при изучении дисциплины включают освоение материала по основным вопросам курса:

- химический состав сырья, полупродуктов и готовых пищевых изделий;
- оценка пищевой (биологической, энергетической) ценности продуктов питания;
- общие закономерности химических, биохимических и микробиологических процессов, происходящих при хранении сырья;
- превращения и взаимодействие основных химических компонентов сырья в процессе технологической обработки при производстве продуктов питания и влияние ее режимов на состав, свойства основных нутриентов, пищевую и биологическую ценность, а также показатели качества готовых изделий;
- источники загрязнения сырья и пищевых продуктов, медико-биологические требования к продуктам питания;
- теории питания (сбалансированного, рационального, адекватного);
- основы биохимии пищеварения;
- пищевые добавки, основные их классы, химическая природа и применение.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	31	Основные законы естественных наук
		32	Методы исследований естественных наук
		У.2.	Использовать знания основных законов естественных наук в профессиональной деятельности
		Н.2	Применять естественнонаучный подход при решении задач в технологии производства продуктов питания из растительного сырья

1. Химия пищевых производств: Превращения основных пищевых веществ при производстве продуктов питания.
2. Основные теории питания: теория сбалансированного питания, теория рационального питания. Основные принципы рационального питания.
3. Вода в сырье и пищевых продуктах: Активность воды. Методы определения влаги. Структура и свойства воды и льда.
4. Белки. Роль белков в питании человека и при производстве пищевых продуктов
5. Ферменты и ингибиторы белковой природы. Методы определения белка. Методы очистки белка. Роль ферментов в превращениях основных компонентов пищевого сырья
6. Классификация ферментов. Амилолитические ферменты. Методы определения активности ферментов.
7. Углеводы в сырье и продуктах питания. Классификация углеводов. Методы определения и очистки углеводов в пищевых продуктах.
8. Липиды в сырье и готовых продуктах питания. Превращения углеводов при производстве продуктов питания. Методы выделения и определения липидов.
9. Витамины и минеральные вещества и их роль в питании и готовых пищевых продуктах. Значение витаминов в питании человека. Методы определения витаминов. Минеральные вещества и их значение.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Б1.О.20 Инженерная и компьютерная графика

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является формирование у студентов первичных навыков по графическому отображению технических идей с помощью чертежа, а также понимания по чертежу конструкции технического изделия и принципа действия изображаемого объекта, а также освоение студентами графического пакета Компас по созданию и редактированию конструкторской документации

Задачи изучения дисциплины:

- изучение способов конструирования различных геометрических пространственных объектов;
- изучение способов получения чертежей на уровне графических моделей и умение решать на этих чертежах задачи, связанные с пространственными объектами, техническими процессами и их зависимостями;
- выработка знаний, умений и навыков, необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей различного назначения, а также для изучения правил и стандартов графического оформления конструкторской и технической документации на основные объекты проектирования в соответствии со специальностью;
- выработка знаний, умений и навыков по применению программных средств для создания, редактирования и оформления чертежей

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	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
		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
		Н.4	Иметь навыки: изображений технических изделий, оформления чертежей с использованием соответствующих инструментов графического представления

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Начертательная геометрия. Задачи и содержание дисциплины, ее роль и место в учебном процессе. Методы проецирования: центральное, параллельное. Метод Монжа. Проецирование прямых линий. Построение проекций плоскости. Построение проекций многогранника. Классификация аксонометрических проекций: прямоугольная изометрическая проекция, прямоугольная диметрическая проекция, косугольная фронтальная диметрическая проекция. Построение аксонометрических изображений.

Раздел 2. Инженерная графика. Основные сведения о конструкторской документации и ее оформлении. Виды изделий. Правила оформления чертежей. Изображения предмета: виды, разрезы, сечения. Эскиз детали. Выполнение рабочего чертежа деталей. Резьбы. Условные обозначения резьб. Разъемные и неразъемные соединения. Выполнение сборочного чертежа. Спецификация.

Раздел 3. Компьютерная графика. Основные понятия компьютерной графики. Графические объекты, примитивы и их атрибуты. Визуализация. Архитектура графических вычислительных систем. Программное обеспечение и графические приложения.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Б1.О.21 Основы технологических расчетов при проектировании предприятий отрасли

1. Цель и задачи дисциплины

Предметом дисциплины являются основы проектирования предприятий пищевой промышленности, принципы составления материального баланса, производственных рецептов, расчета продуктов и основного технологического оборудования.

Цель дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний для разработки технологической части проектов предприятий пищевой промышленности, а также приобретение практических навыков составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков, организации технологического процесса на предприятиях масложировой промышленности.

Задачи дисциплины: знакомство с основными принципами проектирования предприятий пищевой промышленности, методикой разработки технологической части проекта; освоение принципов составления материального баланса производства и производственных участков; получение навыков расчета продуктов, расчета и подбора основного технологического оборудования.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования	3.3	Принципы составления технологических расчетов для решения профессиональных задач
		У.10	Применять методы рационального использования и сокращения расходов, сырья и материалов на предприятиях отрасли при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования
		Н.2	Разрабатывать предложения по рациональному использованию технологического оборудования на основе знаний инженерных процессов

3. Краткое содержание дисциплины

Основные понятия, принципы и методика проектирования предприятий пищевой промышленности. Технологический проект. Технологическая схема производства. Составление материального баланса. Понятие о рецептурах, нормах расхода сырья и материалов, отходах и потерях. Расчет сырья на групповой ассортимент. Общие принципы анализа, расчета и подбора технологического оборудования.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.22 Основы реологии пищевых масс

1 Цель и задачи дисциплины

Предметом дисциплины являются технологические процессы, протекающие в различных аппаратах и машинах пищевой промышленности, оптимальные методики расчёта процессов, аппаратов, машин.

Дисциплина «Основы реологии пищевых масс» является обязательной дисциплиной по направлению подготовки, одной из составляющих при формировании специалистов данного профиля и уровня, так как раскрывает сущность технологических процессов в создании прогрессивных технологий пищевых продуктов, формирует у будущих специалистов знание и умение по совершенствованию технологических процессов и аппаратов.

Цель изучения дисциплины – формирование у обучающихся необходимых знаний, умений и навыков в области основ реологии пищевых материалов, структурообразования пищевых масс, методов и приборов для определения структурно-механических свойств пищевых материалов с целью контроля, регулирования и управления показателями сырья, готовой продукции на стадиях технологического процесса.

Задачи дисциплины – приобретение обучающимися теоретических знаний в области прикладной реологии, структурообразования пищевых масс, построения реологических моделей для моделирования технологических процессов; приобретение теоретических и практических знаний в области методологии измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых масс;

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуата-	3.7	Реологические свойства сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья; влияние их на течение технологического процесса и качество готовой продукции;

	ции современного технологического оборудования	У.5	Использовать знания реологических свойств сырья, полуфабрикатов и продуктов питания для решения стандартных задач в профессиональной деятельности
		Н.5	Владеть навыками деятельности в области исследования реологических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья.

3 Краткое содержание дисциплины

Дисциплина «Основы реологии пищевых масс» включает следующие разделы:

Раздел 1. Инженерная реология как наука о деформации и течении материалов. Типы структур и их классификация. Реологические модели

Раздел 2. Основные структурно-механические характеристики пищевых материалов: сдвиговые, компрессионные и поверхностные.

Раздел 3. Влияние технологических и механических факторов на реологические свойства пищевых материалов

Раздел 4. Методы и приборы для измерения структурно-механических свойств пищевых масс

Раздел 5. Реодинамические расчеты трубопроводов и транспортных устройств для жидких, твердых и вязко-пластичных пищевых масс.

Раздел 6. Контроль процессов и качества продуктов по структурно-механическим характеристикам. Оптимизация технологических процессов на основе инженерной реологии.

4. Форма промежуточной аттестации Зачёт.

Б1.О.23 Пищевые добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков по применению технологических добавок и улучшителей в пищевой промышленности.

Основные задачи дисциплины – изучение влияния пищевых добавок на качество производимой продукции.

Изучение курса базируется на знаниях основных общеинженерных, естественнонаучных и специальных дисциплин, таких как биохимия, технология переработки растениеводческой продукции, технология хлебопекарного производства, пищевая химия, нормативные требования обеспечения качества и безопасности продукции из растительного сырья.

Данная программа по дисциплине «Пищевые добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» предназначена для подготовки технологов и поэтому ее особенность состоит не только в соблюдении соответствия требованиям государственных образовательных стандартов по указанному направлению, но и в фундаментализации обучения с учетом современных научно-технических достижений в отрасли, а также в формировании у обучающихся современного мировоззрения, закрепления теоретических и практических знаний и основ применения технологических добавок и улучшителей в пищевой промышленности.

Дисциплина «Пищевые добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья» дает представление о значении отрасли в обеспечении населения высококачественными, биологически полноценными, экологически чистыми продуктами питания, формирует у будущих бакалавров знание и умение по совершенствованию технологических процессов, обеспечивающих увеличение выхода, качества и соответствия продуктов современным научным представлениям о питании.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	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;

		У.7	Обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
		Н.6	Определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Общие сведения о пищевых добавках и БАВ

Предмет, цели и задачи курса. Классификация добавок. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Вредные добавки

Раздел 2 Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов.

Пищевые красители. Цветокорректирующие материалы.

Раздел 3 Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов

Загустители и гелеобразователи. Эмульгаторы. Стабилизаторы. Пенообразователи. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию. Регуляторы pH пищевых систем. Балластные вещества как пищевая добавка

Раздел 4 Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов

Подслащающие вещества. Ароматизаторы. Пищевые добавки, усиливающие и модифицирующие вкус и аромат продуктов.

Раздел 5 Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов

Консерванты. Антибиотики. Пищевые антиокислители.

Раздел 6 Технологические пищевые добавки. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию

Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок. Растворители. Пеногасители. Ферментные препараты. Вещества препятствующие слеживанию и комкованию. Пищевые добавки, применяемые в хлебопекарном и кондитерском производстве. Пищевые добавки, применяемые при производстве безалкогольных напитков.

Раздел 7 Биологически активные добавки к пище

Функциональная роль БАВ, БАД – эубиотики, БАД – парафармацевтики, БАД как дополнительный источник витаминов и минеральных элементов. Биологически активные добавки и их классификация. Применение пищевых и биологически активных добавок из традиционного и нетрадиционного растительного сырья

Раздел 8 Нутрицевтики и парафармацевтики

Биологическая роль и виды нутрицевтиков. Классификация и функции парафармацевтиков и основные отличия парафармацевтиков от БАД.

Раздел 9 Пробиотики, витамины, макро и микроэлементы

Пробиотики и их основные характеристики. Функции витаминов. Макроэлементы и микроэлементы.

Раздел 10 Функциональные пищевые продукты

Потребительские свойства функциональных пищевых продуктов и их классификация. Комбинированные продукты с использованием плодов и овощей. Хлебные изделия. Безалкогольные напитки. Комбинированные продукты с использованием пищевых жиров. Молочные продукты.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

Б1.О.24 Процессы и аппараты пищевых производств

1. Цель и задачи дисциплины

Предметом дисциплины являются технологические процессы, протекающие в различных аппаратах и машинах пищевой промышленности, оптимальные методики расчёта процессов, аппаратов, машин.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной дисциплиной по направлению подготовки, одной из составляющих при формировании специалистов данного профиля и уровня, так как раскрывает сущность технологических процессов в создании прогрессивных технологий пищевых продуктов, формирует у будущих специалистов знания и умение по совершенствованию технологических процессов и аппаратов.

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся знания основ процессов производства продуктов питания из продукции животноводства и практические навыки по подбору и расчету аппаратов, необходимых для осуществления данных процессов.

Задачи дисциплины – изучение физико-химических основ технологических процессов пищевых производств, устройства применяемых аппаратов; освоение принципов выбора оптимальных режимов процессов и методов расчета определяющих размеров аппаратов.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования	3.3	Устройство, принцип действия современного технологического оборудования.
		3.4.	Знать основные закономерности инженерных и технологических процессов в пищевой промышленности
		У.3	Использовать принцип устройства и работы оборудования при разработке технологических линий производства
		Н.1	Владеть методикой расчета и подбора основного технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности.
		Н.3.	Владеть методикой применения физических закон в профессиональной деятельности

3. Краткое содержание дисциплины

Общие сведения. Свойства продукции растениеводства как объекта переработки. Классификация технологических процессов переработки растительного сырья. Механические процессы. Измельчение (дробление и резание). Сортирование (классификация). Прессование и гранулирование. Гидромеханические процессы. Перемешивание. Осаждение. Фильтрование. Ультрафильтрация и обратный осмос. Общие вопросы прикладной гидравлики. Теплообменные процессы. Основы теплообмена в пищевых аппаратах. Выпаривание. Конденсация. Массообменные процессы. Сушка пищевых продуктов. Сорбционные процессы. Процессы перегонки и ректификации. Кристаллизация и растворение. Экстракция.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет, курсовой проект, экзамен

Б1.О.25 Теплотехника пищевых производств

1. Цель и задачи дисциплины

Предметом дисциплины являются основные законы термодинамики и тепломассообмена, термодинамические процессы и циклы, свойства рабочих тел, теплообменные аппараты, холодильные установки, использование теплоты в пищевой промышленности.

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся знания о теплотехнических процессах в пищевых производствах, их физических основах и методах расчета; об устройстве и работе применяемого на пищевых предприятиях теплообменного и холодильного технологического оборудования.

Задачи – изучение основных законов термодинамики и теории теплообмена, характера изменения термодинамических свойств водяного пара и хладагентов в области состояний влажного пара и за ее пределами, а также влажного воздуха; ознакомление с устройством технологического холодильного и теплового оборудования масложировой промышленности, принципами выбора оптимальных режимов тепловых процессов и методами расчёта определяющих размеров аппаратов.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования	3.6	Основные законы и постулаты термодинамики
		У.2.	Использовать знания основных законов и постулатов физики для решения стандартных задач в профессиональной деятельности
		Н.3	Владеть методикой применения физических закон в профессиональной деятельности.

3. Краткое содержание дисциплины

Предмет технической термодинамики и ее методы. Термодинамическая система. Термодинамические параметры состояния и связь между ними. Виды энергии. Теплота и работа как формы передачи энер-

гии. Основные законы термодинамики. Сущность первого закона термодинамики. Формулировка первого закона термодинамики. Аналитическое выражение первого закона термодинамики для открытых и закрытых систем. Определение работы и теплоты через термодинамические параметры состояния. Внутренняя энергия. Энтальпия. Энтропия. PV и TS диаграммы.

Сущность второго закона термодинамики. Основные формулировки второго закона термодинамики. Термодинамические циклы тепловых машин. Прямые и обратные циклы. Термодинамический КПД и холодильный коэффициент. Циклы холодильных машин – Циклы Карно и анализ их свойств. Основные термодинамические процессы: изохорный, изобарный, изотермический и адиабатный – частные случаи политропного процесса. Идеальный компрессор, процессы сжатия в нем.

Процессы парообразования. Водяной пар и его характеристики. Определение понятия "влажный воздух". Основные величины, характеризующие состояние влажного воздуха. Id – диаграмма влажного воздуха. Расчет основных процессов влажного воздуха (подогрев, сушка, смеси воздуха и различных паров). Термодинамика потока. Истечение и дросселирование газов и паров.

Значение теплообмена в технологических процессах. Основные понятия и определения. Закон Фурье. Коэффициент теплопроводности. Механизмы передачи теплоты. Основы лучистого и конвективного теплообмена. Уравнение Ньютона - Рихмана. Коэффициент теплоотдачи.

Законы теплового излучения. Теплообмен излучением между телами, разделенными прозрачной средой. Основы теории подобия. Основные определения. Условия подобия физических явлений. Критериальные уравнения. Определяющие критерии. Сложный теплообмен. Теплопередача через плоскую, цилиндрическую, сферическую, и ребренную стенки. Коэффициент теплопередачи. Пути интенсификации процесса теплопередачи. Тепловая изоляция. Выбор материала тепловой изоляции.

Холодильное технологическое оборудование. Воздушные морозильные аппараты. Контактные морозильные аппараты. Сублимационные сушильные установки. Кондиционеры. Льдосоляное охлаждение. Охлаждение холодоаккумуляторами с эвтектикой. Охлаждение сухим льдом. Испарительное охлаждение.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Б1.О.26 Материаловедение в пищевой промышленности

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у обучающихся знаний о современных материалах, применяемых в пищевых производствах; о составе, строении и свойствах сплавов и закономерностях их изменения под действием внешних факторов (тепловых, механических, химических и др.).

Основные задачи дисциплины – формирование знаний процессов получения различных материалов; свойств и строения металлов и сплавов; общепринятых современных классификаций материалов; технологий производства конкретных видов материалов, технических требований к ним, обеспечения их свойств и технического применения; способов обеспечения свойств материалов различными методами, основных марок металлических и неметаллических материалов.

Предмет дисциплины - изучение строения и свойств материалов, современных методов получения и обработки металлов применяемых в пищевом производстве, способов обработки путем литья,ковки, сварки.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК -1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	3.1.	Процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы защиты информации
		У.2.	Использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности
		Н.3.	Иметь навыки выбора современных информационных технологий для решения конкретных задач
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования	3.9.	Основные виды конструкционных и сырьевых, металлических и неметаллических материалов.
		3.10.	Классификацию, свойства, маркировку и область применения конструкционных материалов, принципы их выбора для применения в

			производстве.
		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.
		Н.7.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль.
		Н.8.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
		Н.9.	Определять свойства и качество материалов для разработки проектной документации.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Материаловедение

Подраздел 1.1. Строение и свойства металлов и сплавов.

Общие сведения о материалах. Строение и свойства металлов. Типы кристаллических решеток. Типы связей в твердых телах. Строение реальных кристаллов. Понятие о дислокациях. Аллотропия, анизотропия. Плавление и кристаллизация металлов. Влияние примесей и других факторов на процесс кристаллизации. Образование зерен. Строение слитка. Понятие о механических, физических, химических и технологических свойствах металлов.

Подраздел 1.2. Металлические сплавы и диаграммы состояния.

Понятия: сплав, компонент, фаза. Механические смеси. Твердые растворы. Химические соединения. Механические примеси. Методы построения диаграммы состояния сплавов экспериментальным путем и анализ их основных типов. Правило отрезков. Правило фаз. Связь между диаграммами состояния и свойствами по Н.С. Курнакову. Диаграмма состояния железо-цементит. Компоненты и фазы в сплавах железа с углеродом. Диаграмма состояния сплавов железа с углеродом (стабильная и метастабильная системы).

Подраздел 1.3. Железоуглеродистые сплавы

Углеродистые стали. Влияние углерода и постоянных примесей на структуру и свойства сталей. Классификация, применение и маркировка углеродистых сталей согласно ГОСТам.

Чугуны. Графитизация чугунов. Влияние примесей на свойства чугунов. Модифицирование. Микроструктура и свойства серого, ковкого и высокопрочного чугунов. Применение и маркировка по ГОСТам.

Легированные стали. Влияние легирующих элементов на критические точки, структуру и свойства стали. Влияние легирующих элементов на свойства феррита и аустенита. Образование карбидов. Классификация и маркировка легированных сталей по ГОСТу.

Подраздел 1.4. Термическая обработка стали и чугуна.

Основы теории термической обработки чугуна и стали. Образование аустенита при нагреве. Действительная и наследственная величина зерна. Превращения переохлажденного аустенита. Диаграмма изотермического превращения аустенита, ее теоретическое и практическое значение. Перлитное превращение. Мартенситное превращение. Превращение аустенита при непрерывном охлаждении. Превращение при нагреве закаленной стали.

Подраздел 1.5. Технология термической обработки чугуна и стали.

Основные виды термической обработки. Отжиг, нормализация, закалка и отпуск. Закаливаемость и прокаливаемость сталей. Отпуск стали. Обработка холодом. Термомеханическая обработка сталей. Особенности термической обработки легированных сталей. Термическая обработка чугуна. Методы поверхностной закалки: индукционный, газопламенный, лазерный.

Подраздел 1.6. Химико-термическая обработка.

Основы химико-термической обработки. Цементация. Азотирование. Цианирование. Нитроцементация. Диффузионная металлизация. Применение химико-термической обработки при производстве деталей автотракторного машиностроения.

Подраздел 1.7. Материалы применяемые в пищевой промышленности.

Автоматные стали, их назначение. Инструментальные стали и сплавы Назначение, условия работы применение. Стали для режущего инструмента. Стали для измерительного инструмента. Стали для штампового инструмента. Твердые сплавы. Износостойкие материалы. Износостойкие стали и сплавы. Антифрикционные материалы. Фрикционные материалы. Порошковые сплавы. Материалы, устойчивые к воздей-

ствию температуры и внешней среды. Коррозия и ее виды. Коррозионностойкие стали и сплавы. Жаростойкость и факторы, определяющие ее. Принцип жаростойкого легирования. Жаростойкие стали. Классификация и применение жаропрочных сталей и сплавов. Материалы с особыми физическими свойствами.

Подраздел 1.8. Цветные металлы и сплавы.

Медь и ее сплавы: латуни, бронзы. Термическая обработка медных сплавов. Алюминиевые и магниевые сплавы. Термическая обработка сплавов (старение) Титан и его сплавы. Термическая обработка сплавов. Сравнительная характеристика промышленных сплавов. Маркировка цветных металлов и сплавов. Применение.

Подраздел 1.9. Неметаллические материалы.

Полимерные материалы, их свойства и классификация. Термореактивные и термопластичные пластмассы. Понятие о методах переработки пластмасс в изделия. Экономическая эффективность применения пластмасс.

Резинотехнические материалы. Состав и назначение ингредиентов. Вулканизация. Влияние состава резин на их свойства. Классификация резин. Механические свойства резин и их особенности. Применение резин для изделий.

Стекло и керамика. Состав и назначение компонентов. Классификация и область применения.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.О.27 Системы менеджмента безопасности пищевой промышленности

1. Цель и задачи дисциплины

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области производственно-технологического и организационно - управленческого вида профессиональной деятельности

Цель изучения дисциплины - дать обучающимся теоретические основы и практические рекомендации по организации управления качеством в пищевой индустрии, чтобы работа по обеспечению качества носила не эпизодический характер, а была организована в постоянно действующую систему качества, отвечающую рекомендациям международных стандартов.

В процессе изучения дисциплины необходимо ознакомить обучающихся, основными достижениями теории и практики управления качеством, показать необходимость использования систем менеджмента качества пищевой продукции во всех сферах деятельности предприятий АПК, независимо от их организационно-правовых форм и отраслевой принадлежности.

Основные задачи дисциплины:

- дать знания теоретических основ в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и управления качеством продукции на всех этапах ее жизненного цикла;
- изучить экономическое содержание понятия менеджмента качества пищевой продукции, взаимосвязи качества и других категорий;
- определить системообразующие факторы процесса управления качеством пищевой продукции в предприятиях в условиях рыночных отношений;
- научить организовывать работу по обеспечению качества и безопасности продукции путем разработки и внедрения систем качества в соответствии с рекомендациями международных стандартов;
- дать практические рекомендации по обеспечению эффективного функционирования и совершенствования систем качества;
- ознакомить с современной практикой отношений поставщиков и заказчиков в области качества и основными нормативными документами по правовым вопросам в области качества.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	3.2	Требования к качеству технологических операций и готовой продукции
		3.3	Нормативные и законодательные документы отрасли
		У.3.	У.3 Применять нормативно-технологическую документацию при оценке качества технологических операций и готовой продукции
		У.4	Применять методы технологического контроля качества технологических операций
		Н.3	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
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	3.2.	Ресурсы предприятия и способы их эффективного использования
		У.2.	Осуществлять выбор оптимальных технических и организационных решений;
		Н.3.	Иметь навыки: организации производства и эффективной работы трудового коллектива

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Качество как экономическая категория и объект управления. Сущность категории качество. Аспекты качества. Предметное, функциональное, всеобщее, специфическое, интегральное виды качества. Качество продукции в АПК. Качество как объект управления. Принципы, методы, средства и функции управления качеством. Основные понятия и показатели оценки качества и безопасности. Классификация показателей качества. Свойства продукции.

Раздел 2. Обеспечение контроля качества пищевой продукции. Основные принципы формирования и управления качеством пищевой продукции. Механизм управления качеством. Системы управления качеством.

Раздел 3. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Система НАССР. Разработка и внедрение системы управления безопасностью пищевой продукции на основе международных стандартов.

Раздел 4. Безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции. Классификация чужеродных веществ и пути их поступления в продукты.

Раздел 5. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов. Управление качеством на предприятиях АПК. Политика предприятия в области качества. Основные факторы, влияющие на формирование политики в области качества. Планирование качества.

Раздел 6. Сертификация систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Этапы проведения сертификация систем менеджмента безопасности пищевых продуктов.

4. Вид итогового контроля – зачет

Б1.О.28 Технологии отрасли

1. Цель и задачи дисциплины

Дисциплина «Общая технология отрасли» относится к базовой части Блока 1 учебного плана.

Предметом дисциплины являются основы технологических процессов и организация производства продукции из растительного сырья: сахара и сахаристых продуктов; продукции бродильной и винодельческой промышленности; субтропических и пищевкусовых продуктов; продуктов общественного питания; продуктов детского и функционального питания; консервов и пищевконцентратов; субтропических и пищевкусовых продуктов.

Целью изучения дисциплины является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области производства продукции из растительного сырья, организации производства, разработки новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение теоретических основ технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и направления их совершенствования;
- выработка умений работы с публикациями в профессиональной периодике;
- приобретение навыков составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;
- изучение технологии производства сахара и сахаристых продуктов;
- изучение теоретических и практических основ производства продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- изучение технологии субтропических и пищевкусовых продуктов;
- изучение технологии производству продуктов общественного питания;
- изучение технологии продуктов детского и функционального питания;
- изучение технологии консервов и пищевконцентратов из растительного сырья.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание

ОПК-4	Способен применять принципы 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
		3.8	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У.1.	Применять методы подбора типовых технологических линий для производства продуктов питания из растительного сырья
		У.8	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
		Н.1	Владеть методикой подбора типовых технологических линий для производства продуктов питания из растительного сырья.
		Н.7	Проводить расчет производственных мощностей в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Технология бродильных производств.

Подраздел 1.1 Общая характеристика процесса брожения и виды брожения. Возбудители брожения. Теоретические основы бродильных производств.

Подраздел 1.2 Основное сырье бродильных производств. Крахмалсодержащее сырье. Сахаросодержащее сырье и другие виды сырья.

Подраздел 1.3 Производство солода. Характеристика солода и его назначение. Замачивание зерна. Способы замачивания. Проращивание зерна. Способы и технологические режимы проращивания зерна. Сушка солода. Обработка и хранение солода.

Подраздел 1.4 Производство, основанные на применении дрожжей. Производство пива. Основное сырье для производства пива. Основные стадии пивоваренного производства. Затирание. Цель и биохимические процессы, протекающие при затирании. Ферментативный гидролиз крахмала. Кипячение суслу с хмелем. Охлаждение и осветление суслу. Брожение пивного суслу. Дображивание и созревание пива. Насыщение пива CO₂. Осветление, и розлив пива.

Подраздел 1.5 Производство этилового спирта из сахаросодержащего сырья и крахмалсодержащего сырья. Разваривание и осахаривание заторов. Брожение суслу. Перегонка бражки.

Раздел 2. Основы виноделия.

Подраздел 2.1 Пищевая ценность виноградных вин. Микробиологические и биохимические основы виноделия. Технологические основы производства виноградных вин.

Подраздел 2.2 Плодовые вина. Классификация, сырье и особенности технологии их производства. Основы технологии и классификация коньяков. Оценка качества вин и коньяков.

Раздел 3. Производство сахара.

Подраздел 3.1 Общие вопросы производства сахара-песка. Принципиальная технологическая схема производства сахара-песка. Технологические операции свеклоперерабатывающего отделения. Основные операции сокоочистительного отделения. Технологические операции продуктового отделения. Производство сахара-рафинада. Использование отходов свеклосахарного производства.

Раздел 4. Технологии продукции общественного питания.

Подраздел 4.1 Общая характеристика технологии продукции общественного питания. Общие понятия, нормативно-правовая база в сфере организации общественного питания, основные группы продуктов питания, классификация способов кулинарной обработки. Процессы, формирующие качество продукции общественного питания.

Подраздел 4.2 Технология приготовления продукции общественного питания общего назначения: технология супов, технология соусов, технология кулинарной продукции из картофеля, технология продукции из круп, овощей, творога, мяса, технология холодных блюд и закусок; технология мучных блюд.

Раздел 5. Технология производства субтропических и пищевкусовых продуктов.

Подраздел 5.1 Технологические процессы производства черного, зеленого, желтого и красного байхового чая, зеленого кирпичного, черного плиточного, чайных концентратов и красителей, "холодные чаи", CO₂-экстракты чая, лечебно-профилактические чайные напитки.

Подраздел 5.2 Технология производства кофе и кофепродуктов: кофе натурального жареного в зернах и молотого, натурального растворимого, нерастворимых и растворимых кофейных напитков, кофепродуктов, цикория и других кофезаменителей.

Раздел 6. Технология производства продуктов детского и функционального питания.

Подраздел 6.1 Особенности производства продуктов для детского питания. Требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции. Основные технологические операции при производстве детских продуктов. Оценка качества продуктов детского питания.

Подраздел 6.2 Основные категории функционального питания. Типы функциональных ингредиентов и их влияние на организм человека.

Раздел 7. Технология производства консервов и пищевых концентратов.

Подраздел 7.1 Теоретические основы консервирования плодоовощного сырья. Значение консервирования. Способы консервирования.

Подраздел 7.2 Подготовка сырья к консервированию. Технология производства отдельных видов консервов. Классификация и особенности пищевых концентратов. Особенности овощей и плодов как объектов сушки. Технологический процесс сушки овощей. Производство картофелепродуктов.

4. Форма промежуточной аттестации – КП, зачет с оценкой, экзамен.

Б1.О.29 Технохимический контроль пищевой отрасли

1. Общая характеристика дисциплины

Цель - формирование теоретических и практических знаний о технохимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции.

Задачи - изучение организации технохимического контроля при производстве продуктов питания из растительного сырья; получение знаний о точках технологического контроля и периодичности отбора проб; изучение методов определения качества сырья, полупродуктов и готовой продукции; изучение физико-химических основ современных методов анализа; приобретение практических навыков контроля качества готовой продукции.

Предмет - принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	32	Требования к качеству технологических операций и готовой продукции
		34	Методы технохимического контроля качества готовой продукции
		У2	Применять методы оценки качественных показателей готовой продукции
		у9	Пользоваться методами технохимического контроля при производстве продуктов питания из растительного сырья
		У10	Анализировать результаты технохимического контроля сырья, полупродуктов и готовой продукции
		Н2	Владеть методикой оценки качественных показателей готовой продукции
		Н8	Разработка системы технохимического контроля на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Н9	Разрабатывать мероприятия по корректировке технологических операций производства

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Технохимический контроль зернового и плодоовощного сырья и продуктов его переработки

Технохимический контроль переработки зерновых культур. Технохимический контроль при хранении зерна. Технохимический контроль производства муки. Технохимический контроль производства хлебобулочных изделий. Технохимический контроль производства круп. Технохимический контроль производства спирта. Технохимический контроль производства пива. Технохимический контроль переработки плодовоощного сырья.

Раздел 2. Технохимический контроль масличного сырья и продуктов его переработки

Анализ масличного сырья. Определение качественных показателей промежуточных продуктов производства масел и жиров. Определение органолептических и физических показателей масел и жиров. Методы определения химических показателей масел и жиров. Хроматографические методы контроля показателей качества жиров. Оптические и спектрометрические методы контроля качества жиров. Дифференциально-термический анализ твердых жиров. Контроль технологических стадий получения растительных масел прессованием и экстракцией; рафинации масел и жиров. Технохимический контроль гидрогенизации масел и жиров. Технохимический контроль процесса переэтерификации масел и жиров. Контроль производства майонеза.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Б1.О.30 Системы управления технологическими процессами

1. Цель и задачи дисциплины

Предмет дисциплины – системы управления технологическими процессами перерабатывающих производств, организация и особенности функционирования и с использованием информационных технологий.

Целью дисциплины является формирование у обучающихся знаний и умений в области анализа систем автоматизации и управления технологическими процессами и в области информационных технологий.

Задачей дисциплины является изучение информационного, программного, технического и математического обеспечения систем управления технологическими процессами, а также принципов их построения.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	3.1	Процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации, технические и программные средства, основы защиты информации
		У.2	использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности
		Н.3.	иметь навыки выбора современных информационных технологий для решения конкретных задач
ПК-2	Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	3.11	Назначения, принципы действия и устройство контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли
		3.12.	Систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству масложировой продукции
		У.11.	Осуществлять технологические регулировки контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства на автоматизированных технологических линиях
		Н.10.	Осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства масложировой продукции на автоматизированных технологических линиях

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Контрольно-измерительные приборы. Основные характеристики измерительных приборов. Основы метрологии. Измерительные схемы приборов. Государственная система промышленных при-

боров и средств информации. Системы дистанционной передачи показаний. Показывающие и регистрирующие измерительные приборы для измерения электрического сопротивления, напряжения, силы тока. Приборы для контроля давления, температуры, расхода массы, уровня жидких и сыпучих тел, свойств и состава веществ.

Раздел 2. Основы теории автоматического управления. Общие сведения о процессах автоматического управления. Принципы регулирования. Объекты автоматизации и их основные свойства. Системы автоматического регулирования, их назначение и виды.

Раздел 3. Технические средства систем управления. Регулирующие устройства. Использование измерительных приборов в качестве регулирующих устройств. Программируемые технические средства контроля и управления. Исполнительные механизмы и рабочие органы. Вспомогательные средства систем автоматизации. Монтаж первичных преобразователей и приборов, установленных «по месту».

Раздел 4. Системы автоматизации технологических процессов пищевой промышленности. Правила выполнения схем автоматизации. Схемы автоматизации вспомогательных технологических процессов.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Б1.О.31 «Основы военной подготовки»

1. Общая характеристика дисциплины

Цель дисциплины – получение знаний, умений и навыков в области подготовки обучающихся к выполнению воинского долга и обязанностей по защите своей Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Задачи дисциплины:

- формирование понимания основных положений военной доктрины Российской Федерации, представления об основах военного строительства и структуре Вооруженных Сил Российской Федерации (ВС РФ), задачах Вооруженных Сил и других войск в мирное время, период непосредственной угрозы агрессии и военное время;
- ознакомление с нормативными документами в области обеспечения обороны государства и прохождения военной службы;
- формирование у обучающихся высокого общественного сознания и воинского долга;
- воспитание дисциплинированности, высоких морально-психологических качеств личности гражданина – патриота;
- освоение базовых знаний и формирование специальных умений и навыков выполнения воинского долга;
- овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих соблюдению требований безопасности военной службы в повседневной деятельности;
- изучение и принятие правил воинской вежливости;
- раскрытие специфики деятельности различных категорий военнослужащих ВС РФ, права и обязанности военнослужащих;
- формирование строевой выправки, подтянутости и выносливости, уважительного отношения к воинским ритуалам и традициям, военной форме одежды;
- изучение и принятие правил воинской вежливости;
- овладение знаниями уставных норм и правил поведения военнослужащих.

Предмет дисциплины

Предметом изучения дисциплины является комплекс знаний, необходимый (гражданам Российской Федерации) военнослужащим всех специальностей: по тактике, общевоинским уставам, радиационной, химической и бактериологической защиты (РХБЗ), огневой, строевой, военно-медицинской, инженерной подготовке и военной топографии.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
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			
УК-8.1	Применяет положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделений, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие. Ведет общевойсковой бой в составе подразделения. Выполняет поставленные задачи в	31	Знать основные положения общевоинских уставов ВС РФ; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельбы из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений

	условиях РХБ заражения	32	Знать основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя
		33	Знать общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения
		34	Знать правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами
		35	Знать тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке
		У1	Уметь правильно применять и выполнять положения общевойсковых уставов ВС РФ
		У2	Уметь осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат
		У3	Уметь оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты
		Н1	Иметь навыки владения строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств РХБ защиты
УК-8.2	УК-8.2 Пользуется топографическими картами. Оказывает первую медицинскую помощь при ранениях и травмах. Имеет высокое чувство патриотизма, считает защиту Родины своим долгом и обязанностью	31	Знать назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт
		32	Знать основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах
		33	Знать тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны
		34	Знать основные положения Военной доктрины РФ; правовое положение и порядок прохождения военной службы
		У1	Уметь читать топографические карты различной номенклатуры
		У2	Уметь давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества
		У3	Уметь применять положения нормативно правовых актов
		Н1	Иметь навыки ориентирования на местности по карте и без карты
		Н2	Иметь навыки применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах
Н3	Иметь навыки работы с нормативно-правовыми документами		

3. Содержание дисциплины:

Раздел 1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации

Подраздел 1.1. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации, их основные требования и содержание

Подраздел 1.2. Внутренний порядок и суточный наряд

Подраздел 1.3. Общие положения Устава гарнизонной и караульной службы

Раздел 2. Строевая подготовка

Подраздел 2.1. Строевые приемы и движение без оружия

Раздел 3. Огневая подготовка из стрелкового оружия

Подраздел 3.1. Основы, приёмы и правила стрельбы из стрелкового оружия

Подраздел 3.2. Назначение, боевые свойства, материальная часть и применение стрелкового оружия, ручных противотанковых гранатомётов и ручных гранат

Подраздел 3.3. Выполнение упражнений учебных стрельб из стрелкового оружия

Раздел 4. Основы тактики общевойсковых подразделений

Подраздел 4.1. Вооружённые Силы Российской Федерации их состав и задачи

Подраздел 4.2. Основы общевойскового боя

Подраздел 4.3. Основы инженерного обеспечения

Подраздел 4.4. Организация воинских частей и подразделений, вооружение, боевая техника вероятного противника

Раздел 5. Радиационная, химическая и биологическая защита

Подраздел 5.1. Ядерное, химическое, биологическое, зажигательное оружие

Подраздел 5.2. Радиационная, химическая и биологическая защита

Раздел 6. Военная топография

Подраздел 6.1. Местность как элемент боевой обстановки. Измерения и ориентирование на местности без карты, движение по азимутам

Подраздел 6.2. Топографические карты и их чтение, подготовка к работе

Раздел 7. Основы медицинского обеспечения

Подраздел 7.1. Медицинское обеспечение войск (сил), первая медицинская помощь при ранениях, травмах и особых случаях

Раздел 8. Военно-политическая подготовка

Подраздел 8.1. Россия в современном мире. Основные направления социально-экономического, политического и военно-технического развития страны

Раздел 9. Правовая подготовка

Подраздел 9.1. Военная доктрина Российской Федерации. Законодательство Российской Федерации о прохождении военной службы.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.О.32 Основы российской государственности

1. Общая характеристика дисциплины

Цель - формирование у обучающихся системы знаний, навыков и компетенций, а также ценностей, правил и норм поведения, связанных с осознанием принадлежности к российскому обществу, развитием чувства патриотизма и гражданственности, формированием духовно-нравственного и культурного фундамента развитой и цельной личности, осознающей особенности исторического пути российского государства, самобытность его политической организации, сопряжение индивидуального достоинства и успеха с общественным прогрессом и политической стабильностью своей Родины.

Задачи:

- представить историю России в её непрерывном цивилизационном измерении;
- раскрыть ценностно-поведенческое содержание чувства гражданственности и патриотизма;
- рассмотреть фундаментальные достижения, изобретения, открытия и свершения, связанные с развитием русской земли и российской цивилизации, представить их в актуальной и значимой перспективе, воспитывающей в гражданине гордость и сопричастность своей культуре и своему народу;
- представить ключевые смыслы, этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации;
- рассмотреть особенности современной политической организации российского общества;
- исследовать наиболее вероятные внешние и внутренние вызовы, стоящие перед лицом российской цивилизации и её государственностью в настоящий момент;
- обозначить фундаментальные ценностные принципы (константы) российской цивилизации.

Предмет: основные особенности, ценностные принципы и ориентиры российской государственности, а также этические и мировоззренческие доктрины, сложившиеся внутри российской цивилизации.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	33	Знать особенности современной политической организации российского общества, фундаментальные достижения, ценностные принципы российской цивилизации, а также перспективные ценностные ориентиры российского цивилизационного развития
		У3	Уметь адекватно воспринимать актуальные социальные и культурные различия, уважительно относиться к историче-

			скому наследию и культурным традициям, находить и использовать необходимую информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп
		НЗ	Иметь навыки осознанного выбора ценностных ориентиров и гражданской позиции

3. Содержание дисциплины:

Раздел I. Что такое Россия?

Подраздел 1.1. Современная Россия: цифры и факты

Подраздел 1.2. Испытания и победы России, ее герои.

Раздел II. Российское государство-цивилизация

Подраздел 2.1. Цивилизационный подход: возможности и ограничения

Подраздел 2.2. Философское осмысление России как цивилизации

Раздел III. Российское мировоззрение и ценности российской цивилизации

Подраздел 3.1. Мировоззрение и идентичность

Подраздел 3.2. Мировоззренческие принципы (константы) российской цивилизации

Раздел IV. Политическое устройство России

Подраздел 4.1. Конституционные принципы и разделение властей

Подраздел 4.2. Стратегическое планирование: национальные проекты и государственные программы

Раздел V. Вызовы будущего и развитие страны

Подраздел 5.1. Актуальные вызовы и проблемы развития России

Подраздел 5.2. Сценарии развития российской цивилизации

4. Форма промежуточной аттестации: зачет с оценкой

Б1.О.ДЭ.01 Элективные дисциплины по физической культуре и спорту

Б1.О.ДЭ.01.01 Профессионально-прикладная физическая подготовка

1. Цель изучения дисциплины «Профессионально-прикладная физическая подготовка» заключается в формировании знаний, умений и навыков, направленных на использование разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, а также обеспечения психофизической готовности обучающихся к успешной профессиональной деятельности

2. Задачи дисциплины

Для достижения поставленных целей дисциплины «Профессионально-прикладная физическая подготовка» предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих, оздоровительных задач:

1. Владение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре.
2. Обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность к работе в аграрном секторе экономики по будущей профессии.
3. Приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

2. Требования к уровню освоения дисциплины.

Дисциплина нацелена на формирование компетенций:

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	32	Основные способы поддержания должного уровня физической подготовленности.
		У2	Выбирать системы физических упражнений для оптимизации работоспособности и физического развития.
		Н2	Использования средств и методов физической культуры и спорта для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий

			реализации конкретной профессиональной деятельности.
--	--	--	--

3. Краткое содержание дисциплины

Модуль 1. Профессионально-прикладная физическая подготовка.

Раздел 1. Общеподготовительный.

Основная медицинская группа.

Подраздел 1.1. Общая физическая подготовка.

Женщины. Основы техники безопасности на занятиях общей физической подготовкой. Основные правила организации занятий. Методы организации и проведения занятий: фронтальный метод, поточный метод. Основы методики обучения технике физических упражнений и упражнений из различных видов спорта. Виды легкой атлетики. Техника выполнения легкоатлетических упражнений. Физическая подготовка. Техника бега на короткие дистанции: старт, бег по дистанции, финиширование. Тактика в беге на короткие дистанции. Техника прыжков в длину с разбега: фаза разбега, фаза отталкивания, фаза полета, фаза приземления. Техника прыжков в длину с места. Техника и тактика бега на средние дистанции. Техника бега на длинные дистанции. Техника кроссового бега. Техника метания гранаты на дальность: техника разбега, выполнение бросковых шагов, финальное усилие. Легкоатлетические эстафеты. Строевые и порядковые упражнения. Общеразвивающие упражнения различной направленности. Общеразвивающие упражнения в парах. Общеразвивающие упражнения с предметами. Основы атлетической гимнастики. Силовые способности: скоростно-силовые способности, силовая выносливость. Методы развития силы. Нормирование нагрузки при различных подходах к развитию силовых способностей. Виды силовых упражнений с использованием веса собственного тела: упражнения в упоре на гимнастической скамейке, упражнения на низкой перекладине. Упражнения на развитие мышц брюшного пресса. Техника выполнения силовых упражнений с использованием веса собственного тела. Формы контроля на занятиях общей физической подготовкой.

Мужчины. Основы техники безопасности на занятиях общей физической подготовкой. Основные правила организации занятий. Методы организации и проведения занятий: фронтальный метод, поточный метод. Основы методики обучения технике физических упражнений и упражнений из различных видов спорта. Виды легкой атлетики. Техника выполнения легкоатлетических упражнений. Физическая подготовка. Техника бега на короткие дистанции: старт, бег по дистанции, финиширование. Тактика в беге на короткие дистанции. Техника прыжков в длину с разбега: фаза разбега, фаза отталкивания, фаза полета, фаза приземления. Техника прыжков в длину с места. Техника и тактика бега на средние дистанции. Техника и тактика бега на длинные дистанции. Техника кроссового бега. Техника метания гранаты на дальность: техника разбега, выполнение бросковых шагов, финальное усилие. Легкоатлетические эстафеты. Основы техники безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые и порядковые упражнения. Общеразвивающие упражнения различной направленности. Основы атлетической гимнастики. Силовые способности: собственные силовые способности, скоростно-силовые способности, силовая выносливость. Методы развития силы. Нормирование нагрузки при различных подходах к развитию силовых способностей. Виды силовых упражнений с использованием веса собственного тела: упражнения в упоре лежа, упражнения на перекладине, упражнения на брусьях. Техника выполнения силовых упражнений с использованием веса собственного тела. Виды силовых упражнений с использованием внешнего сопротивления: упражнения со штангой, упражнения с гантелями, упражнения с гириями, упражнения с эластичным бинтом, упражнения в парах, упражнения на грузо-балочных устройствах (тренажерах). Техника выполнения упражнений с использованием внешнего сопротивления. Комплексы силовых упражнений различной направленности. Определение уровня силовой подготовленности. Формы контроля на занятиях общей физической подготовкой.

Раздел 2. Специальноподготовительный.

Подраздел 2.1. Профессионально-прикладные физические упражнения.

Мужчины. Упражнения для развития статической выносливости. Упражнения для развития объема, переключения, распределения и устойчивости внимания (бег с изменением направления движения; вольно гимнастических упражнений на координацию движений рук и ног; жонглирование мячами; ведение двух мячей одновременно (правой и левой рукой); обегание препятствий с одновременным переносом 2-3 набивных мячей; передвижение по прямой, по кругу, квадрату с чередованием заранее обусловленных действий; челночный бег с переноской 2-3 предметов; преодоление полосы препятствий; ведения мяча по линии, и пр.) упражнения на развитие оперативного мышления (Эстафеты с решением внезапно возникающих задач; преодоление незнакомых полос препятствий на время и пр.) Упражнения для глаз и развития зрения. Упражнения на развитие силы мышц ног и спины. Упражнения на дозирование усилий (броски набивных мячей, различного веса на заданное расстояние; Прыжки вверх, в длину, с места на заданное расстояние и пр.) Комплексы упражнений ППФП для различных специальностей (агрономы, экономисты, ветеринары, землестроители, механизаторы). Комплексы упражнений производственной гимнастики. Прикладная гимнастика: упражнения в лазании по канату; упражнения в метании и ловли набивных мячей; упражнения в поднимании и переносе партнера; упражнения в переползании.

Женщины. Упражнения для развития статической выносливости. Упражнения для развития объема, переключения, распределения и устойчивости внимания (бег с изменением направления движения; вольно гимнастических упражнений на координацию движений рук и ног; жонглирование мячами; ведение двух мячей одновременно (правой и левой рукой); оббегание препятствий с одновременным переносом 2-3 набивных мячей; передвижение по прямой, по кругу, квадрату с чередованием заранее обусловленных действий; челночный бег с переноской 2-3 предметов; преодоление полосы препятствий; ведения мяча по линии, и пр.) упражнения на развитие оперативного мышления (Эстафеты с решением внезапно возникающих задач; преодоление незнакомых полос препятствий на время и пр.) Упражнения для глаз и развития зрения. Упражнения на развитие силы мышц ног и спины. Упражнения на дозирование усилий (броски набивных мячей, различного веса на заданное расстояние; Прыжки вверх, в длину, с места на заданное расстояние и пр.) Комплексы упражнений ППФП для различных специальностей (агрономы, экономисты, ветеринары, землеустроители, механизаторы). Комплексы упражнений производственной гимнастики.

Подраздел 2.2. Прикладное плавание.

Женщины. Основы техники безопасности на занятиях плаванием. Техника дыхания в воду. Техника плавания кролем на груди. Техника плавания кролем на спине. Техника плавания брасом. Техника поворотов. Техника старта. Физическая подготовка. Тактика в плавании. Эстафеты. Прикладное плавание: техника плавания брасом на спине; техника плавания на боку; спасение на воде.

Мужчины. Основы техники безопасности на занятиях плаванием. Техника дыхания в воду. Техника плавания кролем на груди. Техника плавания кролем на спине. Техника плавания брасом. Техника поворотов. Техника старта. Физическая подготовка. Тактика в плавании. Эстафеты. Прикладное плавание: техника плавания брасом на спине; техника плавания на боку; спасение на воде.

Подраздел 2.3. Ориентирование на местности.

Условные знаки спортивных карт. Ориентирование карты по компасу, линейным ориентирам, направлению. Движение по азимуту. Определение расстояний на карте. Прохождение учебных дистанций.

Раздел 3. Оздоровительно-рекреационный.

Специальная медицинская группа.

Подраздел 3.1. Гимнастика. Основы техники безопасности на занятиях гимнастикой.

Строевые и порядковые упражнения. Комплексы общеразвивающих упражнений с учетом противопоказаний при различных заболеваниях. Общеразвивающие упражнения на месте, в движении, с предметами. Корректирующая гимнастика; Эстафеты; подвижные игры с умеренной интенсивностью. Упражнения на гимнастической скамейке; упражнения на гимнастической стенке; специальные упражнения для профилактики различных заболеваний (органов дыхания, сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта, опорно-двигательного аппарата, нарушения зрения).

Подраздел 3.2. Легкая атлетика.

Основы техники безопасности на занятиях легкой атлетикой. Общеразвивающие и специальные упражнения: ходьба и ее разновидности (сочетание ходьбы с упражнениями на дыхание, ходьба в постепенно возрастающем темпе); скандинавская ходьба. Бег и его разновидности (медленный бег, бег в чередовании с ходьбой и упражнениями в движении). Специальные беговые упражнения с учетом противопоказаний при различных заболеваниях. Основы техники легкой атлетики: техника низкого и высокого старта; техника бега; техника ходьбы, техника прыжков в длину.

Подраздел 3.3. Оздоровительное плавание.

Основы техники безопасности на занятиях плаванием. Техника дыхания в воду. Техника плавания кролем на груди. Техника плавания кролем на спине. Техника плавания брасом. Прикладное плавание: техника плавания брасом на спине; техника плавания на боку; спасение на воде.

Адаптивная физическая культура.

Подраздел 3.4. Элементы различных видов спорта (адаптивные формы и виды).

Основы техники безопасности на занятиях. Легкая атлетика (адаптивные виды и формы) Показания и противопоказания к выполнению легкоатлетических упражнений. Ходьба и ее разновидности, сочетание ходьбы с упражнениями на дыхание, расслабление, с изменением времени прохождения дистанции. Бег и его разновидности. Бег трусцой. Методические особенности обучения спортивной ходьбе. Скандинавская ходьба. Элементы спортивных игр (адаптивные виды и формы). Технические действия в спортивных играх (адаптивные формы): баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис и другие. Общие и специальные упражнения игрока. Основные приемы овладения техникой, индивидуальные упражнения.

Подраздел 3.5. Подвижные игры и эстафеты (адаптивные формы и виды).

Основы техники безопасности на занятиях. Подвижные игры и доступные эстафеты с предметами и без них, с простейшими способами передвижения, не требующие проявления максимальных усилий и сложного – координационных действий.

Подраздел 3.6. Профилактическая гимнастика с учетом диагноза.

Основы техники безопасности на занятиях. Профилактическая гимнастика, оздоровительная гимнастика с учетом диагноза. Техника выполнения специальных упражнений для профилактики различных заболеваний:

- нарушений опорно-двигательного аппарата;

- желудочно-кишечного тракта и почек;
- нарушений зрения;
- нарушений слуха;
- сердечно-сосудистой системы и ЦНС;
- органов дыхания.

Упражнений по профилактике различных заболеваний (комплексы адаптивной физической культуры).

Дыхательные упражнения (по методике А. Стрельниковой, К. Бутейко и др.), направленные на активизацию дыхательной и сердечно-сосудистой системы. Закаливание и его значение для организма человека (занятия на улице). Гигиенические принципы и рекомендации к закаливанию. Методика закаливания солнцем, воздухом и водой.

Оздоровительная гимнастика, направлена на восстановление и развитие компенсаторных функций организма, в том числе и двигательных, при наличии врожденных патологий, полностью или частично утраченных обучающимся после болезни, травмы; предупреждение прогрессирования заболевания или физического состояния студента.

Методы (общее расслабление под музыку, аутотренинг) снятия психо-эмоционального напряжения. Инструкторская практика проведения комплексов профилактической гимнастики.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.О.ДЭ.01.02 Спортивные игры

1. Цель изучения дисциплины «Спортивные игры» заключается в формировании знаний, умений и навыков, направленных на использование разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, а также обеспечения психофизической готовности обучающихся к успешной профессиональной деятельности.

2. Задачи дисциплины. Для достижения поставленных целей дисциплины «Спортивные игры» предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих, оздоровительных задач:

1. Владение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре.
2. Обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность к работе в аграрном секторе экономики по будущей профессии.
3. Приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

2. Требования к уровню освоения дисциплины.

Дисциплина нацелена на формирование компетенций:

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	32	Основные способы поддержания должного уровня физической подготовленности.
		У2	Выбирать системы физических упражнений для оптимизации работоспособности и физического развития.
		Н2	Использования средств и методов физической культуры и спорта для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Баскетбол.

Подраздел 1.1 Техника безопасности на занятиях по баскетболу.

Особенности проведения тренировочных занятий по баскетболу. Техника безопасности на соревнованиях по баскетболу. Виды и причины травм. Ответственность занимающихся. Меры предупреждения переутомления. Объективные и субъективные данные самоконтроля.

Подраздел 1.2. Общая физическая подготовка в баскетболе.

Комплекс ОРУ. Специальные беговые упражнения. Развитие и совершенствование физических качеств (выносливости, быстроты, ловкости и координационных способностей). Использование спортивных игр (настольный теннис, бадминтон).

Подраздел 1.3. Техническая подготовка в баскетболе.

Техника передвижения по площадке, остановки, повороты. Техника владения мячом: ведение мяча (с изменением высоты, направления движения, скорости передвижения), отскока передачи мяча, броски мяча в кольцо (одной и двумя руками), бросок мяча с двух шагов, ловля мяча, подбор мяча. Совершенствование техники штрафных бросков. Индивидуальные технические действия в нападении. Техника защиты: защитная стойка; передвижение обычными и приставными шагами, спиной вперед и в других направлениях; вырывание мяча рывком на себя с поворотом туловища, выбивание мяча, перехват мяча. Эстафеты с баскетбольными мячами и использованием изученных технических приемов

Подраздел 1.4. Тактическая подготовка в баскетболе.

Групповые игровые действия: игровые комбинации. Изучение и совершенствование изученных технических приемов в групповых действиях (восьмерка, забегание за спину). Командные действия: расстановка игроков по площадке; взаимодействие, защита в численном меньшинстве, подстраховка, переключение, командные действия (в защите или нападении) после введения мяча из-за боковой или лицевой линии). Правила игры в баскетбол. Учебные игры.

Раздел 2. Волейбол.

Подраздел 2.1. Техника безопасности на занятиях по волейболу.

Особенности проведения тренировочных занятий по волейболу, требования к занимающимся. Техника безопасности на соревнованиях по волейболу. Виды и причины травм. Ответственность занимающихся. Объективные и субъективные данные самоконтроля. Меры предупреждения переутомления.

Подраздел 2.2. Общая физическая подготовка в волейболе.

Общеразвивающие и специальные упражнения для развития быстроты, координации движения, прыгучести, силы, выносливости, подвижности в суставах и гибкости. Элементы стретчинга. Обучение специальным физическим упражнениям, направленным на освоение технических приемов и элементов.

Подраздел 2.3. Техническая подготовка в волейболе.

Изучение и совершенствование технических приемов. Стойки. Перемещения. Прием. Поддача. Передачи. Нападающий удар. Блокирование. Страховка. Техника безопасности. Тактика и техника игры. Правила и судейство игры. Двусторонняя игра.

Подраздел 2.4. Тактическая подготовка в волейболе.

Изучение и совершенствование тактических приемов. Игры 2 на 2, 3 на 3, 4 на 4 Наигрывание связей и комбинаций. Интегральная подготовка. Задания малой, средней и большой подвижности. Игры при максимальной нагрузке. Контрольные игры.

Раздел 3. Мини-футбол.

Подраздел 3.1 Техника безопасности на занятиях в мини-футболе.

Особенности проведения тренировочных занятий по мини-футболу в залах, требования к занимающимся. Техника безопасности на соревнованиях по мини-футболу. Виды и причины травм. Ответственность занимающихся. Объективные и субъективные данные самоконтроля. Меры предупреждения переутомления.

Подраздел 3.2. Общая физическая подготовка в мини-футболе.

Комплекс общеразвивающих упражнений. Специальные беговые упражнения. Комплекс упражнений ВФСК «Готов к труду и обороне». Строевые упражнения. Упражнения для развития координационных способностей. Упражнения для развития специальной выносливости. Упражнения на развитие игровой ловкости. Упражнения для развития скоростно-силовых качеств.

Подраздел 3.3. Техническая подготовка в мини-футболе.

Удар по мячу внутренней и внешней стороной стопы. Удар серединой подъема. Упражнения на развитие игровой ловкости. Удар внутренней и внешней частью подъема. Удар носком. Резаный удар внутренней и внешней частью подъема. Удар серединой лба и боковой частью головы. Жонглирование мяча ногами и головой. Остановка и приём мяча различными способами. Остановка и приём мяча различными способами. Техника игры вратаря. Ведение мяча разными частями стопы.

Подраздел 3.4. Тактическая подготовка в мини-футболе.

Индивидуальные действия. Групповые действия. Командные действия. Тактика игры вратаря. Правила игры в мини-футбол. Учебные игры.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.О.ДЭ.01.03 Единоборства

1. Цель изучения дисциплины «Единоборства» заключается в формировании знаний, умений и навыков, направленных на использование разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, а также обеспечения психофизической готовности обучающихся к успешной профессиональной деятельности.

2. Задачи дисциплины. Для достижения поставленных целей дисциплины «Единоборства» предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих, оздоровительных задач:

1. Владение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре.
2. Обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность к работе в аграрном секторе экономики по будущей профессии.
3. Приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

2. Требования к уровню освоения дисциплины.

Дисциплина нацелена на формирование компетенций:

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	32	Основные способы поддержания должного уровня физической подготовленности.
		У2	Выбирать системы физических упражнений для оптимизации работоспособности и физического развития.
		Н2	Использования средств и методов физической культуры и спорта для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Методико-практический

Подраздел 1.1. Техника безопасности при занятиях единоборствами.

Техника безопасности при занятиях единоборствами. Основные правила организации занятий единоборствами. Требования к месту занятий, экипировка. Исправность инвентаря и оборудования. Виды и причины травм. Методы организации и проведения занятий: фронтальный метод, поточный метод. Основы методики обучения технике ударных видов спорта. Основные правила составления комплексов общеразвивающих упражнений различной направленности.

Подраздел 1.2. Методы и средства воспитания физических способностей.

Физические способности человека: силовые способности, скоростные способности, координационные способности, выносливость, гибкость. Равномерный метод воспитания физических способностей, его варианты и особенности применения. Переменный метод воспитания физических способностей, его варианты и особенности применения. Повторный метод, его варианты и особенности применения. Интервальный метод, его варианты и особенности применения. Игровой метод воспитания физических способностей, его варианты и особенности применения. Круговой метод, его варианты и особенности применения. Соревновательный метод. Упражнения для развития скоростно-силовых способностей, выносливости, гибкости, ловкости.

Раздел 2. Учебно-тренировочный.

Подраздел 2.1. Техника ударных, борцовских и смешанных единоборств.

Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений в нанесении разных ударов, и защит от них.

Подраздел 2.2. Тактика как искусство ведения поединка.

Тактика в боевых и спортивных единоборствах. Средства и методы повышения тактико-технической подготовленности. Содержание тактической подготовки, методика обучения тактике поединка. Тактика применения приемов ударных, борцовских и смешанных единоборств. Роль и значение тактических умений в физической подготовленности студентов.

Подраздел 2.3. Правила и судейство соревнований.

Структура соревнований, официальные лица соревнований и их обязанности. Участники соревнований, место проведения и оборудование соревнований.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.О.ДЭ.01.04 Силовая подготовка

1. Цель изучения дисциплины «Силовая подготовка» заключается в формировании знаний, умений и навыков, направленных на использование разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, а также обеспечения психофизической готовности обучающихся к успешной профессиональной деятельности.

2. Задачи дисциплины. Для достижения поставленных целей дисциплины «Силовая подготовка» предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих, оздоровительных задач:

1. Овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре.
2. Обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность к работе в аграрном секторе экономики по будущей профессии.
3. Приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.

2. Требования к уровню освоения дисциплины.

Дисциплина нацелена на формирование компетенций:

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	32	Основные способы поддержания должного уровня физической подготовленности.
		У2	Выбирать системы физических упражнений для оптимизации работоспособности и физического развития.
		Н2	Использования средств и методов физической культуры и спорта для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Методико-практический

Подраздел 1.1. Техника безопасности на занятиях силовой подготовкой. Профилактика травматизма.

Требование к месту занятий, экипировка. Исправность инвентаря и оборудования. Основные виды травм и их профилактика. Основы техники выполнения силовых упражнений. Меры предосторожности при переутомлении. Правильное дыхание при выполнении силовых упражнений. Выполнение комплекса упражнений с собственным весом

Подраздел 1.2. Методы и средства силовой подготовки. СФП.

Понятия сила. Разновидности силы. Силовые способности: собственно силовые, скоростно-силовые, силовая выносливость. Методы развития силовых способностей. Выполнение силовых упражнений и их классификации.

Особенности воспитания максимальной силы, скоростной силы, силовой выносливости. Объем и интенсивность тренировочной нагрузки. Нормирование нагрузки при различных подходах к развитию способностей. Упражнения с внешним сопротивлением (упражнения с отягощением, с партнером, с сопротивлением упругих предметов (резиновые амортизаторы, эспандеры, жгуты). Упражнения с преодолением собственного веса. Изометрические упражнения.

Раздел 2. Учебно-тренировочный.

Подраздел 2.1. Упражнения с отягощениями различной направленности.

Упражнения с собственным весом, их характеристика. Техника выполнения упражнений с использованием собственного веса. Средства: подтягивание на перекладине различными хватами, отжимание от пола в различных вариантах, отжимание на брусьях, подъем переворотом на перекладине, подъем ног на перекладине. Силовые упражнения с партнером. Метод организации занятий: круговой.

Техника выполнения упражнений со свободными весами (гантели, штанги, гири). Средства: жим штанги лежа, приседание со штангой, становая тяга штанги, жим штанги стоя и сидя, сгибание и разгибание рук со штангой стоя. Комплекс упражнений с гантелями: разведение гантелей в стороны на скамье горизонтальной, разведение гантелей в стороны стоя, попеременное сгибание рук с гантелями стоя и сидя, выпады с гантелями, выпрыгивание с гантелями, тяга гантелей в наклоне. Комплекс упражнений с гирями: попеременный жим гири от груди, протяжка одно гири вдоль туловища вверх на прямые руки, попеременное сги-

бание рук в локтевых суставах, жим от груди лежа на наклонной скамье, подъем с помоста двух гирь на грудь, рывок гири правой и левой рукой. Толчок двух гирь. Система подготовки в формате «Кроссфит».

Подраздел 2.2. Основы техники силовых упражнений.

Обучение и совершенствование техники выполнения упражнений на грузо-блочных устройствах. Выполнение упражнений с дополнительными утяжелителями. Определение уровня силовой подготовки.

Подраздел 2.3. Пауэрлифтинг.

Пауэрлифтинг и его элементы: становая тяга, приседание со штангой, жим штанги лежа. Экипировка в пауэрлифтинге. Общая методика тренировки в пауэрлифтинге. Виды упражнений и правильная техника выполнения базы. Вспомогательные упражнения, отработка техники их выполнения. Планирование тренировочных нагрузок. Методика регулирования собственного веса. Основные показатели роста и самоконтроль в пауэрлифтинге. Оценка спортивных результатов. Правила соревнований.

Подраздел 2.4. Армрестлинг.

Физическая сила и ее значение в армрестлинге. Оборудование для занятий армспортом. Структура спортивной тренировки. Базовая техника армрестлинга. Тактическое мастерство рукоборца. Методика обучения тактическим действиям в армспорте. Морально-волевая подготовка. Специализированная подготовка в армрестлинге. Организация и проведение соревнований. Профилактика травматизма и восстановление работоспособности

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б1.В.01 Основы инжиниринга пищевой и перерабатывающей промышленности

1. Цель и задачи дисциплины

Цель – ознакомление обучающихся с принципами технологического инжиниринга, сформировать у обучающихся знания, умения и навыки по основным направлениям развития инжиниринга как в России, так и в мировой практике

Задачи:

- Научить обучающихся использованию с наибольшей эффективностью трудовых, материальных, технологических и других ресурсов предприятий масложировой отрасли.
- Подбор оптимальных методов организации проекта и управления им.
- Использование в связи с этим всех новейших научно-технических разработок, инновационных систем и технологий

Предмет – основы технологического инжиниринга в пищевой и перерабатывающей промышленности.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3.22	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У17	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		Н4	Разработка планов размещения оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-3	Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	31	Производственные технологические процессы, средства обеспечения технологических систем для достижения качества выпускаемых изделий
		32	основные понятия, связанные с технологическим инжинирингом, используемые на всех этапах разработки технологического процесса на предприятиях
		У1	Выполнять основные расчёты для определения эффективности технологических процессов на предприятиях отрасли
		У2	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
		Н1	Осуществлять разработку и освоение новых технологий повышающих эффективность технологических процессов производства на предприятиях
		Н2	Осуществлять поиск инновационных проектов для повышения

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основные понятия инжиниринга. Подраздел 1.1. Виды инжиниринга. Подраздел 1.2 Инжиниринг как вид интеллектуальной деятельности Термины инжиниринга.

Раздел 2. Технологический инжиниринг

Подраздел 2.1 Технологическое проектирование и организации производства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности. Понятия принципиальной технологической схемы производства. Этапы построения аппаратурно-технологической схемы производства. Требования к сырью, технологическим операциям производств, Эксплуатационно-технологические характеристики технологических линий пищевых и перерабатывающих производств.

Подраздел 2.2 Ресурсосберегающие технологии, направленные на экономию материальных, трудовых и энергетических ресурсов в пищевой и перерабатывающей промышленности на этапе проектирования и эксплуатации технологических линий. Современными методами ресурсосбережения при эксплуатации технологических линий производства

Подраздел 2.3 Методах проектирования технологических линий. Основные характеристики и принципы выбора параметров технологического процесса производства; Способах обеспечения эргономических показателей, безопасности, надежности и экономической эффективности.

Раздел 3. Консультативный инжиниринг

Раздел 4. Реинжиниринг. Совершенствования технологических линий и оборудования путем проектирования и расчета, с учетом эксплуатационных режимов и технологического регламента производства в соответствии с современными технологическими и экологическими проблемами.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Б1.В.02 Химические методы анализа в пищевой промышленности

1. Цель и задачи дисциплины

Целью курса «Инструментальные методы анализа в пищевой промышленности» является формирование у обучающихся знаний об основах аналитической химии, классификации и сущности основных химических и инструментальных методов анализа; подготовка к решению профессиональных задач, связанных с оценкой качественного состава и содержания соединений биогенных и токсичных элементов, а также природных органических веществ в составе пищевых продуктов, а также при определении качества пищевых продуктов.

Задачи дисциплины «Инструментальные методы анализа в пищевой промышленности» заключаются в формировании у обучающихся знаний об основных методиках определения состава и содержания веществ различного происхождения и их смесях, имеющих отношение к пищевым технологиям, умений при выполнении операций химического и инструментальноо анализа, навыков работы с аналитическим оборудованием в химической лаборатории при выполнении анализов пищевых объектов.

Предметом изучения дисциплины «Инструментальные методы анализа в пищевой промышленности» являются: основные понятия качественного и количественного анализа, классификация и сущность методов химического анализа, теория и практика основных инструментальных методов анализа: оптических, спектральных, электрохимических и хромографических, а также области применения методов аналитической химии в пищевой промышленности.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	3.1	Основные законы естественных наук
		3.2.	Методы исследований естественных наук
		3.3.	Применение естественнонаучных методов исследования в профессиональной деятельности
		3.7	Физико-химические методы исследования в пищевой промышленности
		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, али-

			циклических и аминоспиртов. Классификацию, строение, физические и химические свойства ацилглицеринов. Процессы высыхания и пищевой порчи масел и жиров. Химический состав и свойства растительных жиров
		У.1	Использовать естественнонаучные методы исследования в профессиональной деятельности
		У.4.	Различать, сравнивать и анализировать состав жировых продуктов. Оценивать влияние различных факторов на состав, сохранность и качество масложировой продукции, использовать знания о природе основных компонентов масложировой продукции для прогнозирования направления процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.
		Н.3	Владеть навыками практической работы с химическим и физикохимическим оборудованием неорганическими и органическими химическими реактивами
		Н.4	Владеть методами определения основных параметров качества масел и жиров

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Аналитическая химия. Химический анализ

Подраздел 1.1. Основные понятия качественного и количественного анализа.

Основные понятия качественного и количественного анализа. Классификация методов анализа: химические, физико-химические и физические методы. Метрологические параметры измерений. Чувствительность измерений. Точность анализа, систематические и случайные ошибки. Аналитическая реакция. Особенности аналитических реакций и их использование в качественном и количественном анализе. Методы и способы проведения измерений в химическом и инструментальном анализе.

Подраздел 1.2. Химические методы анализа.

Основы гравиметрического анализа: принципы и основные понятия, теоретические закономерности, способы проведения анализа, оборудование и точность проведения экспериментов. Методы гравиметрии и их использование в пищевой промышленности

Основы титриметрического анализа: принципы и основные понятия титриметрического определения, теоретические закономерности, способы проведения анализа, оборудование и точность проведения экспериментов. Методы титриметрии и их использование в пищевой промышленности.

Раздел 2. Инструментальные методы анализа

Подраздел 2.1. Оптические и спектральные методы анализа.

Явления испускания и поглощения электромагнитной энергии. Понятие электромагнитного спектра вещества. Классификация оптических и спектральных методов анализа.

Молекулярная спектроскопия. Теоретические основы фотометрии, спектрофотометрии, ИК-, УФ- и ЯМР-спектроскопии. Оборудование и методы измерений при работе на спектральных приборах. Методы спектроскопии в пищевой промышленности.

Методы атомной спектроскопии. Атомно-абсорбционный спектральный анализ. Сущность метода. Применение атомно-абсорбционного анализа в анализе сельскохозяйственных объектов и контроле состояния окружающей среды. Фотометрия пламени как разновидность эмиссионного спектрального анализа. Сущность метода. Принципиальная схема пламенного фотометра. Применение фотометрии пламени в анализе сельскохозяйственных объектов.

Явление светопреломления. Рефрактометрический анализ. Плоскополяризованный свет. Вращение плоскости поляризации растворами оптически активных веществ. Поляриметрический анализ. Применение рефрактометрии и поляриметрии в пищевой промышленности.

Подраздел 2.2. Электрохимические методы анализа

Основные понятия электрохимии. Потенциометрия. Классификация потенциометрических методов анализа. Основные приемы ионметрии. Определение точки эквивалентности с помощью кривых титрования. Виды электродов и приемы работы с ними. Приборы и техника измерений в потенциометрии. Потенциометрия в пищевой промышленности.

Подраздел 2.3. Хроматографические методы анализа.

Определение хроматографии. Основные хроматографические термины. Классификация хроматографических методов анализа. Виды хроматографов. Принципиальная схема хроматографа. Виды детектирования в газовой и жидкостной хроматографии. Масс-спектральная хроматография.

Ионообменная хроматография. Основные положения ионного обмена. Иониты и их свойства. Подвижная фаза в ионообменной хроматографии. Теоретические основы разделения. Ионообменная хроматография биохимических смесей. Практическое использование ионообменной хроматографии для аналитических целей.

Жидкостная хроматография. Высокоэффективная жидкостная хроматография (ВЭЖХ). Теоретические основы метода. Нормально-фазовый и обращенно-фазовый варианты ВЭЖХ. Методы детектирования в ВЭЖХ.

Бумажная хроматография. Теоретические основы метода. Хроматограмма. Различные виды бумажной хроматографии. Разделение и обнаружение ионов методом бумажной хроматографии. Тонкослойная хроматография.

Основные области применения хроматографических методов анализа в пищевой промышленности.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

Б1.В.03 Физико-химические основы переработки масличных и эфиромасличных культур

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся знания по основам химических, физико-химических, биохимических, микробиологических и коллоидно-химических процессов пищевой технологии, а также их роли и влияния на качество продуктов питания.

При изучении дисциплины используются знания биохимии, микробиологии, основ биотехнологии, неорганической, органической, физической и коллоидной химии, физики. Знания, полученные при освоении учебного материала этой дисциплины, являются базовыми при изучении курсов «Пищевая биотехнология», «Проектирования» и «Оборудование предприятий», а также служат развитию образовательного кругозора бакалавра, специализирующегося в области пищевой биотехнологии.

Задачи дисциплины – изучение основных видов сырья, используемого в производстве пищевых продуктов; ознакомление с научными основами технологических процессов в различных отраслях пищевой промышленности.

3. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3.23.	Свойства сырья и полуфабрикатов, технологические процессы, ресурсосбережение
		У.3.	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Н. 8.	Иметь навыки расчета производственных мощностей в рамках принятой в организации технологии и внедрения новых современных технологий производства растительных масел и жиров
ПК-2	Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	3.2.	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья на предприятиях

			масложировой отрасли
		У.2.	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства масел, жиров и продуктов их переработки на автоматизированных технологических линиях
		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
Тип задач профессиональной деятельности – <u>производственно-технологический.</u>			

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Понятие о технологических потоках пищевых производств

Подраздел 1.1. Введение. Дано понятие технология. Содержание и задачи дисциплины. Понятие о технологии пищевых производств.

Подраздел 1.2. Особенности и структура технологических линий пищевых производств. Организация технологического потока как системы технологического процесса; строение технологического потока; системный анализ технологического потока, функционирование технологического потока как системы процессов; развитие технологического потока как системы процессов.

Подраздел 1.3. Общая характеристика химических, физико-химических, биохимических, микробиологических и коллоидно-химических процессов пищевой технологии. Их роль и влияние на качество пищевых продуктов.

Раздел 2. Сырье для производства пищевых продуктов

Подраздел 2.1. Свойства и показатели сырья используемого в масложировом и эфиромасличном производствах.

Подраздел 2.2. Основные свойства пищевых продуктов (физические свойства, структурно-механические свойства, оптические свойства, теплофизические свойства, вкусовые свойства).

Раздел 3. Механические и гидромеханические процессы

Подраздел 3.1. Мойка сырья и тары. Очистка и сепарирование сыпучего сельскохозяйственного сырья.

Подраздел 3.2. Инспекция, калибрование и сортирование штучного сельскохозяйственного сырья. Очистка растительного сырья от наружного покрова. Измельчение пищевых сред.

Подраздел 3.3. Сортировка и обогащение сыпучих продуктов измельчения пищевых сред. Разделение жидкообразных неоднородных пищевых сред. Формование пищевых сред.

Раздел 4. Тепломассообменные процессы

Подраздел 4.1. Темперирование и повышение концентрации пищевых сред. Сушка пищевых сред. Выпечка и обжарка пищевых сред.

Подраздел 4.2. Охлаждение и замораживание пищевых сред.

Подраздел 4.3. Процессы диффузии и экстракции пищевых сред.

Раздел 5. Научные основы технологии жиров.

Подраздел 5.1. Характеристика жиров. Сырье для производства растительных масел.

Подраздел 5.2. Получение растительных масел. Сушка и хранение масличного сырья. Обрушивание семян. Измельчение семян. Извлечение масла. Извлечение масла методом прессования. Извлечение масла методом экстракции.

Подраздел 5.3. Дистилляция мисцеллы. Отгонка растворителя из шрота. Рафинация масел.
Подраздел 5.4. Гидрогенизация жиров. Технология производства маргариновой продукции.

Раздел 6. Принципы получения эфирных масел

Подраздел 6.1. Эфиромасличное сырье и требования предъявляемые к сырью.

Подраздел 6.2. Методы выделения эфирных масел. Механический метод, мацерация, анфлераж, динамическая сорбция, экстракция, перегонка с водяным паром, обезвоживание эфирного масла вакуум-перегонкой.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.В.04 Оборудование отрасли

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – дать обучающимся теоретические знания и практические навыки об устройстве и компоновке оборудования масложировой и парфюмерно-косметической промышленности.

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области *производственно-технологического, организационно-управленческого и расчетно-проектного видов профессиональной деятельности*

Задачи дисциплины – изучение принципиальных схем основных типов технологического оборудования по производству жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов с учетом отечественной и передовой зарубежной техники, особенности его эксплуатации, освоение методов расчета основных его параметров.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3.1	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента
		3.2	Методики расчета и подбора технологического оборудования по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья
		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
		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
ПК-2	Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	3.5	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, технологических линий предприятий масложировой промышленности
		У.3	Осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства на автоматизированных технологических линиях
		Н.4.	Разрабатывать мероприятия по контролю за оптимальными режимами работы основного технологического оборудования и соблюдению правил его эксплуатации

3.Краткое содержание дисциплины

Технология и оборудование для производства растительного масла. Классификация технологического оборудования. Очистка семян от примесей. Сушка семян. Способы сушки. Охлаждение семян. Способы обрушивания семян и технологическое оборудование, используемое для этой цели. Факторы, влияющие

на обрушивание семян. Технологический процесс работы бичевых и центробежных семенорушек. Основные способы разделения рушанки масличных семян. Аспирационные вейки, сепараторы. Способы измельчения семян и ядра подсолнечника. Классификация машин. Технологическое оборудование для измельчения семян. Процесс влаготепловой обработки мятки, его периоды и режимы. Жаровни. Общее устройство и работа жаровни.

Назначение и требования к операции извлечения масла путем прессования в производстве растительных масел.

Способы предварительного извлечения масла из мезги. Классификация технологического оборудования для предварительного извлечения масла. Технологическое оборудование для предварительного отжима масла, устройство, процесс работы. Факторы, влияющие на полноту извлечения масла. Способы окончательного извлечения масла. Классификация технологического оборудования для окончательного извлечения масла. Технологические схемы и оборудование для извлечения масла прессованием. Устройство и подготовка к работе прессов для извлечения масла. Аппараты для очистки форпрессового масла и подготовки жмыха для экстракции.

Назначение и требования к операции экстракции масла растворителем в производстве растительных масел.

Механизм процесса экстракции растительных масел. Влияние отдельных факторов (степень разрушения клеточной структуры, размеры частиц, влажность материала, температура при подготовке к экстракции, скорость и режим движения мисцеллы, количество прокачиваемого растворителя) на процесс экстракции.

Типы современных экстракторов. Экстракторы погружения экстрагируемого материала в растворитель – вертикальные экстракторы модернизированный НД-1250 и «Олье-75». Устройство и работа. Назначение загрузочной колонны, горизонтального шнека и экстракционной колонны.

Экстракторы многоступенчатого орошения. Горизонтально-ленточные экстракторы типа «МЭЗ» и «Де-Смет». Устройство и работа. Достоинства и недостатки экстракторов.

Роторные карусели экстрактора. Устройство и работа. Конструкции одноярусного и двухъярусного экстрактора. Движения растворителя в экстракторе.

Назначение и требования к процессу дистилляции мисцеллы в производстве растительных масел. Способы дистилляции.

Схемы дистилляции мисцеллы в различных экстракционных линиях. Дистилляционная установка в модернизированной линии НД-1250. Назначение, устройство и работа дистилляторов. Предварительный дистиллятор. Конструкция сепаратора. Окончательный дистиллятор. Конструкция листов орошения (распределители для мисцеллы).

Схема дистилляции мисцеллы в экстракционной линии МЭЗ. Общее устройство и работа установки. Конструкция дистиллятора I ступени. Конструкция дистиллятора II ступени. Конструкция подогревателя мисцеллы. Конструкция дистиллятора III ступени. Достоинства и недостатки дистилляционной установки. Дистилляция мисцеллы в экстракционной линии Де Смет.

Назначение влаготепловой обработки шрота. Устройство и работа шнековых испарителей к модернизированному экстрактору НД-250 и МЭЗ.

Чанный испаритель (тостер). Устройство и работа чанного испарителя.

Машины и оборудование для переработки растительного масла.

Назначение рафинации. Методы рафинации. Центрифугирование, отстаивание, фильтрование. Выведение из рафинируемого масла фосфатидов. Конструкция тарельчатого отстойника. Общее устройство и работа сепараторов. Фильтр-прессы.

Основные этапы гидратации. Смешение масла с гидратирующим агентом. Струйные смесители. Реакторы-турбулизаторы. Устройство. Принцип работы. Выдержка смеси масло-вода. Разделение образовавшихся фаз гидратированное масло-фосфатидная эмульсия. Гидратация с разделением фаз на тарельчатом отстойнике. Гидратация с разделением фаз на сепараторе. Отличительные особенности. Достоинства и недостатки. Высушивание гидратированного масла и фосфатидной эмульсии. Устройство и работа вакуум-сушильного аппарата колонного типа. Получение фосфатидного концентрата. Устройство и работа горизонтального ротационно-пленочного аппарата для высушивания фосфатидной эмульсии. Способы извлечения из масел восковых веществ. Технологическая схема удаления из масла восковых веществ.

Удаление из масел свободных жирных кислот. Способы и технологические режимы процесса нейтрализации. Периодический способ нейтрализации с разделением фаз в гравитационном поле с водно-солевой подкладкой. Устройство и принцип действия периодического нейтрализатора. Нейтрализация жирных кислот на линиях с сепараторами. Достоинства и недостатки.

Удаление остатков мыла и влаги из нейтрализованных масел. Промышечно-сушильный аппарат с мешалкой. Смешивание жиров с растворами щелочи, минеральных и органических кислот. Конструкции смесителей лопастных, ножевых и дисковых. Конструкция вакуум-сушильного и деаэрационного аппарата.

Адсорбционная рафинация. Способы отбелки. Схема непрерывной отбелки растительного масла. Устройство колонного реактора секционного типа. Отделение адсорбента. Общее устройство и работа фильтров.

Стадии процесса отбелки: приготовление концентрированной масляной суспензии адсорбента; деаэрация, предварительная и окончательная отбелка; отделение адсорбента на фильтрах.

Дезодорация жиров. Способы дезодорации. Конструкция дезодоратора периодического действия. Конструкция дезодоратора непрерывного действия. Установка для дезодорации фирмы «Альфа-Лаваль».

Оборудование для гидрогенизации и переэтерификации жиров

Катализаторы гидрогенизации жиров. Гидрирование жиров и жирных кислот. Основные и вспомогательные аппараты установки для гидрирования. Конструкция реакторов. Общее устройство и принцип работы автоклавов.

Фильтрация саломаса. Устройство рамных фильтр-прессов. Устройство фильтров с механической выгрузкой осадка.

Производство водорода электролизом воды. Конструкция электролизера. Аппараты воздушного охлаждения.

Переэтерификация жиров. Основные стадии процесса переэтерификации. Схема получения переэтерифицированных жиров непрерывным способом.

Оборудование для производства маргарина, майонеза

Производство маргарина. Подготовка компонентов водно-молочной фазы. Тепловая обработка молока. Пастеризационная установка. Устройство и принцип работы. Пастеризаторы трубчатые для пастеризации и охлаждения молока. Теплообменные аппараты. Общее устройство.

Приготовление сквашенного молока. Устройство квасильной ванны. Танки-культиваторы. Смешение рецептурных компонентов. Конструкция смесителя вертикального цилиндрического.

Переохлаждение и кристаллизация маргариновой продукции. Переохладитель для охлаждения и механической обработки маргариновой эмульсии. Устройство и принцип действия. Кристаллизатор для формирования структуры маргарина. Основные узлы кристаллизатора. Схема декристаллизатора.

Фасовка и упаковка маргариновой продукции. Конструкция автоматов для фасовки маргарина. Устройство автомата для укладки пачек в картонные коробки и обандероливания коробов.

Оборудование для производства мягкого маргарина. Конструкция смесителей для перемешивания жировых и водно-молочных компонентов и получения грубой эмульсии.

Насосы для эмульгирования жировой и водной фаз. Насосы высокого давления для подачи эмульсии из смесителя в пастеризатор и комбинатор.

Общее устройство пастеризатора, комбинатора для переохлаждения и механической обработки (пластификации) маргариновой эмульсии.

Конструкция фасовочных, упаковочных автоматов для наполнения и закупоривания стаканчиков с маргарином.

Производство майонеза. Насосы центробежные. Устройство комбинатора-теплообменника для температурной обработки. Комбинатор-эмульсатор для получения предварительной эмульсии. Виско-ротор для получения тонко-дисперсной эмульсии. Устройство и принцип действия.

Конструкция автоматов для фасовки майонеза. Укладочные машины.

Оборудование для производства мыла

Вакуум-сушильная установка для обработки основы туалетного мыла. Экструдер. Смесители. Оборудование для спрессовывания мыльной массы, формования и штамповки. Мылооберточные машины. Упаковочные автоматы.

Оборудование для выделения эфирного масла из эфиромасличного сырья

Подготовка эфиромасличного сырья к основному процессу переработки. Ферментация сырья, содержащего связанное эфирное масло. Основные этапы извлечения масла из сырья и требования к организации процесса в периодических и непрерывно действующих перегонных аппаратах. Аппараты для отгонки эфирного масла с помощью насыщенного водяного пара. Извлечение «вторичных» эфирных масел методом адсорбции. Теоретические основы процесса. Технологические схемы, характеристика адсорбента. Возможности улучшения качества и снижения потерь эфирного масла.

Извлечение вторичных масел методом жидкостной экстракции. Теоретические основы метода. Специальные требования к растворителям. Способы осуществления процесса. Аппаратурное оформление. Сравнительная рентабельность методов жидкостной экстракции и адсорбции.

Теоретические основы процесса вакуум-сушки эфирных масел. Вакуум-сушильные аппараты, ротационные (барабанные) сушилки горизонтального типа.

Новые перспективные методы экстракции эфирномасличного сырья: ступенчатая и температурно-ступенчатая экстракция; экстракция орошением, различные способы ее осуществления; экстракция с помощью ультразвука, последовательная экстракция различными растворителями; экстракция сжиженным газом и смесями растворителей. Современные промышленные установки для дистилляции мисцелл.

4. Форма промежуточной аттестации – курсовой проект, экзамен

Б1.В.05 Сооружения и оборудование для хранения масел, жиров и готовой продукции на предприятиях отрасли

1. Цель и задачи дисциплины

Предмет дисциплины – прогрессивные технологии хранения масел, жиров и жирозаменителей в условиях предприятий масложировой промышленности. Технологические схемы и оборудование маслоналивных станций, баковых хозяйств, промышленные сооружения для хранения различных видов масличного сырья. Организация и разработка в условиях предприятия технологических схем обеспечивающих хранение масложировой продукции

Цель изучения дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний по сооружениям и оборудованию для хранения масел и жиров с перспективами их развития, а также приобретение практических навыков в решении конкретных производственных задач отрасли.

Основные задачи дисциплины – изучение конструкций сооружений и оборудования для хранения масел и жиров с основами эксплуатации; освоение принципов расчета и подбора технологического оборудования; ознакомление с перспективными методами управления технологическими процессами на предприятиях отрасли, освоение норм техники безопасности при хранении масел и жиров в условиях предприятий масложировой промышленности и маслоналивных станций

Программа составлена таким образом, чтобы обучающийся изучил: конструкции сооружений и оборудование для хранения масел и жиров с основами эксплуатации; освоил принципы расчетов и подбора технологического оборудования; ознакомился с перспективными методами управления технологическими процессами на предприятиях отрасли, освоил нормы техники безопасности при хранении масел и жиров в условиях предприятий масложировой промышленности и маслоналивных станций.

4. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1.	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3.21	Методики расчета и подбора технологического оборудования для хранения масел и жиров
		У.16	Применять методы подбора технологического оборудования для маслоналивных станций, бакового хозяйств и складов готовой продукции предприятий
		Н. 1	Разработка эксплуатационной документации по техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	3.4.	Особенности работы маслоналивных станций и баковых хозяйств на предприятиях масложировой промышленности
		У.4.	Визуально, органолептическим и химическим и инструментальными способами определять качества поступающего сырья на хранение, контролировать технические показатели качества хранящихся масел и жиров
		Н.5.	Разрабатывать мероприятия по контролю за эксплуатацией технологического оборудования маслоналивных станций, бакового хозяйств и складов готовой продукции предприятий

3. Краткое содержание дисциплины

Современное состояние и тенденции развития сооружений хранения масел и жиров. Основные определения и термины. Классификация сооружений и оборудования для хранения масел и жиров. Этапы и перспективы развития материально-технической базы для хранения продукции. Оборудование для приемки продукции Весовое оборудование. Характеристика весов. Методы автоматического взвешивания. Устройства для разгрузки автомобилей и вагонов. Автопогрузчики, электропогрузчики и электроштабелеры. Транспортное оборудование. Устройства и принцип действия. Достоинства и недостатки. Исполнение основных узлов. Теоретические основы транспортирования. Производительность и скорость транспортирования продукта. Энергоемкость. Выбор системы транспортирования. Устройства контроля и безопасности. Правила эксплуатации. Генеральный план и инженерное обеспечение складов масел и жиров. Назначение, классификация и общая характеристика. Выбор участка под строительство. Требования, предъявляемые к маслобазам и складам масел и жиров. Типовые схемы. Способы и оборудование для хранения масел и жиров. Назначение и классификация. Выбор участка под строительство. Требования, предъявляемые к емкостям. Строительные материалы. Типовые схемы. Размещение транспортного и

технологического оборудования. Конструкции резервуаров и их расположение. Загрузка и разгрузка. Средства контроля. Сливно-наливные устройства. Насосные станции. Разогревающие устройства. Техника безопасности на маслониливных станциях и баковых хозяйствах предприятий.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет;

Б1.В.06 Техническое регулирование и метрология

1. Общая характеристика дисциплины

Цель - овладение теоретическими знаниями в областях технического регулирования и метрологии, а также приобретение умений и навыков применения теоретических знаний в практических ситуациях.

Задачи - формирование знаний нормативных правовых актов в области качества и безопасности при производстве продуктов питания из растительного сырья; основных понятий и элементов технического регулирования, стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, порядка разработки и утверждения нормативно-правовой и нормативной документации; формирование умений и навыков применения нормативно-правовых и нормативных документов в профессиональной деятельности, осуществления выбора средств измерений показателей качества продуктов питания из растительного сырья, проведения измерений и обработки их результатов, оформления документации по подтверждению соответствия продуктов питания из растительного сырья, приобретение опыта работы с федеральными законами, нормативно-правовыми и нормативными документами по вопросам качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья, в том числе по оценке и подтверждению соответствия, владение методами их поиска, анализа и применения.

Предмет - федеральные законы, нормативно-правовые и нормативные документы по вопросам качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья; средства измерений показателей качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-2	Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	3.5.	Основы государственного метрологического надзора;
		3.6.	Системы измерения и контроля; методики выполнения измерений;
		3.7.	Процессы стандартизации, подтверждения соответствия и аккредитации;
		У.5.	Осуществлять поверку средств измерений и метрологическую экспертизу
		У.6.	Осуществлять аттестацию методик (методов) измерений;
		Н.6.	Организация контроля качества и испытаний продукции
		Н.7.	Участие в проведении работ по стандартизации, подтверждению соответствия продукции

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Техническое законодательство

Подраздел 1.1. Общая характеристика технического регулирования

Обеспечение качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки как основная цель деятельности по техническому регулированию, стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия сельскохозяйственной продукции. Характеристика регулирующих мер. Сущность технического регулирования. Объекты и субъекты технического регулирования.

Подраздел 1.2. Принципы технического регулирования. Характеристика технических регламентов на продукцию

Основные принципы технического регулирования. Классификация технических регламентов. Содержание технического регламента. Применение технических регламентов.

Раздел 2. Стандартизация

Подраздел 2.1. Научно-методические основы стандартизации

Сущность стандартизации. Законодательная и нормативно-техническая база. Цели и задачи стандартизации. Объекты стандартизации. Механизм стандартизации. Документы по стандартизации, использу-

емые на территории Российской Федерации. Краткая история развития отечественной стандартизации. Принципы и функции стандартизации. Методы стандартизации.

Подраздел 2.2. Система стандартизации в Российской Федерации

Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Характеристика национальных стандартов: виды, разработка и их применение. Информация о национальных стандартах. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации (ОК ТЭСИ). Характеристика стандартов организаций и технических условий. Межотраслевые системы (комплексы) стандартов. Стандартизация услуг. Общероссийские ведомственные документы по стандартизации. Проблемы и основные направления развития национальной системы стандартизации.

Подраздел 2.3. Межгосударственная система стандартизации (МГСС). Международная и региональная стандартизация

Задачи международного сотрудничества в области стандартизации. Деятельность международных организаций в работах по стандартизации. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза. Соглашение по техническим барьерам в торговле. Порядок применения зарубежных нормативных документов.

Раздел 3. Метрология

Подраздел 3.1. Метрология как деятельность

Основные понятия в области метрологии. Краткая история метрологии, роль измерений и значение метрологии. Объекты метрологии. Характеристика физических величин. Средства измерений и методики измерений.

Подраздел 3.2. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)

Цель и задачи ГСИ. Состав ГСИ. Организационные основы обеспечения единства измерений. Метрологическая деятельность в области обеспечения единства измерений. Система метрологического обеспечения измерений в рамках организации (предприятия). Проблемы и задачи в области метрологии.

Раздел 4. Оценка и подтверждение соответствия

Подраздел 4.1. Основные понятия в области оценки и подтверждения соответствия

Краткая характеристика форм оценки соответствия в обязательной сфере технического регулирования. Основные понятия в области подтверждения соответствия. История процедуры подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия

Подраздел 4.2. Сертификация и декларирование как процедуры подтверждения соответствия. Системы оценки соответствия Евразийского экономического союза

Сравнительная характеристика обязательной и добровольной сертификации. Участники обязательной сертификации. Участники и организация добровольной сертификации. Характеристика национальной системы добровольной сертификации. Декларирование соответствия как процедура подтверждения соответствия. Характеристика системы оценки соответствия Евразийского экономического союза: основные положения, документальная основа Системы оценки, методические подходы к выбору форм и схем оценки соответствия. Организация и порядок проведения обязательной сертификации и декларирования соответствия. Аккредитация в области оценки соответствия. Государственный надзор за соблюдением обязательных требований к продукции. Ответственность за поставку на рынок продукции, не соответствующей обязательным требованиям. Проблемы и перспективы развития работ в области оценки соответствия

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

Б1.В.07 Конструирование и проектирование масложировых продуктов

1. Общая характеристика дисциплины

Цель – формирование знаний о процессе создания новых видов масложировых продуктов путем формирования заданных органолептических, физико-химических, энергетических и лечебных свойств.

Задачи – формирование знаний о комбинаторике масложировых продуктов с учетом потребностей человека в пищевых веществах и эффективности технологических процессов производства.

Предмет – методы разработки рациональных рецептур или структурных свойств, обеспечивающих заданные свойства масложировых продуктов.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1.	Способен организовывать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного	3.3.	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		У.3.	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов пи-

	сырья		тания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		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
ПК-3	Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	3. 3.	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в пищевой комбинаторике и на этапе проектирования состава и конструирования масложировых продуктов
		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
		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
Тип задач профессиональной деятельности – технологический, организационно-управленческий, проектный.			

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Состояние и перспективы развития производства масложировых продуктов

Подраздел 1.1. Современные тенденции развития техники и технологии масложировой промышленности.

Подраздел 1.2. Проблемы современного питания человека. Комбинированные масложировые продукты.

Раздел 2. Основы пищевой комбинаторики.

Подраздел 2.1 Проектирование продуктов питания.

Подраздел 2.2. Конструирование продуктов питания.

Раздел 3. Основные этапы создания масложировых продуктов.

Подраздел 3.1. Понятие базы данных системы адекватного питания; критерии оптимизации и функционал качества.

Подраздел 3.1. Моделирование жирнокислотного состава продукта.

Подраздел 3.3. Оценка физиологического соотношения основных нутриентов продукта, энергетической и биологической ценности.

Подраздел 3.4. Оценка рецептуры продукта с технологической и экономической точек зрения.

Раздел 4. Разработка технической документации на новые масложировые продукты.

Подраздел 4.1. Разработка технических условий на новые масложировые продукты.

Подраздел 4.2. Разработка технологической инструкции на производство новых масложировых продуктов.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Б1.В.08 Мониторинг технического состояния оборудования отрасли

1. Цель и задачи дисциплины

Предметом дисциплины является: технологическое оборудование и машины пищевых производств. Их технико-экономическая оценка целесообразности применения в перерабатывающих производствах.

Цель дисциплины – подготовке будущих специалистов к решению вопросов технической оценки технического состояния оборудования, его целесообразности применения; формирование знаний о приоритетных направлениях развития и применения оборудования пищевых производств.

Задачами дисциплины являются:

1) изучение методов и систем профессионального мониторинга технологических процессов и оборудования, применяемых в пищевых производствах;

2) систематизировать и анализировать информацию о экономической, технической и технологической целесообразности применения машин и оборудования в технологических линиях пищевых производств.

3) освоение методики выполнения анализа эффективности автоматизированных систем промышленного оборудования.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен организовывать и вести технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3.2	Методики расчета и подбора технологического оборудования по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья
		У.2	Осуществлять эксплуатацию технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Н.1	Разработка эксплуатационной документации по техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2.	Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	38	Основы технологических процессов производства масло- жировой продукции.
		39	Принципы мониторинга технического состояния оборудования предприятий масложировой отрасли.
		У7	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования.
		У8	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства предприятий масложировой промышленности.

		У9	Осуществлять технологические регулировки систем безопасности и сигнализации, используемых для реализации технологических операций производства на автоматизированных технологических линиях.
		Н8	Разрабатывать мероприятия по контролю за правильной эксплуатацией технологического оборудования.

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 Мониторинг технического состояния оборудования пищевых производств

Тема 1. Мониторинг технического состояния оборудования мукомольно-крупяной промышленности.

Тема 2. Мониторинг технического состояния оборудования хлебопекарной промышленности.

Тема 3 Мониторинг технического состояния оборудования макаронной промышленности.

Тема 4 Современные проблемы технического состояния оборудования сахарной промышленности.

Тема 5 Мониторинг технического состояния оборудования плодоовощной промышленности.

Тема 6 Мониторинг технического состояния оборудования масложировой промышленности.

Тема 7 Мониторинг технического состояния оборудования консервной промышленности.

Тема 8 Мониторинг технического состояния оборудования кондитерской промышленности

Тема 9 Мониторинг технического состояния оборудования промышленности безалкогольных

напитков.

Тема 10 Мониторинг технического состояния оборудования винодельческой и спиртовой промышленности.

Тема 11 Мониторинг технического состояния оборудования пивоваренной промышленности.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.В.09 Технология эмульсионных продуктов

1. Цели и задачи дисциплины

В курсе «Технология эмульсионных продуктов» рассматриваются и изучаются технологии производства эмульсионных продуктов

Программа составлена таким образом, чтобы обучающийся изучил: виды пищевых эмульсий, ПАВ, аппаратурно технологические схемы и технологические параметры процессов производства эмульсионных продуктов в пищевой и масложировой промышленности

Цель изучения дисциплины Целями освоения дисциплины «Технология эмульсионных продуктов» являются: изучение типов эмульсий, как прямого, так и обратного типов, жирового сырья для производства майонезов и маргаринов, а также эмульгаторов, стабилизаторов и загустителей для всех типов эмульсий

Основные задачи дисциплины –

— формирование у обучающихся правильного подхода в решении задач по изучению методов и технологий создания пищевых эмульсионных продуктов, созданию перспективных видов маргаринов и майонезов;

— овладение обучающимися определенным объемом теоретических и практических знаний и навыков в области технологии создания перспективных пищевых эмульсионных продуктов, что позволит в дальнейшем грамотно, со знанием дела, проводить все необходимые операции при разработке рецептур эмульсий и на этой основе с минимальными затратами материальных ресурсов и труда выпускать продукцию высокого качества

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3.13	Современные прогрессивные технологии и оборудование предприятий по переработке растительных масел и жиров
		У.1	Применять методы подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Н.4	Разработка планов размещения оборудования в рамках

			принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	3.10.	Основы технологии производства масложировой продукции на автоматизированных технологических линиях
		У.10	Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.
		Н.9.	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Эмульсии: свойства, устойчивость, получение и разрушение. Эмульсии обратного и прямого типа, свойства эмульсий, применение, распространение, примеры из технологии – маргарин, майонез, соусы как эмульсии. Методы получения эмульсий: диспергирование, гомогенизация, типы устройств для эмульгирования. Новые виды машин, оборудования, предназначенных для производства эмульсий в условиях минипроизводства. Поверхностно-активные вещества: классификация, свойства, применение.

Коллоидные ПАВ. Катионоактивные ПАВ. Анионоактивные ПАВ. Амфолитные ПАВ. Неионогенные ПАВ. Свойства ПАВ: ККМ, поверхностное натяжение, моющее действие. ПАВ для маргарина, майонеза, соусов. Примеры наиболее распространенных торговых марок, сопоставление эффективности действия ПАВ в реальных системах.

Раздел 2 Маргарин: основные понятия, классификация, технология производства.

Классификация маргариновой продукции. Ассортимент маргаринов. Общая характеристика состава маргарина. Требования к качеству сырья для производства маргаринов различного назначения. Методы подбора рецептурного состава различных видов маргаринов. Основные стадии технологического комплекса производства маргаринов различного назначения. Требования, предъявляемые к эмульгаторам для маргаринов. Условия эмульгирования. Методы контроля качества эмульсий. Состав водно-молочной фазы. Обработка, подготовка к вводу в маргарин. Влияние состава водно-молочной фазы на качество маргаринов. Технологические параметры подготовки жировой фазы. Принципы охлаждения и переохлаждения эмульсий маргарина. Кристаллизационные явления при производстве маргарина. Асептическое производство в технологии маргаринов. Хранение и транспортировка маргариновой продукции. Пороки маргариновой продукции. Новые комплексные линии, предлагаемые ведущими фирмами.

Характеристика новых видов продукции, которые в настоящее время не распространены в России – спреды, маргарины, шортенинги.

Раздел 3. Майонез: классификация, технология производства. Классификация майонезной продукции. Назначение майонезов, подбор компонентов и подготовка их к производству. Ассортимент и характеристика жирового сырья для майонезов. Характеристика водно-молочной фазы майонезов. Характеристика поверхностно-активных веществ для майонезов. Биологическая характеристика рецептурных компонентов майонезов. Технологические режимы производства майонезов. Асептическое производство в технологии майонезов, пороки майонезной продукции. Мировые тенденции в производстве майонезной продукции, новые виды готовой продукции – дрессинги, широко производимых в мировой практике.

Раздел 4. Горчичные соусы. Характеристика сырья, ассортимент горчичных соусов. Варианты технологии производства горчичных соусов, характеристика показателей качества. Пороки продукции.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.В.10 Проектирование и моделирование технологических процессов в масложировой отрасли

1. Цель и задачи дисциплины

Предмет дисциплины – основы автоматизированного проектирования перерабатывающих предприятий и моделирование технологических процессов с использованием программных средств.

Цель изучения дисциплины: формирование необходимых теоретических и практических навыков для выполнения чертежной графической документации при проектировании предприятий пищевой промышленности с использованием современного программного обеспечения, а также формирование целостного представления о необходимых технологических расчетах при создании или модернизации предприятий.

Основные **задачи** дисциплины:

- ознакомление с комплексом задач и проблем проектирования и основными путями их решения;
- изучение организации проектных работ, их характера и специфики;
- изучение перспектив развития и совершенствования систем автоматизированного проектирования технологических процессов;
- изучение принципов моделирования технологических процессов

приобретение навыков работы с графическим редактором Компас.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1.	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3. 4.	Основы проектирования и моделирования технологических процессов в масложировой отрасли
		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
		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.
ПК-3	Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	3.8.	Математическое моделирование технологических процессов производства на базе стандартных пакетов прикладных программ в масложировой отрасли
		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
		Н.12	. Владеть информационными технологиями при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
		Н.13	Подготовка предложений по снижению трудоемкости производства продукции

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Методология проектирования технологических процессов пищевых производств

Подраздел 1.1 Определение мощности проектируемого пищевого производства. Выбор технологии пищевого производства.

Подраздел 1.2 Структура и характеристики технологического процесса. Эскизная технологическая схема. Расчет материальных и тепловых балансов. Техническое задание на проектирование.

Раздел 2. Компьютерные технологии проектирования автоматизированных пищевых производств

Подраздел 2.1 Методика проектирования технических систем пищевого производства.

Подраздел 2.2 Системы автоматизированного проектирования. Основы работы в системе Компас.

Раздел 3. Основы моделирования технологических процессов

Подраздел 3.1 Основные термины и определения. Системы как объект исследований.

Подраздел 3.2 Методы научных исследований объектов. Виды моделирования.

Подраздел 3.3 Первичная обработка результатов эксперимента. Статистическая оценка результатов опытов.

Раздел 4. Планирование эксперимента, обработка и оптимизация технологических параметров.

Подраздел 4.1 Назначение планирование эксперимента. Выбор параметров варьирования и фактора оптимизации. Основы регрессионного анализа.

Подраздел 4.2 Работа в программе Statistica.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.В.11 Основы строительства зданий и сооружений отрасли

1. Цель и задачи дисциплины

Предмет дисциплины - основы проектирования перерабатывающих предприятий, оснащенных новейшим оборудованием по наиболее рациональной технологической схеме.

Цель изучения дисциплины - формирование необходимых теоретических и практических навыков при выполнении графической части проектов, в подборе и компоновке оборудования, а также в объемно-планировочных и конструктивных решениях проектирования перерабатывающих предприятий.

Задачи дисциплины - подготовить обучающихся к выполнению курсового и дипломного проектов по производству продуктов питания из продукции растениеводства, а в дальнейшем к самостоятельной работе в перерабатывающем производстве.

Курс является основой следующих за ним специальных дисциплин, курсового и дипломного проектирования

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-3	Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	3.4.	Основы проектирования зданий и сооружений пищевых производств,
		3.5.	Способы размещения технологических линий,, отдельных видов оборудования в существующих и вновь строящихся предприятиях
		У.5.	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.
		Н.6.	Проводить расчеты для проектирования зданий, сооружений и технологических линий масложировых предприятий
		Н.7.	Проводить расчеты для модернизации технологических линий масложировых предприятий ..
Тип задач профессиональной деятельности: проектный			

3. Краткое содержание дисциплины

Состояние и перспективы развития перерабатывающей промышленности. Общие вопросы проектирования. Технологический проект. Задание на проектирование. Строительство, расширение и реконструкция предприятия. Курсовое и дипломное проектирование.

Архитектурно-строительная часть проекта. Требования, предъявляемые к сооружениям перерабатывающих производств. Конструктивные элементы зданий. Изображение зданий на чертежах.

Выбор и обоснование технологической схемы производства. Принципы расчета и подбора оборудования. Основные принципы компоновки технологического оборудования. Современные методы проектирования.

Объемно-планировочные решения. Классификация помещений. Принципы компоновки помещений. Особенности компоновки оборудования в различных отраслях перерабатывающей промышленности.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.В.12 Экономика и организация отрасли

1. Цель и задачи дисциплины

Предметом дисциплины является система причинно-следственных связей, характеризующих состояние производственных отношений в сфере переработки сельскохозяйственной продукции из растительного сырья.

Цель изучения дисциплины – овладение обучающимися теоретическими основами о механизме действия экономических законов в сфере пищевой промышленности и производства продуктов питания из растительного сырья и выработка навыков решения экономических задач прикладного характера.

Задачи дисциплины – дать обучающимся представление об экономике отрасли как:

- 1) о системном объекте;
- 2) об экономических процессах в перерабатывающих отраслях;
- 3) о методике расчета экономических показателей и оценки состояния экономики перерабатывающих предприятий;

4) о методике оценки экономической эффективности мероприятий, в осуществлении которых участвует конкретный специалист.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3.5	Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продуктов питания из растительного сырья
		3.6.	Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья
		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
		У.6	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства масложировой продукции на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
		У.18	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья
		Н.6.	Разработка экономического обоснования эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-3	Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	3.6.	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области технологии производства и переработки растительных масел и жиров.
		3.9	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях
		У.6	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		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
		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 участка
		Н.10.	Подготовка предложений по экономному расходованию энергоресурсов в организации

3. Краткое содержание дисциплины

Введение в экономику. Понятие отрасли. Специфика экономики в сфере переработки. Внешняя и внутренняя среда предприятия. Экономические ресурсы отрасли (на примере производства продуктов питания из растительного сырья). Издержки производства и реализации продукции. Формирование доходов товаропроизводителей и рентабельность производства. Инвестиции и экономический рост.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.В.13 Механизация технологических процессов в масложировой промышленности

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – получение теоретических знаний и практических навыков по механизации производственных процессов первичной обработки масличных и эфиромасличных культур.

Задачи дисциплины – дисциплины – изучить конструкцию и принцип работы средств передвижной и стационарной механизации первичной обработки и переработки продукции растениеводства; знать современные технологии и оборудование для обработки масличного и эфиромасличного сырья, повышения качества получаемой продукции.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3.7.	Средства стационарной и передвижной механизации технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
		У.7.	Определять технологическую эффективность работы оборудования передвижной механизации при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Н.7.	Разработка технических заданий на средства механизации, предусмотренных технологией производства масложировой продукции

3. Краткое содержание дисциплины

Понятие о мобильных и стандартных процессах. Классификация энергетических средств. Подвижные и стационарные средства энергетики. Классификация, устройство, рабочий процесс и использование машин первичной обработки продукции растениеводства. Механизация дозирования и смешивания компонентов из растительного сырья. Механизация очистки растительного сырья. Механизация сушки растительного сырья.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.В.14 Системы автоматизированного проектирования

1. Цель и задачи дисциплины

Дисциплина «Систем автоматизированного проектирования отрасли» (САПР) относится к вариативной части Блока 1,.

Предмет дисциплины – основы автоматизированного проектирования перерабатывающих предприятий, оснащенных новейшим оборудованием по наиболее рациональной технологической схеме.

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области *организационно-управленческого и расчетно-проектного видов профессиональной деятельности*

Цель изучения дисциплины: формирование необходимых теоретических и практических навыков для выполнения чертежной графической документации проектов строящихся предприятий или модернизации существующих, подборе и компоновке оборудования, а также в объемно – планировочных и конструктивных решениях проектирования перерабатывающих предприятий с использованием современного программного обеспечения.

Основные задачи дисциплины:

ознакомление с комплексом задач и проблем автоматизации проектирования и основными путями их решения;

изучение организации проектных работ, их характера и специфики;

изучение перспектив развития и совершенствования САПР;

приобретение навыков работы с графическим редактором Компас.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-3	Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	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
		У.8	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
		Н.11	Владеть методиками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения,

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Введение в автоматизированное проектирование. Задачи и содержание дисциплины, ее роль и место в учебном процессе. История развития САПР и их место среди других автоматизированных систем. Основные понятия автоматизированного проектирования. Особенности проектирования автоматизированных систем.

Раздел 2. Техническое обеспечение систем автоматизированного проектирования. Понятие технического обеспечения (ТО) САПР, требования предъявляемые к ТО. Типы вычислительных сетей. Автоматизированные рабочие места. Характеристики и типы каналов передачи данных в компьютерных сетях. Стеки протоколов и типы сетей в автоматизированных системах.

Раздел 3. Основы проектирования технической документации в различных САПР. В разделе рассматриваются основные принципы построения оборудования, аппаратурно-технологических схем и планов с использованием программных продуктов КОМПАС.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен

Б1.В.15 Инжиниринг технологических процессов производства растительных масел и жиров

1. Цель и задачи дисциплины

Предмет дисциплины – прогрессивные технологии извлечения растительных масел и жиров различными способами. Технологические схемы подготовительного, рушально-веечного, прессового, экстракционного отделений. Новые виды технологического оборудования для производства и переработки масличных. Современные способы хранения масличного и эфиромасличного сырья и масел.

Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков в подборе технологических схем и организации производственного процесса. Научить обосновано подходить к выбору технологического оборудования, обеспечивающего минимальные потери в производстве, повышения выходов готовой продукции.

Основные задачи дисциплины – изучение имеющихся технологий производства растительного и эфирного масла из разных видов масличного и эфиромасличного сырья; изучение методов подбора и расчета основного технологического оборудования по производству растительного масла; подбор и обоснование малоотходных и безотходных технологий переработки масличных культур и масел.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии	3.8.	Современные прогрессивные технологии и оборудование для производства растительных масел и жиров
		3.9	Основы организации и моделирования технологического процесса на предприятиях по производству расти-

	производства продуктов питания из растительного сырья		тельных масел и жиров
		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
		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.	Иметь навыки оформления изменений в технологическую и техническую документацию при производстве растительных масел и жиров в условиях действующих предприятий и проектировании новых
ПК-2	Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	3.1	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного маслосырья
		3.13	Технологии производства растительных масел и жиров на автоматизированных технологических линиях
		У.12.	Производить анализ качества маслосырья и готовой продукции
		Н.11.	Контроль технологических параметров и режимов производства растительных масел и жиров на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Характеристика масличного сырья.

1.1. Краткая справка о возникновении и развитии отрасли. Сырьевая база отрасли. Потребности рынка в масло-жировой продукции. Основные задачи и пути дальнейшего развития и совершенствования техники и технологии маслосебяющих и жироперерабатывающих производств.

1.2. Классификация основного масличного сырья для производства растительных масел. Чисто масличные растения (подсолнечник, рапс, клещевина, сафлор, кунжут) технологические свойства и характеристики. Прядильно-масличные (хлопчатник, лен, конопля) технологические свойства и характеристики. Белково-масличные культуры (соя, арахис) и пряно-масличные растения (горчица) технологические свойства и характеристики. Маслосодержащие части семян немасличных растений - зародыши пшеницы, риса, кукурузы, плодовые косточки и др. Значимость отдельных культур в народном хозяйстве. Базисные и ограничительные кондиции поступающих на предприятия семян. Стандарты на масличное сырье.

Раздел 2. Классификация растительных масел.

2.1. Классификации растительных масел по отдельным признакам. Классификация по происхождению жирового сырья; по консистенции жира; по способности к полимеризации в присутствии кислорода - высыхающие, полувсыхающие и невысыхающие; по методу извлечения из жиросодержащего сырья. По методу извлечения из жиросодержащего сырья. Особенности жирнокислотного состава отдельных видов жиров. Физические, химические и органолептические показатели масел и жиров. Нормативно-техническая документация на виды растительных масел и жиров.

2.2. Виды пищевой порчи растительных масел и жиров Гидролитические процессы. Окисление жиров. Прогоркание жиров. Осаливание жиров. Высыхание жиров

Раздел 3. Производственное хранение и обработка масличного сырья.

Выбор технологической схемы подготовки семян к хранению. Классификация примесей масличных семян. Способы очистки масличных семян от примесей. Пути утилизации сора первой и второй очистки. Основные технологические процессы производства растительных масел: хранение, требования, предъявляемые к безопасному хранению сырья.

Способы и режимы сушки масличных семян. Аппаратурное оформление. Биологические и технологические основы хранения масличных семян. Виды хранилищ для масличных семян, их сравнительная характеристика. Послеуборочное дозревание масличных семян, биологические основы и рекомендуемые режимы

Раздел 4. Подготовительные операции при переработке семян на прессовых и экстракционных заводах

4.1. Обрушивание и сепарирование семян. Способы обрушивания (метод многократного удара, метод однократного удара, разрезание, скалывание, сжатие, трение) и используемое оборудование (бичерушка, центробежная рушка). Состав рушанки. Способы сепарирования рушанки. Отделение оболочки от ядра при переработке семян подсолнечника. Контроль недоруша, перевеса, лузги, ядра. Технологическая схема рушально-веечного отделения.

4.2. Измельчение семян и ядра. Значение операции измельчения. Физические и химические изменения, происходящие в процессе измельчения. Мятка, дробленка. Применяемые для измельчения машины.

4.3. Приготовление мезги. Цель процесса влаготепловой обработки мятки перед прессованием. Влияние жарения на выход масла. «Влажное» и «сухое» жарение. Основные этапы приготовления мезги. Приготовление мезги в схемах с форпрессованием. Технологические режимы приготовления мезги для форпрессования при переработке семян подсолнечника, сои, горчицы и рапса. Аппараты для инактивации ферментов мятки и приготовления мезги. Жаровни, режимы и показатели работы чанных жаровен. Особенности приготовления мезги из семян горчицы, льна и хлопчатника.

Раздел 5. Извлечение масла механическим способом (прессование).

5.1. Общая технологическая схема работы шнековых прессов. Сущность процесса отжима масла в шнековых прессах. Влияние структурно-механических свойств мезги и условий проведения отжима на эффект съема масла. Влияние режимов прессования на качество извлекаемых масел. Прессы для предварительного съема масла (форпрессы); прессы для окончательного отжима масла (экспеллеры и экструдеры).

5.2. Типовые технологические схемы переработки масличных семян. Типовая технологическая схема однократного прессования. Типовая технологическая схема двукратного прессования. Особенности переработки семян сои, рапса, горчицы и подсолнечника методом прессования.

5.3. Первичная очистка прессового масла

Раздел 6. Экстракционный способ получения растительного масла

6.1. Процесс экстракции, растворители. Сущность процесса экстракции. Основные требования, предъявляемые к растворителям, используемым для экстракции растительных масел. Промышленные растворители.

6.2. Подготовка материала к экстракции. Требования, предъявляемые к экстрагируемому материалу. Состояние масла в измельченных семенах и жмыхе. Влияние некоторых факторов на процесс экстракции: степень измельчения клеточных и вторичных структур материала, его влажности и температуры. Кондиционирование дробленки семян и жмыховой крупки по температуре и влажности, получение «лепестка».

6.3. Методы экстракции. Классификация экстракторов. Основные методы экстракции. Общая классификация экстракционных аппаратов по характеру взаимодействия экстрагируемого материала и растворителя, по устройству основного рабочего органа. Экстракторы, работающие по способу погружения экстрагируемого материала в растворитель и по методу многократного орошения.

6.4. Переработка мисцеллы. Требования, предъявляемые к процессу отгонки растворителя. Очистка мисцеллы. Отстаивание, осаждение в центробежном поле, фильтрование. Аппараты, применяемые для фильтрации. Дистиляция мисцеллы. Основные виды дистиляции мисцеллы: предварительная и окончательная. Технологические схемы дистиляции мисцеллы.

6.5. Подработка и хранение шротов и жмыхов. Отгонка растворителя из шрота. Аппараты для отгонки растворителя из шрота: шнековые испарители, чанные испарители (тостеры). Тостирование соевого шрота с целью инактивации антипитательных веществ. Тостирование подсолнечного шрота. Качественные показатели шротов основных масличных культур в соответствии с требованиями стандартов. Хранение шротов и жмыхов.

6.6. Регенерация и рекуперация растворителя. Сущность и значение процессов регенерации и рекуперации растворителя в экстракционном производстве. Конденсация смеси паров растворителя и воды. Охладители конденсата. Разделение жидкой смеси растворителя и воды. Водоотделители. Рекуперация паров растворителя. Способы рекуперации, конденсация охлаждением, поглощение жидким адсорбентом, твердым адсорбентом.

Раздел 7. Первичная очистка растительных масел. Различия в составе масел в зависимости от способа получения. Состав механических примесей. Их влияние на качество масел и поведение при хранении. Способы очистки масел от механических примесей: отстаивание, центрифугирование, фильтрование.

Основные технологические схемы первичной очистки масла. Работа механизированной гущеловушки и дисковых непрерывнодействующих фильтров в системе первичной очистки масел. Качественные показатели нерафинированных масел в соответствии со стандартами.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен; курсовой проект

Б1.В.16 Сырьевая база масложировой и эфиромасличной промышленности

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины является получение необходимых навыков для самостоятельного решения научно-технических проблем в области хранения масличного и эфиромасличного сырья, с

основными требованиями, предъявляемыми к продукции для обеспечения ее сохранности и создания наилучших технологических свойств.

Основные **задачи** дисциплины – ознакомление обучающихся с:

- общими вопросами и основами теории и практики хранения масличного и эфиромасличного сырья;
- научными принципами хранения продуктов из растительного сырья;
- особенностями масличного и эфиромасличного сырья, факторами, влияющими на его сохранность и качество;
- основными способами и режимами хранения продуктов из растительного сырья, в частности, масличного и эфиромасличного сырья;
- способами переработки, которые позволяют экономно расходовать сырье, используя при этом безотходные технологии с наименьшими затратами труда и средств на единицу массы продукта.

В связи с этим, основной задачей дисциплины является подготовка специалистов, способных обеспечить сохранение количества и улучшение качества масличного и эфиромасличного сырья – как важнейшего средства повышения рентабельности и эффективности масложирового производства. Необходимо ознакомить обучающихся с общими вопросами и основами теории и практики хранения масложировой продукции; научными принципами; особенностями масложировой продукции; факторами, влияющими на ее сохранность и качество; основными способами и режимами их хранения; способами переработки, которые позволяют экономно расходовать сырье, используя при этом безотходные технологии с наименьшими затратами труда и средств на единицу массы продукта.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3. 10.	Основные виды масличного и эфиромасличного сырья
		3. 11	Технологический процесс хранения масличных и эфиромасличных культур в производственных условиях
		3. 12.	Сооружения для хранения сырья в условиях производства
		У 10.	Вести основные технологические операции для обеспечения сохранности масличного и эфиромасличного сырья
		У.11.	Осуществлять контроль за сохранностью маслосемян
		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

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Значение, история, современное состояние и задачи отрасли хранения масличного и эфиромасличного сырья

Раздел 2. Характеристика основных видов масличного и эфиромасличного сырья

Раздел 3. Теория и практика хранения масличных и эфиромасличных семян

Раздел 4. Приемка и обработка масличных и эфиромасличных семян перед хранением

Раздел 5. Хранилища масличных семян

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

Б1.В.17 Товароведение и экспертиза качества масло-жировой продукции и эфирных масел

1. Общая характеристика дисциплины

Цель - формирование знаний, умений и практических навыков по основам товароведения и осуществлению оценки качества и безопасности масложировой продукции и эфирных масел.

Задачи – ознакомление с основами классификации и систематизации, основными потребительскими свойствами масложировой продукции и эфирных масел; изучение химического состава, пищевой ценности и ассортимента масложировой продукции и эфирных масел; исследование факторов, формирующих и обеспечивающих качество товаров на всех этапах жизненного цикла продукции; ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области хранения, качества и безопасности масложировой продукции и эфирных масел; приобретение практических навыков проведения экспертизы масложировой продукции и эфирных масел.

Предмет – изучение вопросов товароведения, современных подходов и методов проведения экспертизы масложировой продукции и эфирных масел.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-2	Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	3.14	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
		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
		Н.12.	Осуществлять внедрение систем управления качеством в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции
ПК-5	Способен обеспечить функционирование системы управления качеством производства моющих средств, и эфирных масел	3.1	Статистические методы контроля качества продукции
		У.1	Разрабатывать корректирующие и предупреждающие мероприятия по устранению несоответствия продукции установленным требованиям
		У.8	Контролировать выполнение корректирующих мероприятий по устранению несоответствий продукции
		Н.1	Руководство проведением лабораторных анализов, испытаний качества продукции

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Товароведение и экспертиза качества масложировой продукции

Раздел 2. Товароведение и экспертиза качества эфирных масел

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

Б1.В.18 Инжиниринг технологических процессов переработки масел и жиров

Предметом дисциплины является технология переработки растительных масел и жиров. Рафинация растительных масел и получение на их основе таких продуктов питания, как маргарины, майонезы, гидрированные жиры и др. Обучающиеся получают необходимые знания по применяемому в этих отраслях технологическому оборудованию и аппаратурно-технологическим схемам.

Целью изучения дисциплины является ознакомление обучающихся с общими вопросами и теоретическими основами технологии переработки жиров, главными технологическими процессами производств, основанными на современных приёмах и технологиях переработки растительных масел и жиров.

Задачей курса является научить будущих специалистов составлять принципиальные технологические схемы производства в целом и отдельных его стадий, оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Знание курса позволит специалистам совершенствовать технологические процессы, интенсифицировать производство, разработать мероприятия по рациональному использованию отходов производства.

Изучение курса основывается на знаниях обучающихся инженерных и специальных дисциплин, таких как процессы и аппараты пищевых производств, оборудование масложировой и парфюмерно-косметической промышленности, основы САПР отрасли и других.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3.13.	Современные прогрессивные технологии и оборудование предприятий по переработке растительных масел и жиров
		3.14	Основы организации и моделирования технологического процесса на предприятиях по переработке масел и жиров
		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
		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.	Иметь навыки оформления изменений в технологическую и техническую документацию в условиях действующих предприятий по переработке растительных масел и жиров и проектировании новых
ПК-2	Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	3.15.	Технологию переработки растительных масел и жиров на автоматизированных технологических линиях
		У. 15	Производить анализ производства масел, жиров и продуктов их переработки на автоматизированных технологических линиях
		Н.13.	Контроль технологических параметров и режимов переработки растительных масел и жиров на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.
		Н.14	Разрабатывать мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции в процессе производства

3. Краткое содержание дисциплины

Основное жировое сырье. Жиры и жирозаменители. Классификация жирового сырья. Состав растительных масел и жиров. Нежировые примеси. Сопутствующие вещества.

Рафинация масел и жиров. Общая характеристика и схема многоступенчатой последовательной рафинации жиров и масел. Механическая очистка: отстаивание, центрифугирование, фильтрование. Гидратация масла: назначение, сущность, режимы проведения. Щелочная рафинация: назначение, сущность, режимы проведения. Адсорбционная рафинация: назначение, сущность, режимы проведения. Дезодорация жиров и масел, цель и сущность процесса.

Гидрогенизация и перезтерификация жиров. Химические превращения в процессе гидрирования жиров. Перезтерификация в процессе гидрогенизации жиров. Катализаторы гидрогенизации жиров, гетерогенные катализаторы и хемосорбция, суспендированные и стационарные катализаторы. Производство водорода. Основные промышленные способы производства водорода. Хранение водорода.

Производство маргарина, кулинарных, кондитерских и хлебопекарных жиров. Значение жиров в питании человека. Виды маргариновой продукции. Требования к рафинированным жирам для получения маргарина. Эмульсии и эмульгаторы. Принципы составления рецептур. Производство маргарина методом переохлаждения. Производство жидкого и наливного маргарина. Получение кондитерских и др. жиров. Получение майонеза периодическим и непрерывным способом.

4. Форма промежуточной аттестации – экзамен. Курсовой проект

Б1.В.19 Инжиниринг технологических процессов производства моющих средств

Предметом дисциплины являются теоретические основы производства моющих средств, характеристика сырья, основные технологические схемы и их аппаратное оформление, влияние технологических параметров на ход производственного процесса и качество готового продукта.

Цель изучения дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний и практических навыков в области производства моющих средств, основанных на современных приёмах и технологиях.

Задачи дисциплины – изучение теоретических основ производства моющих средств; основ составления рецептур моющих средств, технологических схем всего производства и отдельных производственных участков; принципов расчета продуктов, расчета и подбора основного технологического оборудования; методов оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Этот курс дает теоретические знания перед производственной практикой на заводах жироперерабатывающей отрасли для студентов по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-4	Способен управлять производственно-технологическими процессами производства, моющих средств и эфирных масел	3.1.	Технологию производства моющих средств
		3.2.	Основы управления технологическими процессами производства мыловаренной продукции и моющих средств
		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
		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
ПК-5	Способен обеспечить функционирование системы управления качества производства моющих средств и эфирных масел	3.2.	Современный технологии производства мыловаренной продукции и моющих средств
		3.3.	Основные технологические параметры и критические контрольные точки технологического процесса изготовления
		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
		Н.2.	Организовывать выполнение мероприятий по устранению несоответствий продукции мыловаренного производства

3. Краткое содержание дисциплины

Термины и определения в области производства моющих средств. Классификация и номенклатура ПАВ.

Ассортимент хозяйственных и туалетных мыл. Жировые мыла, способы их получения. Физико-химические свойства мыл и мыльных растворов. Моющее действие. Действие электролитов на мыльный клей. Жиры ядровые и клеевые.

Жировое сырьё и вспомогательные материалы. Принципы составления рецептур жировых мыл. Особенности омыления жирового набора из нейтральных жиров. Нейтрализация жирных кислот. Прямой и косвенный методы варки мыла. Периодический метод варки хозяйственного мыла прямым и косвенным методами. Варка хозяйственного и туалетного мыла прямым и косвенным непрерывным методами. Основные технологические схемы, аппараты и технологические параметры.

Основные процессы обработки мыла. Полиморфизм мыл. Обработка основы на вакуум- сушильной установке непрерывного действия. Окрашивание, ароматизация и стабилизация мыла. Резка мыла, штамповка, завёртка, упаковка. Основные технологические схемы, оборудование, технологические параметры обработки хозяйственных и туалетных мыл.

Виды брака мыл, его причины и меры устранения. Показатели качества хозяйственных и туалетных мыл согласно стандарту.

Синтетические моющие средства, виды и назначение. Компоненты синтетических моющих средств. Производство порошкообразных синтетических моющих средств. Технологический контроль сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции и параметров ведения технологических процессов

Особенности охраны окружающей среды при производстве моющих средств. Охрана труда и техника безопасности.

4. Форма промежуточной аттестации – курсовой проект, экзамен.

Б1.В.20 Инжиниринг технологических процессов производства эфирных масел

1. Цель и задачи дисциплины

Предмет дисциплины – прогрессивные технологии извлечения эфирных масел различными способами. Технологические схемы дистилляционного и экстракционного отделений. Новые виды технологического оборудования для производства эфирных масел. Современные способы производства эфирных масел, абсолютов и конкретов и хранения готовой продукции.

Цель изучения дисциплины – формирование теоретических знаний и практических навыков в подборе технологических схем и организации производственного процесса. Научить обосновано подходить к выбору технологического оборудования, обеспечивающего минимальные потери в производстве, повышения выходов готовой продукции.

Основные задачи дисциплины – изучение имеющихся технологий производства эфирного масла из разных видов эфиромасличного сырья; изучение методов подбора и расчета основного технологического оборудования по переработке эфиромасличных культур; подбор и обоснование малоотходных и безотходных технологий переработки эфирных культур и масел.

Место дисциплины. Предмет Б.1.В.15 «Инжиниринг технологических процессов производства эфирных масел» относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины» (модули) основной образовательной программы по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и является обязательным для освоения обучающимися.

В курсе «Инжиниринг технологических процессов производства эфирных масел» рассматриваются и изучаются основные положения, касающиеся характеристики основного эфиромасличного сырья, технологических процессов и их аппаратного оформления, режимов извлечения эфирных масел.

Программа составлена таким образом, чтобы обучающийся глубоко изучил производство эфирных масел; главные технологические процессы при извлечении масел современными методами; технологические режимы и аппаратные схемы всех процессов извлечения масел из эфиромасличного сырья; а также освоил методы подбора технологического оборудования производства, получил навыки организации технологического процесса и системы теххимического контроля.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-4	Способен управлять производственно-технологическими процессами производства, моющих средств и эфирных масел	3.3.	Технологию производства эфирных масел
		3.4.	Основы управления технологическими процессами производства эфирных масел
		У.3	Обеспечивать выполнение производственных заданий по выпуску эфирных масел
		У.4.	Осуществлять технологические операции производства эфирных масел с использованием нового современного технологического оборудования
		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
ПК-5	Способен обеспечить функционирование системы управления качества произ-	3.4.	Современные технологии переработки эфиромасличных культур и производства эфирных масел

водства моющих средств и эфирных масел	3.5.	Основные технологические параметры и критические контрольные точки технологического процесса переработки эфиромасличных культур и производства эфирных масел
	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
	Н.3.	Организовывать выполнение мероприятий по устранению несоответствий продукции эфиромасличного производства
	Н.4.	Разрабатывать систему управления качеством при производстве эфирных масел, резиноидов и конкретов

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1. Введение. Характеристика эфиромасличного сырья.

1.1. Краткая справка о возникновении и развитии отрасли. Сырьевая база отрасли. Потребности рынка в продукции. Основные задачи и пути дальнейшего развития и совершенствования техники и технологии маслосебяющих и эфиромасличных производств.

1.2. Классификация основного эфиромасличного сырья для производства эфирных масел Понятие об эфирномасличном сырье и эфирных маслах. Характеристика основных классов соединений, входящих в состав эфирных масел. Классификация эфирномасличного сырья (по наименованию промышленной части растения; по форме связи; по месту локализации эфирного масла в тканях сырья). Технологические свойства эфиромасличного сырья. Вспомогательное сырье и материалы в производстве эфирных масел (вода, активированный уголь, поваренная соль, растворители).

Раздел 2. Методы переработки эфирномасличного сырья

2.1. Методы переработки эфирномасличного сырья, выбор принципиальной схемы переработки сырья. Перегонка эфирных масел с водяным паром (гидродистилляция и паровая перегонка): сущность способа, его достоинства и недостатки; аппаратно-технологическая схема переработки эфирномасличного сырья методом перегонки с водяным паром. Экстракция летучими растворителями: сущность способа, его достоинства и недостатки; структурная схема процесса. Метод мацерации: сущность способа, его достоинства и недостатки; технологическая схема процесса. Сорбционный метод извлечения эфирных масел и его разновидности (анфлераж и динамическая сорбция): сущность способа, его достоинства и недостатки. Механический метод и его разновидности (соскабливание и прессование): сущность способа, его достоинства и недостатки. Выбор оптимальных технологических параметров процесса.

2.2. Производство кориандрового эфирного масла Производство кориандрового эфирного масла методом перегонки с водяным паром; аппаратно-технологическая схема производства. Технологическая характеристика перегонных аппаратов, комплектующего оборудования.

2.3. Способы ферментации эфиромасличного сырья Основные способы ферментации отдельных видов растительного сырья. Аппаратно-технологическая схема ферментации розы в воде и солевом растворе.

2.4. Технология комплексной переработки сырья Переработка ферментированной массы розы методом гидродистилляции; аппаратно-технологическая схема производства. Технологическая характеристика экстракционных аппаратов, комплектующего оборудования. Переработки ферментированной массы розы методом экстракции. Производство конкрета и абсолютного масла розы. Технология комплексной переработки сырья. Критерии оценки качества эфирных масел. Правила хранения. Области применения.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет

Б1.В.21 Основы технологии производства душистых веществ из натуральных эфирных масел

Предметом дисциплины являются теоретические основы производства косметических продуктов, характеристика сырья, основные технологические схемы и их аппаратное оформление, влияние технологических параметров на ход производственного процесса и качество готового продукта.

Цель дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний по технологии производства косметических продуктов, а также приобретение практических навыков в решении конкретных производственных задач отрасли.

Задачи дисциплины: знакомство с методами оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; освоение принципов выбора косметических ингредиентов и технологии их производства; составление принципиальных технологических схем производства в целом и отдельных его стадий.

Изучение курса основывается на знаниях таких дисциплин как химия органических соединений в пищевой и масложировой промышленности, химия жиров, технология эмульсионных продуктов, физическая и коллоидная химия, процессы и аппараты пищевых производств, оборудование масложировой и парфюмерно-косметической промышленности, актуальные проблемы парфюмерно-косметической промышленности, технология переработки масличных и эфиромасличных культур.

Этот курс дает теоретические знания перед производственной практикой на предприятиях отрасли для студентов по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-4	Способен управлять производственно-технологическими процессами производства, моющих средств и эфирных масел	3.5.	Технологические инструкции по производству душистых веществ из натуральных эфирных масел
		У.5.	Обеспечивать выполнение производственных заданий по выпуску продукции
		Н.5.	Осуществлять контроль выполнения производственных плановых заданий по выпуску продукции
ПК-5	Способен обеспечить функционирование системы управления качества производства моющих средств и эфирных масел	3.6.	Прогрессивные технологии производства душистых веществ
		3.7.	Современный контроль производства продукции
		У.6.	Исследовать причины возникновения брака при производстве продукции
		У.7.	Определять номенклатуру показателей качества продукции и их оптимальные значения
		Н.5.	Организовывать выполнение мероприятий по устранению несоответствий продукции

3. Краткое содержание дисциплины

Понятие, классификация и ассортимент косметических продуктов. Основное и вспомогательное сырье, применяемое для производства косметических изделий. Дисперсные системы в косметике. Технология косметических препаратов. Основные технологические схемы производства косметических продуктов. Основное технологическое оборудование.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет

Б1.В.22 Охрана труда

1. Общая характеристика дисциплины

Цель - формирование знаний, умений и навыков для обеспечения безопасных условий труда, сохранения жизни и здоровья работников в процессе производственной деятельности в отрасли АПК.

Задачи – формирование знаний требований охраны труда в сельском хозяйстве и труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей;

– формирование знаний санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики при хранении и переработке продукции растениеводства и продуктов питания животного происхождения;

– формирование умений разрабатывать мероприятия по повышению эффективности безопасности труда при производстве продукции растениеводства;

– формирование умений проводить оценку условий труда на предприятиях

– формирование навыков обеспечения безопасности работников в растениеводстве и животноводческой отрасли;

– формирование навыков в разработке способов обеспечения безопасности труда работников в производственных и перерабатывающих отраслях растениеводческой специализации;

Предмет - система сохранения жизни и здоровья человека в процессе трудовой деятельности в условиях агропромышленного комплекса

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	од	Содержание
ПК-4	Способен разрабатывать управлять производственно-технологическими процессами производства моющих средств и эфирных масел	3.6	Требования охраны труда при производстве моющих средств и эфирных масел
		У.6	Проводить все виды инструктажа на рабочих местах при производстве моющих средств и эфирных масел
		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
ПК-2	Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	3.16, 3.17	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на предприятиях масложировой промышленности Назначения, принципы действия и устройство систем безопасности и сигнализации на предприятиях масложировой промышленности
		У.16	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля систем безопасности и сигнализации,
		У.1	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения системы безопасности труда
		Н.15	Разрабатывать мероприятия по контролю за соблюдением технологической дисциплины в цехах

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Правовые вопросы охраны труда. Подраздел 1.1. Введение в дисциплину

Подраздел 1.2. Организационно-правовые вопросы. Основные законодательные и нормативные акты по охране труда. Подраздел 1.3 Организация работ по охране труда на предприятии. Раздел 2. Основы физиологии труда. Подраздел 2.1. Психофизиологические основы труда. Подраздел 2.2. Основные виды и формы трудовой деятельности. Раздел 3. Производственный травматизм в сельском хозяйстве. Подраздел 3.1. Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Подраздел 3.2. Методы анализа производственного травматизма. Раздел 4. Производственная санитария. Подраздел 4.1 Микроклимат в производственных помещениях. Подраздел 4.2 Производственное освещение. Подраздел 4.3 Вредные производственные факторы. Раздел 5. Электробезопасность. Подраздел 5.1 Мероприятия по защите от поражения электрическим током. Подраздел 5.2. Защита от атмосферного электричества. Молниезащита зданий и сооружений. Раздел 6. Производственная безопасность. Подраздел 6.1. Требования безопасности труда к технологическому оборудованию. Подраздел 6.2. Требования безопасности при ведении технологических процессов. Подраздел 6.3 Меры безопасности при обслуживании объектов и выполнении работ повышенной опасности

4. Форма промежуточной аттестации Зачет

Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДЭ.01

Б1.В.ДЭ.01.01 Физические и физико-химические методы анализа в масложировой промышленности

1. Цель и задачи дисциплины

Целью курса является приобретение обучающимися знаний об общих схемах производства и переработки растительного сырья в масложировой промышленности, строении и свойствах компонентов масложировой продукции, теоретических основах и общих закономерностях протекания химических реакций,

теоретических основах и практических приёмах физических и физико-химических (инструментальных) методов анализа.

Задачами курса является получение обучающимися представлений о способах и методах производства и переработки растительного сырья, составе и свойствах его компонентов, навыков в области методов анализа сырья и продукции масложирового производства

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-2	Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	3. 18.	Физические и физико-химические методы анализа в масложировой промышленности
		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
		Н. 16	Организовывать работу по управлению качеством, прослеживаемостью и безопасностью масложировой продукции

3. Краткое содержание дисциплины

Состав и общие схемы переработки масложирового сырья и полуфабрикатов Растительные и животные жиры как сложные эфиры глицерина и высших карбоновых кислот. Липиды: жиры и жироподобные соединения. Строение масел и жиров их физические свойства (плотность, вязкость, температура плавления, агрегатное состояние). Состав масел и жиров. Нахождение в природе, технологические способы выделения и очистки жиров (рафинация, дезодорация).

Основные инструментальные методы анализа, их теоретические основы и области применения. Классификация инструментальных методов анализа. Спектральные и оптические методы анализа: фотоэлектродиметрия, спектрофотометрия, ИК-спектроскопия, фотометрия пламени, люминесцентный анализ, рефрактометрия, поляриметрия. Применение спектральных и оптических методов анализа в производстве масложировой продукции. Электрохимические методы анализа: потенциометрия, кондуктометрия, полярография. Применение электрохимические методы анализа в производстве масложировой продукции. Хроматографические методы разделения и анализа веществ. Комбинированные методы исследования (МС-ГХ). Применение хроматографических методов анализа в производстве масложировой продукции. Методы выделения масел и жиров из растительного и животного сырья. Контроль полноты выделения. Каталитическое гидрирование жиров (реакторы идеального смешения, вытеснения). Инструментальные методы анализов: методы определения вязкости, плотности, оптические методы исследования (светопоглощение, люминесценция, рефракция), фракционирование (гель хроматография), а также качественный анализ компонентов масел и жиров (газовая хроматография и высокоэффективная жидкостная хроматография). Оценка качества масел и жиров: цветное число, кислотное число, массовая доля нежировых примесей, массовая доля фосфорсодержащих веществ, мыло (качественная проба), температура вспышки экстракционного масла, перекисное число, степень прозрачности.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Б1.В.ДЭ.01.02 Физические и физико-химические методы анализа в производстве эфирных масел

1. Цель и задачи дисциплины

Целью курса является приобретение обучающимися знаний об общих схемах производства и переработки растительного сырья в на предприятиях по производству эфирных масел, строении и свойствах компонентов эфиромасличной продукции, теоретических основах и общих закономерностях протекания химических реакций, теоретических основах и практических приёмах физических и физико-химических (инструментальных) методов анализа.

Задачами курса является получение обучающимися представлений о способах и методах анализа эфиромасличного сырья, составе и свойствах его компонентов, навыков в области методов анализа сырья и продукции эфиромасличного производства

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-2	Способен оперативно управлять качеством, без-	3. 19.	Физические и физико-химические методы анализа производства эфирных масел, конкретов, резиноидов

	опасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	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
		Н.17.	Организовывать работу по управлению качеством, прослеживаемостью и безопасностью при производстве эфирных масел, конкретов, резиноидов

3. Краткое содержание дисциплины

Состав и общие схемы переработки эфиромасличного сырья и полуфабрикатов Эфирные масла ароматические соединения. Липиды: жиры и жироподобные соединения. Состав эфирных масел их физические свойства (плотность, вязкость, температура плавления, агрегатное состояние). Нахождение в природе, технологические способы выделения и очистки эфирных масел.

Основные инструментальные методы анализа, их теоретические основы и области применения. Классификация инструментальных методов анализа. Спектральные и оптические методы анализа: фотоэлектродиметрия, спектрофотометрия, ИК-спектроскопия, фотометрия пламени, люминесцентный анализ, рефрактометрия, поляриметрия. Применение спектральных и оптических методов анализа в производстве масложировой продукции. Электрохимические методы анализа: потенциометрия, кондуктометрия, полярография. Применение электрохимические методы анализа в производстве масложировой продукции. Хроматографические методы разделения и анализа веществ. Комбинированные методы исследования (МС-ГХ). Применение хроматографических методов анализа в производстве эфиромасличной продукции. Методы выделения эфирных масел и резиноидов. из растительного и животного сырья. Контроль полноты выделения. Инструментальные методы анализов: методы определения вязкости, плотности, оптические методы исследования (светопоглощение, люминесценция, рефракция), фракционирование (гель хроматография), а также качественный анализ компонентов душистых веществ (газовая хроматография и высокоэффективная жидкостная хроматография). Оценка качества эфирных масел

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Элективные дисциплины (модули) Б1.В.ДЭ.02

Б1.В.ДЭ.02.01 Технологический контроль и учет на предприятиях масложировой отрасли

1. Цель и задачи дисциплины

Целью курса является приобретение обучающимися знаний об технологическом контроле на предприятиях отрасли

Задачами курса является получение обучающимися представлений о нормативной документации предприятий масложировой отрасли, системе учета сырья, готовой продукции и отходах производства.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1.	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	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
		У.14.	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства масложировой продукции на автоматизированных линиях
		Н.14.	Разработка технически обоснованных норм производства в целях оптимизации технологического процесса производства масложировой продукции

3. Краткое содержание дисциплины

1. Основные понятия о технологическом регламенте предприятий отрасли
2. Учетные документы предприятий масложировой отрасли
3. Основы разработки схемы технологического контроля и учета на предприятиях масложировой отрасли
4. **Форма промежуточной аттестации – зачет.**

Б1.В.ДЭ.02.02 Технологический контроль и учет на предприятиях по производству эфирных масел

1. Цель и задачи дисциплины

Целью курса является приобретение обучающимися знаний об технологическом контроле на предприятиях по производству эфирных масел.

Задачами курса является получение обучающимися представлений о нормативной документации предприятий по производству эфирных масел, системе учета сырья, готовой продукции и отходах производства.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1.	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	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
		У.15.	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства эфирных масел, конкретов и резиноидов на автоматизированных линиях
		Н. 15.	Разработка технически обоснованных норм производства в целях оптимизации технологического процесса производства эфирных масел, конкретов и резиноидов

3. Краткое содержание дисциплины

1. Основные понятия о технологическом регламенте предприятий отрасли
2. Учетные документы эфиромасличных предприятий
3. Основы разработки схемы технологического контроля и учета на предприятиях по производству эфирных масел
4. **Форма промежуточной аттестации – зачет.**

Блок 2. Практика

Обязательная часть

Б2.О.01(У) учебная практика, ознакомительная практика

1. Цели и задачи практики

Цель учебной практики:– закрепить теоретические знания и изучить технологические процессы в основных цехах производства, влияние различных факторов на формирование качества готовой продукции; организацию контроля качества сырья и готовой продукции, экологические аспекты переработки сельскохозяйственного сырья.

Задачами учебной практики являются:

1. Изучение структуры процессов и оборудования; вопросов повышения качества продукции, требований предъявляемых к режимам переработки сырья

2. Изучение технологических процессов и используемого оборудования и оценка значения технологических процессов, а также изучение показателей качества сырья и материалов и их влияния на эффективность технологических процессов

3. Изучение способов определения и анализа свойства сырья полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности,

4. Знакомство с работой контрольных служб, методами выявления брака при производстве продуктов, изучение нормативно-технической документации по основному ассортименту продуктов

4. Приобретение навыков работы лаборантов в условиях производственных лабораторий и цехов предприятий пищевой промышленности

5. Научить обучающихся работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли

6. Научить обучающихся осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

7. Изучение способов выявления состояния охраны окружающей среды; работы предприятия по созданию и внедрению экологически чистых технологий; путей рационального использования вторичных и побочных продуктов предприятия; направлений размещения отходов; нормативной экологической документации предприятия.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования	3.3	Устройство, принцип действия современного технологического оборудования.
		3.5	Знать основы эксплуатации основного технологического оборудования
		3.11.	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья с технологическими инструкциями
		У.10	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья
		У.4	Применять основные принципы эксплуатации технологического оборудования
		Н.4	Владеть навыками эксплуатации технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности
		Н.10	Разрабатывать систему расчетов оптимальной работы оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ОПК-4	Способен применять принципы 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
		3.4	Методы теххимического контроля качества готовой продукции
		3.6	Свойства сырья и полуфабрикатов, технологические процессы, ресурсосбережение;
		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
		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

		цию при оценке качества технологических операций и готовой продукции
У.4		Применять методы технохимического 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
Н.1		Владеть методикой подбора типовых технологических линий для производства продуктов питания из растительного сырья
Н.2		Владеть методикой оценки качественных показателей готовой продукции
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

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел 1 «Ознакомление с основными технологическими операциями и технологическими процессами предприятий пищевой промышленности»

1. **Изучение приемов рационального использования сырья.** Изучить виды растительного сырья используемые для производства продуктов питания. Методики определения качества сырья и полуфабрикатов. Ознакомиться с ресурсосберегающими технологиями пищевых производств, методами переработки отходов. Ознакомиться с экологическими аспектами работы предприятий. ознакомиться с работой лаборантов в условиях производственных лабораторий предприятий. Приобрести первичные навыки анализа свойства сырья и полуфабрикатов.

2. **Параметры контроля технологических процессов на предприятиях пищевой промышленности.** Ознакомиться с основными параметрами технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья. Методами и приборами контроля основных технологических параметров. Овладение первичными навыками определения основных параметров для оптимизации технологического процесса и качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства. Овладение первичными навыками пользования измерительными приборами и датчиками при экспериментальном определении основных параметров, для практического использования в производственных условиях.

3. **Технологические процессы и оборудование пищевых производств.** Знакомство с прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья. Получение первичных навыков для подбора технологического оборудования.

4. **Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья.** Знакомство с методами и характеристиками качества растительного сырья и продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; овладение навыками использования в практической деятельности специализированные знания для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет оценкой.

Б2.В.02(У) учебная практика, технологическая практика

1. Цели и задачи практики

Цель учебной практики:– закрепить теоретические знания и изучить технологические процессы в основных цехах производства, влияние различных факторов на формирование качества готовой продукции; организацию контроля качества сырья и готовой продукции, экологические аспекты переработки сельскохозяйственного сырья.

Задачами учебной практики являются:

1. Приобретение навыков работы лаборантов в условиях производственных лабораторий и цехов предприятий пищевой промышленности
2. Научить обучающихся работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
3. Научить обучающихся осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.
4. Изучение способов выявления состояния охраны окружающей среды; работы предприятия по созданию и внедрению экологически чистых технологий; путей рационального использования вторичных и побочных продуктов предприятия; направлений размещения отходов; нормативной экологической документации предприятия.

3. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1.	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства 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
		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
		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
		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.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
ПК-3	Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	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.	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в пищевой комбинаторике и на этапе проектирования состава и конструирования масложировых продуктов.
		3.4.	Основы проектирования зданий и сооружений пищевых производств,
		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
		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.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 эффективно-

			сти производства и конкурентоспособности продукции
ПК-4	Способен управлять производственно-технологическими процессами производства, моющих средств и эфирных масел	3.1.	Технологию производства моющих средств
		3.2.	Основы управления технологическими процессами производства мыловаренной продукции и моющих средств
		3.3	Технологию производства эфирных масел
		3.4.	Основы управления технологическими процессами производства эфирных масел
		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
		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
		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

3. Краткое содержание дисциплины

Раздел «Ознакомление с основными технологическими процессами, аппаратурно-технологическими схемами оборудованием, предприятий масложировой отрасли»

1. Заводы, по производству растительных масел и жиров. Подготовительные операции при переработке семян на пресовых и экстракционных заводах Обрушивание и сепарирование семян. Способы обрушивания (метод многократного удара, метод однократного удара, разрезание, скалывание, сжатие, трение) и используемое оборудование (бичерушка, центробежная рушка).. Способы сепарирования рушанки. Технологическая схема рушально-веечного отделения. Измельчение семян и ядра. Применяемые для измельчения машины. Основные этапы приготовления мезги. Приготовление мезги в схемах с форпрессованием. Аппараты для инактивации ферментов мятки и приготовления мезги. Жаровни, режимы и показатели работы чанных жаровен Общая технологическая схема работы шнековых прессов. Прессы для предварительного съема масла (форпрессы); прессы для окончательного отжима масла (экспеллеры и экструдеры). Типовые технологические схемы переработки масличных семян Типовая технологическая схема однократного прессования. Типовая технологическая схема двукратного прессования Первичная очистка прессового масла. Экстракционный способ получения растительного масла. Подготовка материала к экстракции. Экстракторы. Переработка мисцеллы. Подработка и хранение шротов и жмыхов Отгонка растворителя из шрота. Регенерация и рекуперация растворителя. Первичная очистка растительных масел Работа механизированной гущеловушки и дисковых непрерывнодействующих фильтров в системе первичной очистки масел

Знакомство с аппаратурно-технологическими схемами отделений завода на примере конкретного предприятия: Приобретение первичных навыков подбора аппаратурно-технологических схем.

Технология переработки растительных масел и жиров. Знакомство с аппаратурно-технологическими схемами заводов масложировой отрасли осуществляющих переработку растительных масел и жиров: цехов рафинации, гидрогенизации жиров, производства майонезов и маргаринов. Знакомство с системой технохимического контроля на предприятиях масложировой промышленности. Приобретение первичных навыков подбора аппаратурно-технологической схемы производства.

2. **Технология производства моющих средств.** Знакомство с аппаратурно-технологическими схемами и системой теххимического контроля производства заводов по производству моющих средств. Приобретение первичных навыков подбора аппаратурно-технологических схем производства.

3. **Основы формирования первичных навыков научно-исследовательской деятельности:** патентный поиск в соответствии с индивидуальным заданием, выданным руководителем практики.

4. **Форма промежуточной аттестации** – зачет оценкой.

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

Б2.В.01(П) производственная практика, организационно-управленческая практика

Цель производственной практики организационно-управленческой практики

– закрепить теоретические знания и изучить технологические процессы и оборудование в основных цехах производства,

- влияние различных факторов на формирование качества готовой продукции;
- организацию контроля качества сырья и готовой продукции,
- экологические аспекты переработки сельскохозяйственного сырья;
- пищевые добавки и улучшители для создания новых видов продовольственной продукции;
- получить практические навыки и опыт профессиональной деятельности в условиях пищевых предприятий

- получить практические навыки применения методов и средств контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Задачи практики:

1. Глубокое изучение технологических процессов и используемого оборудования и оценка значения технологических процессов и способов их совершенствования.

2. Изучение показателей качества сырья и материалов и их влияния на эффективность технологических процессов

3. Анализ состояния производственного учета и контроля за движением сырья и материалов на всех стадиях технологического процесса

4. Изучение структуры и организации работы предприятия, планирования объема и качества готовой продукции и управления производством;

5. Изучение работы контрольных служб, методов выявления брака при производстве продуктов, изучение нормативно-технической документации по основному ассортименту продуктов. Приобретение навыков разработки нормативно-технической документации.

6. Изучение состояния охраны окружающей среды; работы предприятия по созданию и внедрению экологически чистых технологий; путей рационального использования вторичных и побочных продуктов предприятия; направлений размещения отходов; нормативной экологической документации предприятия.

7. Получение профессиональных навыков и опыта работы на предприятиях пищевой, в том числе, масложировой промышленности.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1.	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	31	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента
		У.1	Применять методы подбора технологического оборудования при производстве масложировой продукции
		Н.4.	Разработка планов размещения оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	Способен 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
		У.2.	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства масел, жиров и продуктов их переработки на автоматизированных технологических линиях
		Н.3.	Владеть методами разработки мероприятий по организации рационального ведения технологического процесса производства в целях повышению качества продукции
ПК-3	Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повы-	3.1.	Производственные технологические процессы, средства обеспечения технологических систем для

	шению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли		достижения качества выпускаемых изделий
		У. 6	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья
		Н.8.	Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции
ПК-4	Способен управлять производственно-технологическими процессами производства, моющих средств и эфирных масел	3.2.	Основы управления технологическими процессами производства мыловаренной продукции и моющих средств
		У.2.	Осуществлять технологические операции производства мыловаренной продукции и моющих средств с использованием нового современного технологического оборудования
		Н.1.	Осуществлять контроль выполнения производственных плановых заданий по выпуску мыловаренной продукции и моющих средств
ПК-5	Способен обеспечить функционирование системы управления качества производства моющих средств и эфирных масел	3.1.	Статистические методы контроля качества продукции
		У.6.	Исследовать причины возникновения брака при производстве продукции
		Н.5.	Организовывать выполнение мероприятий по устранению несоответствий продукции
Тип задач профессиональной деятельности – технологический организационно-управленческий, проектный			

3.Содержание производственной практики

Разделы (этапы) практики и виды работ

1. Подготовительный этап

1.1 Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием.

2. Производственный этап

2.1 Ознакомление с технико-экономической характеристикой предприятия, географическим расположением завода, производственной мощностью завода, годовым выпуском продукции, ассортиментом. поступлением на предприятие сырья, хранением сырья, подготовкой сырья к пуску в производство. Изучение основных технологических процессов производства масложировой продукции. Анализ работы технологического оборудования. Аппаратурно-технологическая схема производства. Вспомогательные производства (водоснабжение и канализация, энергетическое хозяйство, холодильно-компрессорное хозяйство, тарное и складское хозяйство). Охрана труда на производстве.

2.2 Выполнение индивидуального задания: изучение аппаратурно-технологической схемы производства, переработки растительных масел, жиров, маргаринового производства, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств, эфирных масел, парфюмерно-косметических препаратов

Заключительный этап

Подготовка и оформление отчета по практике.

4. Форма промежуточной аттестации –зачет с оценкой.

Б2.О.02(П) производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Целями производственной практики, преддипломной практики бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения;
- сбор, систематизация и обработка материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы,

- получения профессиональных умений, навыков и опыта профессиональной деятельности в условиях предприятий пищевой, в том числе масложировой промышленности.

Задачами производственной практики, преддипломной практики являются:

Изучение и приобретение навыков обеспечения входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов

Изучение и приобретение навыков управления технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе на предприятии масложировой отрасли;

Изучение и приобретение навыков обеспечения выпуска высококачественной продукции: жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.

Изучение и приобретение навыков в условиях предприятия организации рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

Изучение и приобретение навыков разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья в условиях предприятий масложировой отрасли;

Приобретение навыков реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов.

Изучение и приобретение навыков организации производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений; управления работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии; мотивация работников производства;

Изучение и приобретение навыков организации профессионального обучения и аттестации работников производства, участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии; оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;

Принимать участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья; осуществлении связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;

Получить навыки организации работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

Изучение и приобретение навыков разработки нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;

Изучение и приобретение навыков оценки эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;

Изучение и приобретение навыков проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятий;

Изучение и приобретение навыков использования систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	3,7	Физико-химические методы исследования в пищевой промышленности
		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 аминокислот. Классификацию, строение, физические и химические свойства ацилглицеринов. Процессы высыхания и пищевой порчи масел и жиров. Химический состав и свойства растительных жиров.
		У.4	Различать, сравнивать и анализировать состав жировых продуктов. Оценивать влияние различных факторов на состав, сохранность и качество масложировой продукции, использовать знания о природе основных компонентов масложировой продукции для прогнозирования направления процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

		Н.4	владеть методами определения основных параметров качества масел и жиров.
ПК-1.	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3.8	Современные прогрессивные технологии и оборудование для производства растительных масел и жиров
		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
		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
ПК-2	Способен 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
		У.12	Производить анализ качества маслосырья и готовой продукции
		Н.11.	Контроль технологических параметров и режимов производства растительных масел и жиров на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
ПК-3	Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	3.5.	Способы размещения технологических линий,, отдельных видов оборудования в существующих и вновь строящихся предприятиях
		У.8.	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
		Н.11.	Владеть методиками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения
ПК-4	Способен управлять производственно-технологическими процессами производства, моющих средств и эфирных масел	3.2.	Основы управления технологическими процессами производства мыловаренной продукции и моющих средств
		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
		Н.1.	Осуществлять контроль выполнения производственных плановых заданий по выпуску мыловаренной продукции и моющих средств
		Н.2.	Осуществлять ведение технологического процесса в условиях предприятий по производству моющих средств и мыловаренной продукции
ПК-5	Способен обеспечить функционирование системы управления качества производства моющих средств и эфирных масел	3.1.	Статистические методы контроля качества продукции
		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
	Н.2.	Организовывать выполнение мероприятий по устранению несоответствий продукции мыловаренного производства

3. Содержание производственной практики

1. Подготовительный этап

1.1 Вводный инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Общее ознакомление с предприятием централизованного производства масложировой продукции.

2. Производственный этап

2.1 Организационно-экономическая характеристика предприятия
местонахождение предприятия; организационно-правовая форма; тип предприятия
полный ассортимент выпускаемой продукции в тоннах за смену (месяц или год);

-сырьевая база предприятия и основные поставщики сырья;
-рынок сбыта и основные потребители продукции.

2.2 Организация производства

- производственная структурой предприятия,
- компоновка предприятия,
- организацией рабочих мест.
- распределение обязанностей между работниками в соответствии с их квалификацией.
- участие в оперативном планировании производства.

2.3 Технологический раздел

-Перечень и краткая характеристика сырья, применяемых материалов и тары, требования к качеству.

Нормативные документы на сырье и материалы;

-Технологическая схема в аппаратурном оформлении с указанием технологических параметров и применяемого оборудования;

-Краткое описание технологического процесса с учетом особенностей конкретного предприятия;

-Нормативные документы на готовую продукцию.

Требования к качеству продукции.

- Разработка рекомендаций по повышению качества выпускаемой продукции, экономичному использованию ресурсов, механизации технологических процессов, совершенствованию форм организации труда, эффективному использованию оборудования.

- Анализ работы технологического оборудования, аппаратурно-технологической схемы производства, вспомогательные производства (водоснабжение и канализация, энергетическое хозяйство, холодильно-компрессорное хозяйство, тарное и складское хозяйство).

2.4 Системы производственного контроля на предприятии:

-организация входного и выходного контроля на предприятии;
-контроль за соблюдением экологической безопасности сырья и готовой продукции;
-функции и техническое оснащение производственной лаборатории;
-документы, подтверждающие соответствие продукции нормативным документам. Оформление документов;

2.5 Получение навыков работы с отчетной и технологической документацией.

- организация производственного учета и отчетностью на производстве:
-перечень основных форм производственного учета, применяемых на предприятии;
-ежедневный учет и порядок составления месячных отчетов по производственным участкам, цехам, предприятию;

-порядок ведения технологических журналов;

-формы документов производственного учета.

2.6 Охрана труда на производстве.

2.4 Экономический раздел (Технико-экономические показатели, организация производства, маркетинг, численность работников предприятия; рентабельность предприятия).

Выполнение индивидуального задания: изучение аппаратурно-технологической схемы производства, переработки растительных масел, жиров, маргаринового продукта, глицерина и жирных кислот, мыла и моющих средств, эфирных масел, парфюмерно-косметических препаратов.

Заключительный этап

Подготовка и оформление отчета по практике.

4. Форма промежуточной аттестации зачет с оценкой

Блок 3. Государственная итоговая аттестация

БЗ.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Цель Государственной итоговой аттестации – определение уровня подготовки выпускника, освоившего основную образовательную программу по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, и соответствие результатов освоения требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы и степень обладания необходимыми компетенциями.

Задачи государственной итоговой аттестации:

- оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности;
- оценка уровня сформированности у выпускника универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, степени владения выпускников теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками, характеризующими этапы формирования компетенций;
- оценка уровня практического применения теоретических знаний при решении конкретных производственно-технологических задач;
- выявление уровня подготовленности выпускника к ведению самостоятельных теоретических и экспериментальных исследований;
- приобретение опыта обработки, анализа и систематизации результатов исследований, оценки их практической значимости;
- определение уровня подготовленности выпускника к самостоятельному решению профессиональных задач в соответствии с основным видом профессиональной деятельности.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	31	Методы поиска, критического анализа и синтеза информации; ;
		У1	Проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации
		Н1	Научного поиска и практической работы с информационными источниками, методами принятия решений
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	31	Оптимальные способы решения управленческих задач, исходя из имеющихся ресурсов и ограничений;
		У1	Формулировать в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение
		Н1	Выбора оптимальных способов решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	3.1	Основы социального взаимодействия в условиях командной работы. ;
		У.1	Определять стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели
		Н.1	Взаимодействия с другими членами команды и реализовывать свою роль.
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	3.1	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.
		3.2	Иностраннный 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;
		У.1	Ориентироваться в различных речевых ситуациях и адекватно реализовывать свои коммуникативные намерения; грамотно в орфографическом, пунктуаци-

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
			онном и речевом отношении оформлять письменные тексты различной жанровой направленности на государственном языке Российской Федерации; уместно использовать правила русского речевого этикета.
		У.2	Вести устное и письменное деловое общение на иностранном языке; Переводить тексты по предметной области профессиональной деятельности Публично выступать по проблемам профессиональной деятельности;
		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
		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
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	3.2.	Знать основные понятия и категории философии, основные философские концепции понимания закономерностей развития природы и общества
		У.2	Интерпретировать проблемы современности с позиций этики и философских знаний.
		Н.2.	Использования философского подхода для выработки системного понимания проблем
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	3.1.	Основы планирования целей собственной деятельности с учетом различных факторов.
		У.1.	Реализовывать намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка
		Н.1.	Управления своим временем, выстраивать и 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	3.2	Основные способы поддержания должного уровня физической подготовленности
		У.2	Выбирать системы физических упражнений для оптимизации работоспособности и физического развития.
		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
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природ-	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
		У.1	Осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техно-

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
	ной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов		генного 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
		Н.1	Организации действий по профилактике и предотвращению чрезвычайных ситуаций на предприятии
		Н.2.	Разрабатывать комплекс производственных мероприятий для сохранения природной среды
УК-9.	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	3.1.	Основы инклюзивной компетентности, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
		У.1	осуществлять профессиональную коммуникацию с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;
		Н.1	Взаимодействие с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
УК-10.	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	3.1	Основы макро- и микроэкономики, экономики домохозяйств; законы и закономерности развития экономических систем
		У.1.	Умеет критически оценивать экономические последствия действий в различных областях и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений;
		Н.1.	Имеет опыт применения обоснованных экономических решений на микро- и макроуровне, в рамках экономики домохозяйств
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	3.1	Сущность коррупции как социального, экономического и политического явления, противозаконного действия и различные формы коррупционного поведения; действующее законодательство в области противодействия коррупции
		У.1.	Принимать самостоятельные решения в области противодействия коррупции, основываясь на действующем законодательстве; выявлять признаки коррупционного поведения, оценивать и содействовать его пресечению
		Н.1.	Иметь навыки, необходимые для борьбы с коррупцией, в конкретных жизненных ситуациях и нетерпимому отношению к коррупционным проявлениям в обществе.
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру в технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	3.2	Направления использования информационных технологий в рамках профессиональной деятельности
		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
		У.2:	Использовать информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности
		У.3:	Работать с программными средствами общего назначения
		Н.3.	Иметь навыки выбора современных информационных технологий для решения конкретных задач

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
		Н.4	Иметь навыки: изображений технических изделий, оформления чертежей с использованием соответствующих инструментов графического представления информации и составления спецификаций
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	3.6	Биохимические процессы при производстве продуктов питания из растительного сырья
		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 аминок спиртов. Классификацию, строение, физические и химические свойства ацилглицеринов. Процессы высыхания и пищевой порчи масел и жиров. Химический состав и свойства растительных жиров
		У.3	Использовать знания о составе, свойствах и реакционной способности химических соединений при производстве продуктов питания из растительного сырья
		У.4.	Различать, сравнивать и анализировать состав жировых продуктов. Оценивать влияние различных факторов на состав, сохранность и качество масложировой продукции, использовать знания о природе основных компонентов масложировой продукции для прогнозирования направления процессов, происходящих 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
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования	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
		У.3.	Использовать принцип устройства и работы оборудования при разработке технологических линий производства
		У.4	Применять основные принципы эксплуатации технологического оборудования
		У. 10	.Применять методы рационального использования и сокращения расходов , сырья и материалов на предприятиях отрасли при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования
		Н.1.	Владеть методикой расчета и подбора основного технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности.
		Н.4	Владеть навыками эксплуатации технологического оборудования на предприятиях пищевой промышленности
		Н.10.	Разрабатывать мероприятия по рациональному ведению технологического процесса и контролю технологических операций

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ОПК-4	Способен применять принципы 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 технохимического контроля качества готовой продукции
		У.2	Применять методы оценки качественных показателей готовой продукции
		У.3	Применять нормативно-технологическую документацию при оценке качества технологических операций и готовой продукции
		У.7	Обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
		У.10	Анализировать результаты технохимического контроля сырья, полупродуктов и готовой продукции
		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.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	3. 3	Методики расчета экономической эффективности и конкурентоспособности предприятий
		У:1.	Применять экономический инструментарий для анализа внешней и внутренней среды организации в целях принятия эффективных конкурентоспособных решений;
		Н.1	Обосновать предложения по повышению экономической эффективности инвестиционных мероприятий
ПК-1	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3.2	Методики расчета и подбора технологического оборудования по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья
		3.3.	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
		3.9.	Основы организации и моделирования технологического процесса на предприятиях по производству растительных масел и жиров
		3.13	Современные прогрессивные технологии и оборудование предприятий по переработке растительных масел и жиров
		3.14.	Основы организации и моделирования технологического процесса на предприятиях по переработке масел и жиров
		3. 17.	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций масложировой продукции на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
		3.18.	Сменные показатели производства эфирных масел, конкретов и резиноидов на автоматизированных технологических линиях
		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.8.	Вести основные технологические процессы производства растительных масел и жиров
		У. 12.	Вести основные технологические процессы производства рафинированных, гидрогенизированных жиров, 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
		Н.3.	Разработка технологической документации по ведению технологического процесса
		Н.4	Разработка планов размещения оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Н.9.	Иметь навыки оказания услуг инженерно-консультационного плана при производстве растительных масел и жиров в условиях действующих предприятий и проектировании новых
		Н. 13.	Иметь навыки оказания услуг инженерно-консультационного плана в условиях действующих предприятий по переработке растительных масел и жиров и проектировании новых
		Н. 14.	Разработка технологической документации по ведению технологического процесса производства масложировой продукции
		Н. 15.	Разработка технологической документации по ведению технологического процесса производства эфирных масел, конкретов и резиноидов
ПК-2	Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	3.12.	Систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству масложировой продукции
		3.14.	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
		3.16.	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на предприятиях масложировой промышленности
		У.2.	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства масел, жиров и продуктов их переработки на автоматизированных технологических линиях
		У.8.	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства предприятий масложировой промышленности

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
		У.11.	Осуществлять технологические регулировки контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства на автоматизированных технологических линиях
		У.13	Производить анализ по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов из масложирового сырья на соответствие требованиям технических регламентов
		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. 15.	Разрабатывать мероприятия по контролю за соблюдением технологической дисциплины в цехах
		Н. 16.	Организовывать работу по управлению качеством, прослеживаемостью и безопасностью масложировой продукции
ПК-3	Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли	3.1.	Производственные технологические процессы, средства обеспечения технологических систем для достижения качества выпускаемых изделий
		3.7.	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования
		У.2.	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
		У.8.	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
		Н.1.	Осуществлять разработку и освоение новых технологий повышающих эффективность технологических процессов производства на предприятиях
		Н.12.	Владеть информационными технологиями при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
ПК-4	Способен управлять производственно-технологическими процессами производства, моющих средств и эфирных масел	3.1	. Технологию производства моющих средств
		3.2.	Основы управления технологическими процессами производства мыловаренной продукции и моющих средств
		3.3	Технологию производства эфирных масел
		3.4.	Основы управления технологическими процессами производства эфирных масел
		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

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
		У.3.	Обеспечивать выполнение производственных заданий по выпуску эфирных масел
		У.4.	Осуществлять технологические операции производства эфирных масел с использованием нового современного технологического оборудования
		Н.1.	Осуществлять контроль выполнения производственных плановых заданий по выпуску мыловаренной продукции и моющих средств
		Н.2.	Иметь навыки оказания услуг инженерно-консультационного плана в условиях действующих предприятий по производству моющих средств и проектировании новых
		Н.3.	Осуществлять контроль выполнения производственных плановых заданий по выпуску эфирных масел
		Н.4.	Иметь навыки оказания услуг инженерно-консультационного плана в условиях действующих предприятий по производству эфирных масел и проектировании новых
ПК-5	Способен обеспечить функционирование системы управления качества производства моющих средств и эфирных масел	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
		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 конкрегов.
		У.5.	Анализировать протоколы испытаний качества эфирных масел, резиноидов и конкрегов
		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 систему управления качеством при производстве эфирных масел, резиноидов и конкрегов

Выпускная квалификационная работа (ВКР) представляет собой комплексную квалификационную работу. Выпускная квалификационная работа бакалавра подводит итоги теоретической и практической подготовки обучающегося и характеризует его подготовленность к предстоящей профессиональной деятельности.

Материалы для выполнения выпускной квалификационной работы формируются и систематизируются в период прохождения производственных практик.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы бакалавра предполагает наличие у него знаний, умений и навыков проводить самостоятельные законченные разработки и исследования на заданную

тему, свидетельствующие об усвоении бакалавром теоретических знаний и практических навыков, позволяющих решать профессиональные задачи, соответствующие требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности, в полном объеме выполнившие учебный план по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Защита выпускной квалификационной работы является частью государственной итоговой аттестации выпускников бакалавриата и регулируется Положением об итоговой государственной аттестации.

Защита выпускной квалификационной работы проводится в установленный учебным графиком срок (за месяц до начала работы ГЭК составляется расписание) на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее членов. Руководит защитой председатель государственной экзаменационной комиссии.

Итогом выполнения выпускной квалификационной работы является сама работа и ее публичная защита, которая проводится с целью оценки государственной экзаменационной комиссией степени усвоения выпускником, завершающим обучение по образовательной программе 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, практических навыков, знаний и умений, определяющих его способность к профессиональной деятельности.

4. Форма итоговой аттестации – защита ВКР

ФТД. Факультативные дисциплины

ФТД.01 Основы делопроизводства

Цель данного курса научить обучающихся научному, системному подходу к работе с документами, документационному обеспечению управления, оформлению правовых отношений юридических и физических лиц.

- Исходя из поставленной цели, основными задачами дисциплины являются: усвоить основные термины и понятия в соответствии с ГОСТами;
- освоить основные требования и правила разработки, составления, оформления организационно-распорядительных документов;
- освоить правила, требования составления деловой корреспонденции, работы с деловым письмом;
- изучить документацию по личному составу;
- изучить систематизацию работы с документами: регистрацию, хранение, поиск, контроль;
- изучить документацию, отражающую предпринимательскую деятельность: открытие дела, заключение договоров, сделок, выдача доверенности, оформление претензии, арбитражного иска и др.;
- освоить правила работы с конфиденциальными документами.

2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-2	Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли	3.21	Процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации для оперативного управления качеством и безопасностью производства
		У.20	Пользоваться накопленной информацией для оперативного управления качеством и безопасностью производства
		Н.18	Организовывать работу по управлению качеством, и безопасностью на предприятиях отрасли

3. Краткое содержание дисциплины

Тема 1. СОДЕРЖАНИЕ И ЗАДАЧИ КУРСА

Цель курса. Задачи курса. Понятие Единой государственной системы документационного обеспечения управления (ЕГСДОУ).

Виды документов. Основные стандарты и правила создания документов. Формуляр-образец документа. Бланк документа.

Систематизация и унификация документации. Общие требования к документам. Удостоверение, согласование и визирование документов. Реквизиты документа. Правила машинописного оформления документов.

Тема 2. ОРГАНИЗАЦИОННО-РАСПОРЯДИТЕЛЬНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Понятие организационных документов. Устав. Структура и штатная численность аппарата управления, штатное расписание. Правила внутреннего трудового распорядка.

Положение о структурном производственном подразделении предприятия. Должностная инструкция работника.

Понятие распорядительных документов. Постановления. Решения. Распоряжения. Указания. Приказы по основной деятельности, по личному составу.

Система информационно-справочных документов и основные правила их оформления. Протокол. Акт.. Служебные записки: докладная и объяснительная. Отчет. Справка.

Тема 3. СОВРЕМЕННЫЕ СПОСОБЫ И ТЕХНИКА СОЗДАНИЯ ДОКУМЕНТОВ

Особенности делового общения и требования к управленческой информации. Официально-деловой стиль. Требования к текстам документов. Компьютерные системы подготовки текстовых документов.

Тема 4. ДЕЛОВАЯ ПЕРЕПИСКА

Формуляр письма: реквизиты: структура, правила построения текста, стандартные фразы и выражения. Основные виды служебных писем.

Правила оформления коммерческих писем к зарубежным партнерам.

Тема 5. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПО ЛИЧНОМУ СОСТАВУ

Документирование процессов движения кадров. Приказы по личному составу. Виды документов по личному составу и правила их составления.

Трудовой договор: структура, содержание и порядок заключения. Документирование результатов деятельности персонала. Ведение трудовой книжки работника.

Составление личных документов: заявления, автобиографии, резюме о трудовой деятельности, доверенности, расписки. Оформление, ведение и хранение личных дел.

Тема 6. ДОКУМЕНТЫ, ОФОРМЛЯЮЩИЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ. ПРЕТЕНЗИОННАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

Документы, оформляющие предпринимательскую деятельность. Понятие договора. Виды договора. Документация по расчетам, аренде, сделкам.

Понятие претензионных документов. Основные виды, задачи и функции претензионных документов. Образец составления претензионного документа между юридическими лицами. Документы - доказательства претензии.

Тема 7. ПОРЯДОК ДВИЖЕНИЯ ДОКУМЕНТОВ В ОРГАНИЗАЦИИ ИХ РЕГИСТРАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ИСПОЛНЕНИЯ

Понятие документооборота и его основные этапы. Рациональная организация документооборота на предприятии. Экспедиционная обработка документов, поступающих в организацию. Предварительное рассмотрение документов в службе документационного обеспечения

Движение документов внутри организации. Исполнение документов. Обработка исполненных и отправляемых документов. Регистрация и индексация документов. Порядок, правила, формы. Контроль за исполнением документов. Этапы и сроки контроля.

Тема 8. СИСТЕМАТИЗАЦИЯ ДОКУМЕНТОВ И ИХ ХРАНЕНИЕ

Общие требования к систематизации документов и формированию дел.

Определение ценности документов и документной информации. Установление сроков хранения дел. Хранение документов в оперативной деятельности и формирование дел. Номенклатура дел. Группировка в дела отдельных категорий документов. Составление заголовков дел. Оформление обложки дела

Понятие архива и история формирования Государственной архивной службы Российской Федерации. Архивный фонд Российской Федерации, архивный фонд организации, архив коммерческой фирмы. Оформление дел длительных сроков хранения.

Тема 9. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ С КОНФИДЕНЦИАЛЬНЫМИ ДОКУМЕНТАМИ

Состав и направления защиты документной информации. Система защиты ценной информации и конфиденциальных документов.

Технология защиты документной информации. Защищенный документооборот. Порядок работы персонала с конфиденциальными документами. Защита конфиденциальной информации при проведении совещаний и переговоров.

Тема 10. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СИСТЕМЫ ДОКУМЕНТАЦИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ УПРАВЛЕНИЯ

Основные направления совершенствования состава и форм управленческих документов. Примерный табель форм документов. Организация рационального движения документов внутри организации. Анализ структуры документооборота. Учет количества и качества документов организации. Автоматизация делопроизводства на базе использования персональных компьютеров.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

ФТД.02 Инновационные технологии

Цель изучения дисциплины – ознакомить обучающихся с новыми подходами в проведении технологических процессов мукомольного, крупяного, хлебопекарного, кондитерского, макаронного производств, технологии переработки плодов и овощей.

Задачи дисциплины: 1) научить обучающихся осознанно подходить к выбору нужной технологической схемы;

2) научно обосновывать необходимость проведения того или иного процесса на высоком уровне для получения продуктов питания с наилучшим качеством;

3) обеспечивать максимальный выход продукции при минимальных технологических затратах.

2. Планируемые результаты обучения

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	3.22	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		У.1	Применять методы подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
		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

3. Краткое содержание дисциплины

РАЗДЕЛ 1. Инновационные технологии в производстве муки

Прогрессивное оборудование, применяемое при производстве муки пшеничной и ржаной хлебопекарной.

РАЗДЕЛ 2. Инновационные технологии в производстве круп

Новые технологии круп повышенной пищевой ценности. Технологии круп, не требующих варки.

РАЗДЕЛ 3. Новые аспекты в технологии хлебобулочных изделий

Современная концепция функциональных продуктов питания. Новая технология производства сбивных хлебобулочных изделий. Перспективы потребления бездрожжевого хлеба. Новые полезные добавки на основе сырья растительного и животного происхождения в технологии хлеба повышенной пищевой и биологической ценности.

РАЗДЕЛ 4. Инновации кондитерского производства

Новые добавки в технологии функциональных продуктов питания. Обогащенные мучные кондитерские изделия.

РАЗДЕЛ 5. Прогрессивные технологические приемы при переработке плодов и овощей

Новые аспекты в технологии производства соков. Технология новых пищевых продуктов на основе картофеля.

РАЗДЕЛ 6. Инновационные технологии в бродильном производстве

Интенсификация биохимических процессов при производстве пива. Новости в технологии пивоваренного производства.

РАЗДЕЛ 7. Новые аспекты в технологии макаронного производства

Прогрессивное оборудование, применяемое при производстве макаронных изделий.

4. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Приложение 7

Сведения о кадровых условиях реализации образовательной программы 38.03.07 Товароведение

№ 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 филологических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалист 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	38,15	0,042
2	История России	Филоненко Наталья Викторовна	По основному месту работы	Должность – профессор Ученая степень доктор исторических наук Ученое звание доцент	Высшее образование специалист Юриспруденция юрист	Повышение квалификации "2021 г., "Производственный менеджмент в АПК"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2020 г., "Государственное и муниципальное управление";	116,9	0,129

						2020 г., "Профессиональная компетентность преподавателя истории в соответствии с ФГОС ВО"; 2022 г., "Актуальные проблемы преподавания истории в вузе"		
3	Иностранный язык	Лютова Людмила Ивановна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалист Филология учитель немецкого и английского языка	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	82	0,091
		Скрипникова Татьяна Ивановна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень – кандидат филологических наук, Ученое звание отсутствует	Высшее специалист филология; Филолог. Преподаватель Высшее специалист 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	Должность - доцент, ученая степень - кандидат технических наук, уче-	Высшее, магистратура, Агроинженерия, Магистр техники и технологии	Профессиональная переподготовка. Диплом о профессиональной переподготовке. Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере «Безопасности технологических	72,25	0,08

			на условиях внутреннего совместитель- ства	ное звание – отсутствует Заведующий сектором мето- дического обеспечения		процессов и производств. Охраны тру- да», 2017; Повышение квалификации "Пожарно- технический минимум", 2022; Повышение квалификации «Инновационные технологии производ- ства масложировой продукции» 2021 Повышение квалификации "Современ- ные информационные технологии и электронные образовательные среды в высшем образовании и науке", 2020; Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования", 2020		
5	Управление про- ектами	Куксин Сергей Владимирович	по основному месту работы	Должность - доцент, ученая степень - кан- дидат экономи- ческих наук, ученое звание – отсутствует	Высшее Специалитет Экономист мене- джер	Повышение квалификации "Бизнес-планирование в АПК", 2020 Повышение квалификации "Инновационные технологии и органи- зация производства в АПК" 2020 Повышение квалификации; "; «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внед- рения» 2020 Повышение квалификации; "Педагогика, психология высшего и ин- клюзивного образования" 2022; Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятель- ности" 2022	42,15	0,046
6	Правоведение и правовые основы противодействия коррупции	Припадчев Ан- дрей Алексан- дрович	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая сте- пень кандидат исторических наук, Ученое звание не имеет	Высшее образо- вание специалитет История Историк Преподаватель по специальности " История	Профессиональная переподготовка: Диплом о профессиональной пере- подготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятель- ности в сфере Юриспруденции и правоведения" 2015	58,75	0,0,065

						<p>Повышение квалификации "Проблемы правоприменительной деятельности органов государственной власти: новеллы правового регулирования" 2022;</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022</p>		
7	Психология	Алтухова Елена Владимировна	По основному месту работы	<p>Должность – Заведующий кафедрой, Ученая степень кандидат психологических наук Ученое звание доцент</p>	Высшее образование специалитет история	<p>Профессиональная переподготовка: Государственное и муниципальное управление;</p> <p>Профессиональная переподготовка Физическая культура и спорт</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2022</p> <p>Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022</p>	38,15	0,042
8	Русский язык и культура речи	Новокрещенова Ирина Леонидовна	По основному месту работы	<p>Должность –доцент, Ученая степень кандидат филологических наук Ученое звание отсутствует</p>	Высшее образование специалитет Филолог Преподаватель по специальности "филология"	<p>Повышение квалификации "Довузовский этап подготовки граждан: обучение русскому языку" 2019</p> <p>Повышение квалификации "Практика преподавания РКИ на начальном этапе в системе смешенного обучения «Blended learning» 2020</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020</p> <p>Повышение квалификации</p>	30,25	0,0336

						"Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022		
9	Физическая культура и спорт	Евдокимов Владимир Александрович	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалист 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, специалист, юриспруденция	Профессиональная переподготовка «Государственное и муниципальное управление» Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 «Повышение квалификации "Проблемы правоприменительной деятельности органов государственной власти: новеллы правового регулирования" 2022; Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022	30,15	0,0335
11	Экономика	Юшкова Виктория Эдуар-	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая	Высшее, специалист, земле-	Переподготовка «Методика преподавания и совре-	62,75	0,069

		довна		степень – кандидат экономических наук, ученое звание – отсутствует	устройство, инженер; Высшее, специалист, финансы и кредит, экономист	менные образовательные технологии» 2021 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 2022; Повышение квалификации «Разработка и реализация рабочих программ дисциплин (модулей) для формирования универсальной компетенции в области экономической культуры в том числе финансовой грамотности», 2022; Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования», 2022 Повышение квалификации Образовательные технологии и инновации в образовании», 2020		
12	Физика	Горбань Любовь Климентьевна	По основному месту работы	Должность старший преподаватель, ученая степень – не имеет-, ученое звание - отсутствует	Высшее, Специалист Физика Учитель физики	Повышение квалификации 2020 г., "Педагогика и психология профессионального образования"; 2020 г., "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности"; 2020 г., "Методика преподавания физико-математических дисциплин студентам инженерного факультета аграрного вуза"	90.75	0,1
13	Химия	Данилова Галина Николаевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание не имеет	Высшее образование специалист Биология-зоология Беспозвоночных Биолог, преподаватель биологии и химии	Повышение квалификации; "Современные проблемы науки и образования в области химии" 2020 Повышение квалификации; "Педагогика и психология высшего и инклюзивного образования", 2020 2021 г., "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" ; 2021 г., "Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в обла-	174,9	0,184

						сти производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"		
14	Математика	Тихонова Валентина Петровна	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень - кан- дидат техниче- ских наук Ученое звание - отсутствует	Высшее, магистра- тура, Агроинжене- рия, магистр техники и технологии	Повышение квалификации " 2023 г., "Информационно- коммуникационные технологии в обра- зовательной деятельности"; 2022 г., "Педагогика, психология выс- шего и инклюзивного образования"; 2023 г., "Методика преподавания физи- ко-математических дисциплин в аграр- ном вузе"	155	0,172
15	Информационные технологии в профессиональ- ной деятельности	Кузнецова Елена Дмитриевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степ- ень кандидат экономических наук, Ученое звание отсутствует	Высшее образо- вание специалитет бухгалтерский учет, анализ и аудит экономист по бух- галтерскому учету и аудиту	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной пере- подготовке Диплом предоставляет право на ве- дение профессиональной деятельности в сфере Информационных технологий и сис- тем в профессиональной деятельности; 2016 Повышение квалификации "Бизнес-планирование в АПК" 2020 Повышение квалификации; "Педаго- гика, психология высшего и инклюзив- ного образования" 2022 Повышение квалификации; «Информа- ционные системы и технологии в ме- неджменте АПК» 2020;	62,25	0,069
16	Биохимия и мик- робиология пище- вых производств	Ухина Елена Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат тех- нических наук, Ученое звание доцент	Высшее образова- ние специалитет Технология бро- дильных произ- водств Инженер-технолог	Профессиональная переподготовка: "Технология продукции и организации общественного питания" Диплом о профессиональной переподго- товке Диплом предоставлет право на ведение профессиональной деятельности в сфере	102,75	0,114

						<p>Общественного питания 2018;</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 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>		
17	Экология пищевых производств	Колобаева Анна Алексеевна	По основному месту работы	<p>Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент</p> <p>Заведующая отделом аспирантуры и докторантуры</p>	<p>Высшее образование специалист Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства</p>	<p>Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке</p> <p>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</p> <p>Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере "Технология бродильных производств и</p>	102,15	0,113

			Консультант ООО «Эфко- Пищевые ин- гредиенты»			<p>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 питания» 2021</p> <p>Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021</p>		
18	Основы профессиональной деятельности	Панина Евгения Владимировна	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует, Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалист технолог хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном технолог	<p>Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке</p> <p>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 образовательной деятель-</p>	102.15	0,113

						ности" 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		
19	Пищевая химия	Ухина Елена Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет Технология бро- дильных 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 производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2020 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021	58.75	0,0652

						Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021		
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 специалист Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021 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 бродильных 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	72,75	0,0803
21	Основы техноло-	Сорокина	По основному	Должность –	Высшее образова-	Повышение квалификации	72,15	0,08

	гических расчетов при проектировании предприятий отрасли	Ирина Анатольевна	месту работы	доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание отсутствует	ние специалитет технология хранения и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном технолог	"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		
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 специалистет 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	128,75	0,143
26	Материаловедение в пищевой промышленности	Сорокина Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалистет 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	22,15	0,0489

						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	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	58,15	0,0646

						<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>		
28	Технологии отрасли	<p>Котик Ольга Александровна</p>	<p>По основному месту работы</p> <p>Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»</p>	<p>Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент</p>	<p>Высшее образование специалитет Инженер-технолог бродильных производств Инженер-технолог</p>	<p>Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов 2014</p> <p>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 питания» 2021</p> <p>Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021</p>	85,25	0,0947
		<p>Колобаева Анна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность – доцент,</p>	<p>Высшее образование специалитет</p>	<p>Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподго-</p>	86,15	0,0957

		Алексеевна		Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание доцент Заведующая отделом аспирантуры и докторантуры	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	товке 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 бродильных 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		
29	Технохимический контроль пищевой отрасли	Шеламова Светлана Алексеевна	По основному месту работы	Должность – профессор, Ученая степень доктор технических наук Ученое звание	Высшее образование специалист Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского произ-	Повышение квалификации Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение госу-	98,75	0,117

				доцент	вождств Инженер-технолог	дарственной 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 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 произ-	44,75	0,0497

						водства 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 ГПХ	Главный инженер «ООО ЭкоХлеб»	Высшее образование специалист Механизация переработки сельскохозяйственной продукции инженер	Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации «Цифровые технологии в агроинженерии» 2022	56	0,0622
31	Основы военной подготовки	Гудков Сергей Николаевич	По основному месту работы	Должность – руководитель учебно-военного центра, канд. техн. наук, ученое звание отсутствует	Высшее, специалист, Многоканальные коммуникационные системы, инженер	Повышение квалификации "Охрана труда", 2021 Повышение квалификации "Курсы повышения квалификации преподавательского состава", 2020	72,15	0,0802
32	Основы российской государственности	Галка Надежда Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент ученая степень - кандидат политических наук Ученое звание – не имеет	Высшее, специалист, Социально-культурная деятельность Менеджер социально-культурной деятельности	Повышение квалификации «Актуальные проблемы преподавания истории в вузе», 2022 2021 г., "Государственное и муниципальное управление сельскими территориями"; 2020 г., "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования"; 2020 г., "Государственное и муниципальное управление"; 2022 г., "Основы дефектологии в социальной и профессиональной сферах"	54,25	0,0714
33	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	Евдокимов Владимир Александрович	По основному месту работы	Должность – старший преподаватель Ученая сте-	Высшее образование специалист Физическая культура и спорт	Повышение квалификации; "Методика преподавания физической культуры и инновационные подходы к организации учебного процесса в	156,45	0,173

	Профессионально-прикладная физическая подготовка Спортивные игры Единоборства Силовая подготовка			пень отсутствует Ученое звание отсутствует	Специалист по физической культуре и спорту Педагогика и психология профессионального образования Педагог Профессионального обучения	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		
34	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 специализированных пищевых продуктов питания» 2021	58.75	0,065

35	Методы химического 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 специалист 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	102,15	0,113
36	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 специалист 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 специализи-	72.15	0,08

						<p>рованных пищевых продуктов питания» 2021</p> <p>Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021</p>		
37	Оборудование отрасли	<p>Бутова Светлана Викторовна</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Должность – доцент, Ученая степень кандидат сельскохозяйственных наук, Ученое звание доцент</p>	<p>Высшее образование специалитет Технология хранения и переработки растениеводческой продукции Ученый агроном технолог</p>	<p>Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов 2014</p> <p>Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; " Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020;</p> <p>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>	69,25	0,0769
		<p>Ломакин Николай Владимирович</p>	<p>По основному месту работы</p>	<p>Начальник смены цеха рафинации ООО «Масленница»</p>	<p>Высшее образование специалитет Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2019</p> <p>Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инно-</p>	62	0,0689

			На условиях внешнего совмещения	Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Технолог сельскохозяйственного производства	вации 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		
38	Сооружения и оборудование для хранения масел, жиров и готовой продукции на предприятиях отрасли	Королькова Надежда Валентиновна	По основному месту работы Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат сельскохозяйственных наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалист 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	44,15	0,049
		Ломакин Николай	По основному месту работы	Начальник смены цеха	Высшее образование специалист	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные	62	0,0689

		Владимирович		рафинации ООО «Масле- ница» Должность – старший пре- подаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Технология произ- водства и перера- ботки сельскохозяй- ственной продукции Технолог сельско- хозяйственного производства	технологии в образовательной деятель- ности» 2019 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инно- вации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и ин- клюзивного образования" 2020 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение госу- дарственной политики в области произ- водства функциональных и специализи- рованных пищевых продуктов питания» 2021		
39	Техническое ре- гулирование и метрология	Сергеева Оксана Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая сте- пень кандидат технических наук., Ученое звание отсутствует	Высшее образо- вание специалитет технология хра- нения и переработ- ки зерна инженер	Повышение квалификации; Повышение квалификации; "Педаго- гика психология высшего и инклюзивно- го образования", 2020 Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятель- ности» 2022 Повышение квалификации " Повышение квалификации «Инновационные технологии производ- ства масложировой продукции» 2021 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение госу- дарственной политики в области произ- водства функциональных и специализи- рованных пищевых продуктов питания» 2021	106,15	0,118
40	Конструирование и проектирование масложировых продуктов	Сорокина Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат тех-	Высшее образова- ние специалитет технология хране- ния и переработки	Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инно- вации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020	72,75	0,081

				нических наук, Ученое звание отсутствует	растениеводческой продукции, ученый агроном технолог	Повышение квалификации Педагогика, психология высшего и ин- клюзивного образования» 2020 Повышение квалификации; «Информа- ционно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Нормативно-правовое обеспечение госу- дарственной политики в области произ- водства функциональных и специализи- рованных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производ- ства масложировой продукции» 2021		
41	Мониторинг тех- нического состоя- ния оборудования отрасли	Высоцкая Елена Анатольевна	По основному месту работы	Должность – Декан факуль- тета технологии и товароведен- ия Ученая степень доктор биоло- гических наук, Ученое звание доцент	Высшее образова- ние специалитет Агрономия Высшее образова- ние магистратура Механизация	Профессиональная Переподготовка: " Гидравлические машины, гидроприво- ды и гидропневмоавтоматика", 260 ча- сов; 2018 Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятель- ности" 2022 Нормативно-правовое обеспечение госу- дарственной политики в области произ- водства функциональных и специализи- рованных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии произ- водства масложировой продукции» 2021 Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и ин- клюзивного образования» 90 часов; 2020	16,15	0,018
		Савин Алексей Владимирович	По основному месту работы На условиях	Главный инже- нер «ООО ЭкоХлеб »	Высшее образова- ние специалитет Механизация сель- ского хозяйства	Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятель- ности" 2022	48	0,053

			внешнего сов-местительства	Должность – доцент, Ученая степень не имеет Ученое звание не имеет	инженер	Повышение квалификации «Цифровые технологии в агроинженерии» 2022		
42	Технология эмульсионных продуктов	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 специализированных пищевых продуктов питания» 2021	58,15	0,065
43	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	34,15	0,0379

			на условиях внутреннего совместительства Консультант ООО «Эфко-Пищевые ингредиенты»	доцент Заведующая отделом аспирантуры и докторантуры	Технолог сельскохозяйственного производства	парфюмерно-косметических продуктов 2014 Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере "Технология бродильных 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 ГПХ	Главный инженер «ООО ЭкоХлеб»	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
44	Основы строительства зданий и сооружений от-	Шахова Марина Николаевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень	Высшее образование специалитет машины и аппараты	Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке	82,15	0,091

	расли			кандидат технических наук, Ученое звание доцент	пищевых производств инженер-механик	сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 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		
45	Экономика и организация отрасли	Козлобаева Евгения Андреевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат экономических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалитет экономист по бухгалтерскому учету и аудиту	Повышение квалификации; "Инновационные технологии и организация производства в АПК"; 2020 Повышение квалификации "Экономика и управление предприятием" . 2020; Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования " 90 часов; 2022 Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2022	82,15	0,091
46	Механизация технологических процессов в масложировой промышленности	Савин Алексей Владимирович	По основному месту работы На условиях внешнего ГПХ	Главный инженер «ООО ЭкоХлеб » Должность – доцент, Ученая степень	Высшее образование специалитет Механизация сельского хозяйства инженер	Повышение квалификации "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации «Цифровые технологии в агроинженерии» 2022	72,15	0,08

				не имеет Ученое звание не имеет				
47	Системы автоматизированного проектирования	Колобаева Анна Алексеевна	По основному месту работы на условиях внутреннего совместитель- ства Консультант ООО «Эфко- Пищевые ин- гредиенты»	Должность – доцент, Ученая степень кандидат тех- нических наук, Ученое звание доцент Заведующая отделом аспи- рантуры и док- торантуры	Высшее образова- ние специалитет Технология произ- водства и перера- ботки сельскохозяй- ственной продукции Технолог сельско- хозяйственного производства	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподго- товке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов 2014 Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподго- товке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере "Технология бродильных производств и виноделие», 2010 Повышение квалификации; "Информа- ционно- коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 2022 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инно- вации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 2020; Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение госу- дарственной политики в области произ- водства функциональных и специализи- рованных пищевых продуктов питания»	100.75	0,112

						2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021		
48	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 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	47,25	0,052
		Ломакин Николай Владимирович	По основному месту работы На условиях	Начальник смены цеха рафинации ООО «МасленцаГ» Должность –	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	56	0,062

			внешнего сов-местительства	старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует		"Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования" 2020 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение государственной политики в области производства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021		
49	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	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	0,080
50	Товароведение и экспертиза качества масла-	Сергеева Оксана Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень	Высшее образование специалитет технология хране-	Повышение квалификации; Повышение квалификации; "Педагог-	76,15	0,085

	жировой продукции и эфирных масел			кандидат технических наук., Ученое звание отсутствует	ния и переработки зерна инженер	гика 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		
51	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 специалист 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 государственной политики в области произ-	51,25	0,057

						водства функциональных и специализированных пищевых продуктов питания» 2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 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 специалист 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	60	0,067
52	Инжиниринг технологических процессов производства мощных средств	Сорокина Ирина Анатольевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат технических наук, Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалист 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»	111,25	0,124

						2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021		
53	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	2021 Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021 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
54	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; «Информа-	76.15	0,085

						<p>ционно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 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>		
55	Охрана труда	Высоцкая Елена Анатольевна	По основному месту работы	<p>Должность – Декан факультета технологии и товароведения</p> <p>Ученая степень доктор биологических наук, Ученое звание доцент</p>	<p>Высшее образование специалист Агрономия</p> <p>Высшее образование магистратура Механизация</p>	<p>Профессиональная Переподготовка: "Гидравлические машины, гидроприводы и гидропневмоавтоматика", 260 часов; 2018</p> <p>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> <p>Повышение квалификации «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 90 часов; 2020</p>	92,15	0,102
56	Физические и физико-химические методы анализа в масложировой промышленности	Перегончая Ольга Владимировна	По основному месту работы	<p>Должность – доцент,</p> <p>Ученая степень кандидат химических наук, Ученое звание доцент</p>	<p>Высшее образование специалист Химия</p> <p>химик преподаватель химии и физики</p>	<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 технологии в образовательной деятельности» 2022</p>	82,15	0,081
			На условиях	Научный со-				

			внутреннего совместитель- ства	трудник кафед- ры химии		Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение госу- дарственной политики в области произ- водства функциональных и специализи- рованных пищевых продуктов питания» 2021		
57	Физические и фи- зико-химические методы анализа в производстве эфирных масел	Перегончая Ольга Владимировна	По основному месту работы На условия внутреннего совместитель- ства	Должность – доцент, Ученая степень кандидат хими- ческих наук, Ученое звание доцент Научный со- трудник кафед- ры химии	Высшее образова- ние специалитет Химия химик преподава- тель химии и физи- ки	Повышение квалификации; "Современ- ные проблемы науки и образования в области химии" 2020 Повышение квалификации; "Педагогика и психология высшего и инклюзивного образования", 2020 Повышение квалификации; «Информа- ционно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 2022 Повышение квалификации Нормативно-правовое обеспечение госу- дарственной политики в области произ- водства функциональных и специализи- рованных пищевых продуктов питания» 2021		
58	Технологический контроль и учет на предприятиях масложировой отрасли	Панина Евге- ния Владими- ровна	По основному месту работы	Должность – старший пре- подаватель Ученая степень отсутствует, Ученое звание отсутствует	Высшее образова- ние специалитет технология хране- ния и переработки растениеводческой продукции, ученый агроном технолог	Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподго- товке Диплом предоставляет право на ведение профессиональной деятельности в сфере Технологии жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов 2014 Повышение квалификации "Пищевые технологии будущего: инно- вации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции" 2020 Повышение квалификации; " Педагоги- ка, психология высшего и инклюзивного образования" 2020; Повышение квалификации "Информационно- коммуникационные	58,15	0,067

						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		
60	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 специалист технолог 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 производ-		

						ства масложировой продукции» 2021		
61	учебная практика, ознакомительная практика	Ломакин Николай Владимирович	По основному месту работы На условиях внешнего совместительства	Начальник смены цеха рафинации ООО «МасленицаГ» 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	72,1	0,080
62	производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Ломакин Николай Владимирович	По основному месту работы На условиях внешнего совместительства	Начальник смены цеха рафинации ООО «Масленица» 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
63	производственная практика, организационно-	Ломакин Николай Владимирович	По основному месту работы	Начальник смены цеха рафинации	Высшее образование специалитет Технология произ-	Повышение квалификации «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятель-	1	0,011

	управленческая практика		На условиях внешнего совместительства	ООО «Масле-ницаГ» Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	водства и переработки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	ности» 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		
64	учебная практика, технологическая практика	Ломакин Николай Владимирович	По основному месту работы На условиях внешнего совместительства	Начальник смены цеха рафинации ООО «Масле-ница» Должность – старший преподаватель Ученая степень отсутствует Ученое звание отсутствует	Высшее образование специалист 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
65	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 специалист 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	18,5	0,0206

						<p>2014 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 питания» 2021</p> <p>Повышение квалификации «Инновационные технологии производства масложировой продукции» 2021</p>		
66	Основы делопроизводства	Коновалова Светлана Николаевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат экономических наук, Ученое звание доцент	Высшее образование специалист статистика; управление маркетингом экономист	<p>Повышение квалификации; "Делопроизводство и документооборот: государственное регулирование и корпоративные нормы" 2020</p> <p>Повышение квалификации "Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования 2022</p> <p>Повышение квалификации; "Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности", 2020</p> <p>Повышение квалификации «Информационные системы в технологии и сельском хозяйстве» 2021</p>	30,15	0,033
67	Инновационные технологии	Чурикова Светлана Юрьевна	По основному месту работы	Должность – доцент, Ученая степень кандидат сель-	Высшее образование специалист Технология производства и перера-	<p>Профессиональная переподготовка Диплом о профессиональной переподготовке Диплом предоставляет право на ведение</p>	30,15	0,033

				скохозяйственных наук Ученое звание отсутствует	ботки сельскохозяйственной продукции Технолог сельскохозяйственного производства	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		
Итого по образовательной программе		x	x	x	x	x	4974,6	5,705
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 выпуск-		x	x	x	x	x	634	0,703

НИКОВ							
-------	--	--	--	--	--	--	--

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), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	2
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	5
4.	Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей) в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке по основной образовательной программе	экз.	330
5.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	0
6.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	3
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	179
8.	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	да
9.	Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены в рабочих программах дисциплин (модулей)	да/нет	да

Приложение 9

Сведения о материально-технических условиях реализации образовательной программы

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	Философия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119 (с 16 до 20 ч.)
		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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а
2	История России	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-

№ 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)
		учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	чурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119 (с 16 до 20 ч.)
		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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а
3	Иностранный язык	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, телевизор	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, презентационное оборудование, компьютерная техника с возможностью под-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

№ 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)
		ключеня к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, учебно-наглядные пособия	
		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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.)
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, презентационное оборудование, компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 370 (с 16 до 20 ч.)
4	Безопасность жизнедеятельности	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 251 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 415
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, элементы конструкции доильной установки для доения коров в доильных залах УДА-8 "Тандем"	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 414
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по электробезопасности, освещению, пожарной безопасности	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 418
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, лабораторное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по оценке качеств воздушной среды, параметров искусственного освещения и	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 419

№ 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)
		<p>электробезопасности</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: стенды по замеру радиации, микроклимата, запыленности, пожарной безопасности</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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 423</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 417</p>
5	Управление проектами	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, ALT Linux, LibreOffice</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Ин-</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. 232а (с 16 до 20 ч.)</p>

№ 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)
		тернет" 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, ALT Linux, LibreOffice	
6	Правоведение и правовые основы противодействия коррупции	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, доступ к справочно-правовым системам Гарант и Консультант Плюс; презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, презентационное оборудование, компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, учебно-наглядные посо-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

№ 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)
		<p>бия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации.</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, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 116, 119, (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
7	Психология	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, 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, ALT Linux, LibreOffice.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и норматив-</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</p>

№ 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)
		<p>ной документации</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.</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, ALT Linux, LibreOffice</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, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, читальный зал (ауд. 232 а)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)</p>
8	Русский язык и культура речи	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / M b ES, 7-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>

№ 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)
		Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, Adobe Reader / DjVu Reader 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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.)
9	Физическая культура и спорт	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4</p>

№ 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)
		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	
		Стадион «Центральный»: беговые дорожки	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а
		Бассейн: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды	394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова 81д
		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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а
		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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1
		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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия:	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4

№ 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)
		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	
10	Основы инклюзивного взаимодействия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, презентационное оборудование, компьютерная техника с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебе-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-		

№ 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)
		ли, 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, ALT Linux, LibreOffice	чурина, 1, а. 232а (с 16 до 20 ч.)
		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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)
11	Экономика	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, 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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 /</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>

№ 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)
		<p>Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</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, ALT Linux, LibreOffice</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
12	Физика	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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>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, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 246</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 243</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а</p>
13	Химия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-

№ 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)
		учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	чурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153а
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Лаборатория: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: фотокolorиметр, газовая горелка, штативы с реактивами, реактивы, штативы с пробирками, титровальные установки, лабораторная посуда	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 154
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, ALT Linux, LibreOffice, лабораторное оборудование: печь муфельная, рН- метры, магнитные мешалки, спектрофотометр, фотокolorиметры, фотометр пламенный, рефрактометры, поляриметры, весы технические, газовые горелки, сушильные аппараты	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-

№ 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)
		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	чурина, 1, а. 158
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкафы для химической посуды и реактивов, вытяжной шкаф, pH-метры, спектрофотометр, кондуктометр, сталагмометр, титровальные установки, весы технические, газовые горелки, реактивы, лабораторная посуда	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 159а
		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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)
14	Математика	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

№ 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)
		<p>Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, ALT Linux, LibreOffice</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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</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, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119, 219 (с 16 до 20 ч.)</p>
15	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 про-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 239</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115</p>

№ 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)
		граммное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 116
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий (компьютерный класс): 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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 120
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий (компьютерный класс): комплект учебной мебели, демонстрационное оборуду-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 122а

№ 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)
		дование 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, ALT Linux, LibreOffice	
		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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)
16	Биохимия и микробиология пищевых производств	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрации с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-</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. 40</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168</p>

№ 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)
		наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски	
		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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а
		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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)
17	Экология пищевых производств	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий.: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, кол-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.35

№ 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)
		лекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел.	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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 (08X18Н10) с регулируемыми опорами, протирочная машина, система водоподготовки, миксер насос самовсасывающий НСУ-3/0, насос пластинчатый	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33

№ 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)
		(шиберный) самовсасывающий НП-3, вакуум-выпарной котел, винтовой насос ОНВ-6-00 тип НС, гомогенизатор РПГ Р 7.5, полуавтоматическое устройство запайки Учебная аудитория для проведения учебных занятий: бункер для оперативного хранения зернового сырья, комбинированный зерноочистительный сепаратор, циклон, бункер для отволаживания зерна, вальцовая дробилка, рассев, шнеки, бункер для муки, весовой дозатор, нории 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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
18	Основы профессиональной деятельности	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Ин-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)

№ 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)
		тернет" 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, ALT Linux, LibreOffice	
19	Пищевая химия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информацион-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а

№ 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)
		но-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice 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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)
20	Инженерная и компьютерная графика	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test 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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
21	Основы технологических расчетов при	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-

№ 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)
	проектировании предприятий отрасли	<p>учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER, Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия таблицы для расчетов вместимости баков; маслониливных 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 отколов и обрушения. Установка для определения коэффициента трения сыпучих продуктов. Сепаратор. Лабораторная установка по изучению элементов автоматического регулирования.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-</p>	<p>чурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119</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>

№ 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)
		наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника. 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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
22	Основы реологии пищевых масс	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252

№ 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)
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 253
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: бункер для оперативного хранения зернового сырья, комбинированный зерноочистительный сепаратор, циклон, бункер для отволаживания зерна, вальцовая дробилка, рассев, шнеки, бункер для муки, весовой дозатор, нории	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебе-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-

№ 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)
		ли, 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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	чурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
23	Пищевые добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119
		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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 122 (с 16 до 20 ч.)

№ 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)
		MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	
24	«Процессы и аппараты пищевых производств»	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, уста-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 253

№ 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)
		новка для изучения процесса перемешивания пищевых материалов, установка по изучению процесса экстрагирования, печь СВЧ, весы электронные, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: бункер для оперативного хранения зернового сырья, комбинированный зерноочистительный сепаратор, циклон, бункер для отволаживания зерна, вальцовая дробилка, рассев, шнеки, бункер для муки, весовой дозатор, нории	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116
		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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компь-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)

№ 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)
		ютерного тестирования AST Test	
25	Теплотехника пищевых производств	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 норматив-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 253

№ 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)
		<p>ной документации</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное и лабораторное оборудование: прибор для измерения теплоемкости. экспериментальная установка для определения теплопроводности твердого тела методом трубы; экспериментальная установка для исследования процесса теплообмена в рекуперативном поверхностном теплообменнике; кондиционер, психрометр, барометр, термометры расширения, термометр электрического сопротивления, термоэлектрический термометр, милливольтметр, ультратермостат. центрифуга Ока.. I-d- диаграмма влажного воздуха. IgP-i- диаграмма для построения холодильного цикла. армометры, штанген-циркуль, центрифуга.</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-</p>	<p></p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106</p> <p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 36</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)</p>

№ 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)
		образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	
26	Материаловедение в пищевой промышленности	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 псевдоожиженного слоя, установка для иссле-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 253

№ 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)
		дования 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	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: бункер для оперативного хранения зернового сырья, комбинированный зерноочистительный сепаратор, циклон, бункер для отволаживания зерна, вальцовая дробилка, рассев, шнеки, бункер для муки, весовой дозатор, нории	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116
		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, ALT	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)

№ 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)
		Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	
27	Системы менеджмента безопасности пищевой промышленности	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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 учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 122 (с 16 до 20 ч.)</p>
28	Технология отрасли	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

№ 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)
		<p>наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия таблицы для расчетов вместимости баков; маслониливных станций; весы электронные, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве 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 учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 253</p>

№ 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)
		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	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное и лабораторное оборудование: прибор для измерения теплоемкости. экспериментальная установка для определения теплопроводности твердого тела методом трубы; экспериментальная установка для исследования процесса теплообмена в рекуперативном поверхностном теплообменнике; кондиционер, психрометр, барометр, термометры расширения, термометр электрического сопротивления, термоэлектриче	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 36

№ 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)
		ский термометр, милливольтметр, ультратермостат. центрифуга Ока.. I-d- диаграмма влажного воздуха. IgP-i- диаграмма для построения холодильного цикла. армометры, штанген-циркуль, центрифуга. 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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
29	Технохимический контроль пищевой отрасли	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Лаборато-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-

№ 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)
		рия: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	чурина, 1, а. 40
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168
		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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)
30	Системы управления технологическими процессами	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119

№ 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)
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: бункер для оперативного хранения зернового сырья, комбинированный зерноочистительный сепаратор, циклон, бункер для отволаживания зерна, вальцовая дробилка, рассев, шнеки, бункер для муки, весовой дозатор, нории	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебе-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-

№ 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)
		<p>ли, 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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p><i>Помещения для практической подготовки</i> 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>чурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)</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>
31	Основы военной подготовки	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, компьютерная техника, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13а. Здание Экспоцентра (корпус №7), ауд. 201

№ 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)
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, компьютерная техника, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13а. Здание Экспоцентра (корпус №7), ауд. 205
		Плац (открытая площадка): асфальтированное покрытие с нанесённой разметкой (линия построения, площадка для отработки строевых приёмов), флагшток	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13а
		Тактический городок (полигон 300x125м): помещение для проведения занятий (навес) с комплектом учебной мебели; тактическое поле: опорный пункт, участок инженерных заграждений, опорный пункт противника, командный пункт, пропускной пункт, пункт выдачи боеприпасов; открытые окопы и траншеи, участок позиции на мотострелковое отделение с перекрытой щелью, комплект макетов мишеней (ростовая фигура, пулемёт, контур (макет) танка (БТР, БМП); полоса препятствий, площадка защиты от оружия массового поражения и действий по сигналам оповещения о РХБ заражении	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116/20
		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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а
32	Основы российской государственности	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

№ 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)
		<p>Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, 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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119 (с 16 до 20 ч.)</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а</p>
33	<p>Элективные дисциплины по физической культуре и спорту:</p> <p>Профессионально-прикладная физическая подготовка</p> <p>Спортивные игры</p> <p>Единоборства</p> <p>Силовая подготовка</p>	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-</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>

№ 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)
		наглядные пособие, ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4
		Стадион «Центральный»: беговые дорожки	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а
		Бассейн: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, стулья ИЗО, скамейки, вешалки для одежды	394043, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова 81д
		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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а
		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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №1
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №2

№ 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)
		ворота с сеткой для мини-футбола, стойка для волейбола, сетка волейбольная, щиты баскетбольные с кольцами, скамейки, стенки гимнастические	
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шкаф деревянный, весы механические, маты для борьбы, ковер борцовский	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №3
		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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а, спортивный зал №4
34	Основы инжиниринга пищевой и перерабатывающей промышленности	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		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, ALT	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)

№ 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)
		Linux, LibreOffice	
35	Методы химического анализа в пищевой промышленности	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153а
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Лаборатория: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 154
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, ALT Linux, LibreOffice, лабораторное оборудование: печь муфельная, рН-метры, магнитные мешалки, спектрофотометр, фотоколориметры, фотометр пламенный, рефрактометры, поляриметры, весы технические, газовые горелки, сушильные ап-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153

№ 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)
		<p>параты</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, 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>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, ALT Linux, LibreOffice</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. 232а а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)</p>
36	Физико-химические основы переработки масличных и эфиромасличных культур	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119</p>

№ 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)
		наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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, протирочная 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, полу-автоматическое устройство запайки	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: бункер для оперативного хранения зернового сырья, комбинированный зерноочистительный сепаратор, циклон, бункер для отволаживания зерна, вальцовая дробилка, рассев, шнеки, бункер для муки, весовой дозатор, нории	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116
		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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компь-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)

№ 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)
		ютерного тестирования AST Test	
37	ОБОРУДОВАНИЕ ОТРАСЛИ	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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 ножками	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33

№ 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)
		<p>мыми 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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116</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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)</p>
		<p><i>Помещения для практической подготовки</i> 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>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>

№ 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)
		<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>
38	Сооружения и оборудование для хранения масел, жиров и готовой продукции на предприятиях отрасли	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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>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-</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.252</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)</p>

№ 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)
		<p>образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p><i>Помещения для практической подготовки</i></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>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>
39	Техническое регулирование и метрология	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, 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</p>

№ 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)
		DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168
		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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)

№ 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)
		Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	
40	Конструирование и проектирование масложировых продуктов	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, кол-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.35

№ 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)
		лекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел.	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33
		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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
41	Мониторинг технического состояния оборудования отрасли	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119

№ 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)
		<p>Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: бункер для оперативного хранения зернового сырья, комбинированный зерноочистительный сепаратор, циклон, бункер для отволаживания зерна, вальцовая дробилка, рассев, шнеки, бункер для муки, весо-</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>394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116</p>

№ 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)
		<p>вой дозатор, нории</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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p>	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
42	Технология эмульсионных продуктов	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 учебных занятий::комплект</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.252</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-</p>

№ 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)
		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.	чурина, 1, а.35
		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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
43	Проектирование и моделирование технологических процессов в масложировой отрасли	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119

№ 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)
		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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
44	«Основы строительства зданий и сооружений отрасли»	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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>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.252</p>

№ 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)
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.35
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33
		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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER, Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)

№ 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)
45	Экономика и организация отрасли	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115
		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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)
46	Механизация технологических процессов в масложировой промышленности	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119

№ 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)
		наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER, Система компьютерного тестирования AST Test	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мищурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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 (08X18Н10) с регулируемыми опорами, протирочная 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	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: бункер для	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ло-

№ 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)
		<p>оперативного хранения зернового сырья, комбинированный зерноочистительный сепаратор, циклон, бункер для отволаживания зерна, вальцовая дробилка, рассев, шнеки, бункер для муки, весовой дозатор, нории</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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p>	<p>монососа, 116</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)</p>
47	Системы автоматизированного проектирования	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)</p>

№ 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)
48	Инжиниринг технологических процессов производства растительных масел и жиров	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.35
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER, Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия таблицы для расчетов вместимости баков; маслониливых станций; весы электронные, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, установка для определения углов отколов и обрушения. Установка для определения коэффициента трения сыпучих продуктов. Сепаратор. Лабораторная установка по изучению элементов автоматического регулирования.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ти-

№ 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)
		учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника. 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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	мирязева 13а, а.106 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
49	Сырьевая база масложировой и эфиромасличной промышленности	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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 Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебе-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 172 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-

№ 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)
		ли, 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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	чурина, 1, а. 115, 122 (с 16 до 20 ч.)
50	Товароведение и экспертиза качества масложировой продукции и эфирных масел	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизнамер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006 антиоксиданты, прибор ИДК, твердомер, набор стеклянной посуды и реактивов, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 250
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: микроскопы, микроскопы ученические, сахариметр, весы, термостаты, сушильный шкаф, духовка электрическая, прибор вакуумного фильтрования с вакуумным насосом, шкафы вытяжные, стерилизаторы, холодильник, набор стеклянной посуды и реактивов, ком-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 40

№ 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)
		<p>плекты нормативно-правовой и нормативной документации</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски</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, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)</p>
51	Инжиниринг технологических процессов переработки масел и жиров	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, вытяжной шкаф, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы., Фотозлектроколориметр, 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 учебных занятий: комплект</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. Ми-</p>

№ 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)
		учебной мебели, демонстрационное оборудование и 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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	чурина, 1 а.119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106
		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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
		Помещения для практической подготовки ООО «Олсам» Договор о практической подготовке между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Олсам» № 131 от	394036, г.Воронеж, Проспект Революции д.51, офис 2

№ 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)
		<p>05.05.2022 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>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>
52	Инжиниринг технологических процессов производства моющих средств	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое</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.119</p>

№ 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)
		<p>программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.</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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</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. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)</p>
53	Инжиниринг технологических процессов производства эфирных масел	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, вытяжной шкаф, химическая и лабораторная по-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.35</p>

№ 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)
		суда, 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 учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER, Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 производстве растительных масел, установка для определения углов откосов и обрушения. Установка для определения коэффициента трения сыпучих продуктов. Сепаратор. Лабораторная установка по изучению элементов автоматического регулирования.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106
		Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)

№ 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)
		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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	
54	Основы технологии производства душистых веществ из натуральных эфирных масел	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.35
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия таблицы для расчетов вместимости баков; маслоналивных станций; весы электронные, разборные доски, набор	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252

№ 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)
		<p>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 учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.</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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)</p>
55	Охрана труда	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.35</p>

№ 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)
		<p>растительных масел.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.</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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119</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. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)</p>
56	Физические и физико-химические мето-	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-

№ 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)
	ды анализа в масложировой промышленности	учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	чурина, 1
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server		394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1	
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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		394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153а	
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Лаборатория: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: фотокolorиметр, газовая горелка, штативы с реактивами, реактивы, штативы с пробирками, титровальные установки, лабораторная посуда		394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 154	
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, ALT Linux, LibreOffice, лабораторное оборудование: печь муфельная, рН- метры, магнитные мешалки, спектрофотометр, фотокolorиметры, фотометр пламенный, рефрактометры, поляриметры, весы технические, газовые горелки, сушильные аппараты		394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153	
Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект		394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-	

№ 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)
		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	чурина, 1, а. 158
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: шкафы для химической посуды и реактивов, вытяжной шкаф, pH-метры, спектрофотометр, кондуктометр, сталагмометр, титровальные установки, весы технические, газовые горелки, реактивы, лабораторная посуда	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 159а
		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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)
57	Физические и физико-химические методы анализа в производстве эфирных масел	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

№ 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)
		DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153а
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Лаборатория: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 154
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, ALT Linux, LibreOffice, лабораторное оборудование: печь муфельная, pH-метры, магнитные мешалки, спектрофотометр, фотоколориметры, фотометр пламенный, рефрактометры, поляриметры, весы технические, газовые горелки, сушильные аппараты	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 153
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 158
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-

№ 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)
		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, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, 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	чурина, 1, а. 159а
		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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)
58	Технологический контроль и учет на предприятиях масложировой отрасли	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.35

№ 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)
		<p>растительных масел.</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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 учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.</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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119</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. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)</p>
59	Технологический контроль и учет на	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-

№ 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)
	предприятия по производству эфирных масел	учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,	чурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.35
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER, Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия таблицы для расчетов вместимости баков; маслониливных станций; весы электронные, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, установка для определения углов откосов и обрушения. Установка для определения коэффициента трения сыпучих продуктов. Сепаратор. Лабораторная установка по изучению элементов автоматического регулирования.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106

№ 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)
		наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника. 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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
60	Учебная практика, ознакомительная практика	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 а.119 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 35

№ 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)
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 253
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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 регулируе-	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33

№ 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)
		<p>мыми 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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное и лабораторное оборудование: прибор для измерения теплоемкости. экспериментальная установка для определения теплопроводности твердого тела методом трубы; экспериментальная установка для исследования процесса теплообмена в рекуперативном поверхностном теплообменнике; кондиционер, психрометр, барометр, термометры расширения, термометр электрического сопротивления, термоэлектрический термометр, милливольтметр, ультратермостат. центрифуга Ока.. I-d- диаграмма влажного воздуха. IgP-i- диаграмма для построения холодильного цикла. армометры, штанген-циркуль, центрифуга.</p> <p>Для практической подготовки 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 ап-</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 36</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>

№ 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)
		<p>реля 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>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>

№ 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)
		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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
61	Производственной практики, преддипломной практики,	<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 проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-</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. Ми-</p>

№ 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)
		<p>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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски</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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</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, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>чурина, 1,</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)</p>
62	производственная практика, организационно-управленческая практика	<p>ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, УНПК «Агропереработка»</p> <p>ООО «Олсам» Договор о практической подготовке между</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p> <p>394036, г. Воронеж, Проспект Революции д.51,</p>

№ 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)
		<p>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 проведения учебных занятий: 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>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников,</p>	<p>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. 168</p>

№ 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)
		<p>имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски</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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</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, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)</p>
63	Учебная практика, технологическая практика	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, вытяжной шкаф, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы., Фотоэлектроколориметр, мельница лабораторная, рефрактометр, поляриметр-сахариметр, весы электронные, аппарат Сокслета , колбонагреватель, иономер, аппарат</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. 35</p>

№ 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)
		Клевенджер, 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 учебных занятий: 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 производстве растительных масел, установка для определения углов откосов и обрушения. Установка для определения коэффициента трения сыпучих продуктов. Сепаратор. Лабораторная установка по изучению элементов автоматического регулирования.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.252
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 253
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а, а.106

№ 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)
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 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	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Смоленская, 33
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное и лабораторное оборудование: прибор для измерения теплоемкости. экспериментальная установка для определения теплопроводности твердого тела методом трубы; экспериментальная установка для исследования процесса теплообмена в рекуперативном поверхностном теплообменнике; кондиционер, психрометр, барометр, термометры расширения, термометр электрического сопротивления, термоэлектрический термометр, милливольтметр, ультратермостат. центрифуга Ока.. I-d- диаграмма влажного воздуха. IgP-i- диаграмма для построения холодильного цикла. армометры, штанген-циркуль, центрифуга.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 36
		Для практической подготовки Договор о практической подготовке № 11 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и АО "Хлебозавод № 7" от 07февраля2021 г Договор о практической подготовке № 18 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Денисовский хлеб» от 4 марта 2021 г. Договор о практической подготовке № 21 между ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «ЭФКО-ПИ» от 15 февраля 2021 г.	394026 г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой дивизии, д. 259 А; 399022 Липецкая область Измалковский район д. Денисово, ул.Концевая 1

№ 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)
		<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</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.</p>

№ 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)
		ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ и ООО «Евдаково» от 14.02.2022 года	Алексеевка, ул. Фрунзе, д.4 396510, Воронежская область, Каменский р-н, п.г.т. Каменка, ул. Мира, д.60.
		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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115 (с 16 до 20 ч.)
64	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		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, ALT	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а

№ 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)
		Linux, LibreOffice 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, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч.)
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168
65	Основы делопроизводства	Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, 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.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электрон-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115

№ 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)
		<p>ную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер/ Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</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, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119 (с 16.00 до 20.00), читальный зал (ауд. 232 а)</p>
66	Инновационные технологии	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование,</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование : диафаноскоп, пурка литровая, сахариметр, белизнамер, печь муфельная, прибор ПЧП, прибор ИДК, рассеиватель лабораторный, рефрактометр, весы, мельница лабораторная, электропечь кондитерская, электрическая плита, морозильный ларь, термостат суховоздушный, шкаф сушильно-стерилизационный</p> <p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий: 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебе-</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.119</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ми-</p>

№ 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)
		ли, 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, ALT Linux, LibreOffice Kompas 3D, LabVIEW 10USER ,Система компьютерного тестирования AST Test	чурина, 1, а. 115, 122 (с 16 до 20 ч.)

Приложение 10

Фонд оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций по образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени императора Петра I»
(ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ)**

**Фонд оценочных средств для оценки уровня сформированности
универсальных компетенций
универсальных, общепрофессиональных, профессиональных**

по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительно-
го сырья
направленность (профиль) Технологический инжиниринг масложировой продукции и
эфирных масел

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Термин «философия» в переводе с греческого означает:

1. стремление к истине
2. умение рассуждать
3. любовь к мудрости
4. ведение правильного образа жизни

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Познавательная интеллектуальная сторона мировоззрения – это:

1. миропонимание
2. мироощущение
3. мироосмысление
4. мирозерцание

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Элементами мировоззрения являются:

1. знания
2. научные теории
3. ценности
4. убеждения
5. сомнения
6. эмоции

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Основные разделы философии – это:

1. онтология
2. социология
3. политология
4. аксиология
5. гносеология

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. учение о бытии	1. миропонимание
Б. философская дисциплина, занимающаяся исследованием ценностей как системообразующих оснований человеческого бытия	2. онтология
В. интеллектуальная сторона мировоззрения	3. гносеология

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке основные формы материализма в их историческом развитии:

1. метафизический
2. диалектический
3. стихийный, созерцательный

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Раздел философии, изучающий фундаментальные принципы бытия:

1. этика
2. аксиология
3. эсхатология
4. онтология

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какое определение бытия считается полным?

1. бытие – это объективная реальность
2. бытие – это субъективная реальность
3. бытие – это все существующее
4. бытие – это все, что нас окружает

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Проблема бытия принадлежит к:

1. вечным вопросам в философии
2. абстрактным категориям в философии
3. к новоевропейской философии
4. современной философской мысли

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Какое определение бытия считается полным:

1. бытие – это все, что нас окружает
2. бытие – это все, что существует
3. бытие – это объективная и субъективная реальность
4. бытие – это все существующее вообще

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
---------------------------	-------------

А. исходная категория в философском осмыслении мира, обозначающая существование, все то, что существует	1. пространство
Б. направленное изменение системы, процесс возникновения новых качеств	2. объективность
В. форма бытия материи, характеризующая ее протяженность, структурность, сосуществование и взаимодействие элементов во всех материальных системах. Имеет следующие свойства: однородность и изотропность, трёхмерность и др.	3. бытие
Г. свойство предметов, процессов, явлений существовать независимо от человека, его сознания	4. развитие

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите уровни организации материи в порядке их развития (обозначьте цифрами):

1. общество
2. неживая природа
3. живая природа

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Феномен бессознательно-го, его роль и влияние на область сознания изучали:

1. И. Кант
2. Сократ
3. К. Юнг
4. З. Фрейд

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. система условных символов, с помощью которых передается сочетание звуков, имеющих для людей определенные значения	1. активность сознания
Б. избирательность и целенаправленность сознания, которая выражается в генерировании новых идей, в актах продуктивного воображения, управлении практической деятельностью	2. самосознание
В. осознание человеком своих действий, чувств, мыслей, мотивов поведения, интересов, своего положения в обществе	3. мышление
Г. процесс обобщенного и опосредованного отражения действительности в ее суще-	4. язык

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Раздел философского знания, исследующий природу познавательных процессов:

1. аксиология
2. этика
3. гносеология
4. антропология

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К рациональному уровню познания относят:

1. восприятие
2. понятие
3. умозаключение
4. суждение

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. течение в теории познания, отрицающее возможность полного достоверного сущностного знания	1. рационализм
Б. правильное отражение окружающей действительности, то есть знание, которое соответствует действительности	2. истина
В. концепция в теории познания, считающая разум главной формой и источником знания	3. агностицизм

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность элементов рационального познания:

1. умозаключение
2. суждение
3. понятие

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый (31)

Выберите правильный ответ. Какая концепция абсолютизирует природное начало в человеке?

1. сциентизм
2. меркантилизм
3. идеализм
4. панбиологизм

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Неповторимое своеобразие отдельного человека в противоположность общим чертам характеризуется понятием:

1. личность
2. индивидуальность
3. субъект
4. индивид

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Понимание человека как образа и подобия Бог характерно для:

1. материализма
2. схоластики
3. патристики
4. прагматизма

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. наука о происхождении и эволюции человека, образовании человеческих рас и нормальных вариациях физического строения человека	1. антропология
Б. готовность бескорыстно действовать ради блага других людей, даже в ущерб собственным интересам, если это велит моральный долг или сострадание	2. альтруизм
В. процесс освоения человеком правил, норм общения и поведения, духовных ценностей общества	3. социализация

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке понимание человека в философии:

1. Человек – образ и подобие Бога
2. Человек мыслится как часть космоса (природы), как микрокосм
3. Человек – субъект всей познавательной деятельности как сферы приложения и критического, и практического разума

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Основоположником социальной философии является:

1. Ф. Бэкон
2. О. Конт
3. А. Герцен

4. И. Кант

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Основное влияние на развитие общества оказывают:

1. природные условия
2. географическое положение страны
3. производство материальных благ
4. деятельность людей в различных сферах жизни

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Основатели диалектико-материалистической философии – это:

1. К. Маркс
2. Гельвеций
3. Демокрит
4. Ф. Энгельс

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Сферами жизни общества являются:

1. экономическая
2. политическая
3. духовная
4. природная

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие трактовки общества тому или иному философу:

А. формационный подход	1. Тойнби
Б. цивилизационный подход	2. Маркс

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Противоречия между человеком и природой возникают, когда:

1. человек непрерывно воспроизводит самого себя как субъекта, соединяющего в себе природные, социальные и духовные качества
2. происходит растворение человека в абстрактных социальных качествах, теряется контроль над результатами своей деятельности
3. задачи науки рассматриваются как способ овладения силами природы, а природа – как источник удовлетворения потребностей индивида

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К основным глобальным проблемам можно отнести такие:

1. угроза ядерной войны
2. экологическая катастрофа
3. проблемы образования

4. проблемы медицины

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Раздел философского знания, изучающий возникновение и сущность нравственности, основные категории морали, это – _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Исторически первой формой мировоззрения, использующей вымысел, фантазию для объяснения непонятного является _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Мировоззрение, основой которого является вера в сверхъестественное, это _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Первую попытку выделить из всей совокупности знаний собственно философскую проблематику предпринял древнегреческий философ (имя) _____

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Философское направление, признающее первоосновой мира материю, природу, это: _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово: Древнегреческий мыслитель Платон явился основателем такого философского направления как объективный _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Философское учение о бытие – это _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Философское учение, признающее в качестве первоначала какую-либо единую субстанцию, называется: _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Развитие, сопровождающееся появлением более совершенного качества по сравнению с предыдущим: _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Атомистическую гипотезу строения материи впервые выдвинул _____ (имя собственное)

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Форма бытия материи, характеризующая длительность, последовательность событий, это _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый Для какой эпохи характерна приведённая ниже трактовка бытия «Бог и только Он есть истинно существующее; неизменно пребывающее, всё порождающее, источник всякого бытия» (Августин):

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Форма психической деятельности, безусловный рефлекс, тип поведения, построенный на основе биологических форм существования, это _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сознательная целеустремлённость человека на выполнение тех или иных действий, это: _____.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Логический процесс, в ходе которого из двух или нескольких суждений выводится новое суждение, представляющее собой новое знание о предмете – это _____.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Научное предположение, истинное значение которого еще не доказано – это _____.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Форма мысли, в которой что-либо утверждается или отрицается – это _____.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. То, на что направлена предметно-практическая и познавательная деятельность субъекта – это _____.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Наука, изучающая человека, его происхождение, развитие _ _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Индивид как субъект социальных отношений и сознательной деятельности – это _____.

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Философ античности, который рассматривал человека как существо общественное, государственное, политическое. _____ (имя)

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Антропоцентризм как мировоззренческий принцип характерен для эпохи _____. (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Одна из сфер жизни общества, осуществляющая процесс управления государством _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Одна из форм общественного сознания, регулирующая поведение людей во всех областях общественной жизни _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Укажите фамилию философа, который разработал концепцию материалистического понимания истории _____ (фамилия)

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Философская наука, предметом изучения которой является природа прекрасного, – это _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в высказывание (имя существ., един. число).
Естественное состояние человека, к которому призывал вернуться, Ж.-Ж. Руссо, где отсутствует неравенство и частная собственность, это – «золотой _____»,

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Определите философскую категорию, соразмерную категории «природа», понимаемой в широком смысле слова. (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Глобальные проблемы наиболее четко проявили себя в _____ веке (указать цифру)

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя прилаг., един. число) Бытие – это объективная и _____ реальность (имя прилаг., един. число).

Правильный ответ: х

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

1. Тип заданий: закрытый

Измеримый результат, который должен быть получен в ходе реализации проекта, это

1. План проекта.
2. Продукт проекта.
3. Бюджет проекта.
4. Работа проекта.

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Генеральная цель проекта, четко выраженная причина его существования - это его:

1. Концепция.
2. Миссия.
3. Стратегия.
4. Жизненный цикл.

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Горизонтальная линейная диаграмма, на которой задачи проекта представляются протяженными во времени отрезками, характеризующимися датами начала и окончания, задержками и, возможно, другими временными параметрами, — это диаграмма:

1. Бранта.
2. Предшествования-следования.
3. Ганта.
4. Герцшпрунга-Рассела.

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Комплекс инженерно-консультационных услуг коммерческого характера по подготовке и обеспечению непосредственно процесса производства, обслуживанию сооружений, эксплуатации хозяйственных объектов и реализации продукции:

1. Инжиниринг.
2. Консалтинг.
3. Франчайзинг.
4. Лизинг.

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Ресурсами для выполнения работ по проекту типа «мощность» являются:

1. Финансовые средства.
2. Средства труда только однократного применения.
3. Машины.
4. Люди.

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Методы сетевого планирования основываются на методах оценки и пересмотра планов и:

1. Построения стрелочных диаграмм.
2. Структурной декомпозиции работ.
3. Критического пути.
4. Иерархической структуры работ.

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Работы по реализации проекта проводят в фазе жизненного цикла проекта:

1. Разработка.
2. Выполнение.
3. Концептуальная.
4. Окончание проекта.

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Документ, содержащий общую сумму финансовых средств, распределенных по статьям и временным периодам, называется

1. Архивом проекта.
2. Базовым планом.
3. Бюджетом проекта.
4. Концепцией проекта.

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Плановые даты исполнения работ и контрольных событий проекта, это

1. План проекта.
2. Бюджет проекта.
3. Расписание проекта.
4. Иерархическая структура работ.

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Вероятное для проекта событие, наступление которого может как отрицательно, так и положительно отразиться на результатах проекта, называется

1. Работой проекта.
2. Риском.
3. Продуктом проекта.
4. Контрольным событием проекта.

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: открытый

Три способа финансирования проектов: самофинансирование, использование заемных и ... средств.

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: открытый

Состояния, которые проходит проект в процессе своей реализации – это ... проекта.

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: открытый

Завершающая фаза жизненного цикла проекта состоит из приемочных испытаний и

опытной... проекта.

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: открытый

Процесс разработки основной документации по проекту, технических требований, оценок, укрупненных календарных планов, процедур контроля и управления – это ... планирование:

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: открытый

Насколько спрос чувствителен к изменению цены, показывает ... спроса:

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

Структурная декомпозиция работ (СДР) проекта – это... изображение иерархической структуры всех работ проекта

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: открытый

Проект является убыточным, если $NPV...0$ (поставьте математический символ)

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: открытый

Разработка бюджета маркетинга проекта происходит на _____ фазе проекта.

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: открытый

Необходимость участия других стран отличает мегапроекты и _____ проекты.

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: открытый

Конкретность, достижимость, реальность, согласованность являются характеристиками проекта

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность нормативно-правовых актов по убыванию юридической силы.

1. Постановление Правительства Российской Федерации
2. Федеральный конституционный закон
3. Конституция Российской Федерации
4. Федеральный закон
5. Закон Воронежской области

Правильный ответ: х1

22. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность подзаконных нормативно-правовых актов по убыванию юридической силы.

1. Постановление Правительства Московской области
2. Постановление администрации Волгограда

3. Указ Президента Российской Федерации
4. Постановление Правительства Российской Федерации

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Федеральный законодательный акт РФ, принимаемый в соответствии с Конституцией РФ по предметам ведения РФ и по предметам совместного ведения РФ и ее субъектов – это

1. федеральный конституционный закон
2. федеральный закон
3. закон субъекта РФ
4. подзаконный нормативно-правовой акт

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Нормативно-правовые акты высшей юридической силы, принятые законодательным (представительным) органом государственной власти субъекта РФ по предметам ведения субъекта федерации и по предметам совместного ведения РФ – это

1. федеральные конституционные законы
2. федеральные законы
3. законы субъектов РФ
4. локальные акты

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Акт управления общенормативного содержания, издаваемый Правительством РФ в пределах его компетенции, на основе и во исполнение Конституции РФ, ФКЗ, ФЗ и указов президента РФ – это

1. постановление Правительства РФ
2. указ Президента РФ
3. федеральный конституционный закон
4. федеральный закон

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Акты действующего законодательства, которые посвящены различным сторонам жизни общества. Они издаются в строгом соответствии с предписаниями Конституции РФ. Речь идет о

1. обычных законов
2. конституционных законов
3. постановлениях
4. актах применения права

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Акты, необходимость принятия которых предусмотрена непосредственно Конституцией. Они являются своеобразным «продолжением» Конституции. Речь идет о

1. обычных законов
2. конституционных законов
3. постановлениях
4. актах применения права

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Решение по конкретному делу (судебному или административному) ставшее образцом для рассмотрения аналогичных вопросов, есть

1. нормативный акт
2. правовой прецедент
3. международный договор
4. правовой договор

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Отметьте признак, отличающий закон от иных нормативных актов.

1. издается в определенном порядке
2. издается компетентным органом
3. обладает высшей юридической силой
4. содержит нормы права

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

К структурным единицам права не относятся

1. отрасль права
2. правовой статус
3. правовой институт
4. правовое поле

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: закрытый

По характеру правовых предписаний нормы права делятся на

1. события и действия
2. нормы материальных отраслей права и нормы процессуальных отраслей права
3. управомочивающие, обязывающие, запрещающие
4. отсылочные и бланкетные

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: закрытый

Законный режим имущества супругов действует

1. начиная с момента расторжения брака
2. если брачным договором не установлено иное
3. с момента записи родителей ребенка в книге записей рождений
4. с момента установления отцовства (материнства)

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: закрытый

Юридические лица, являющиеся коммерческими организациями, могут создаваться в форме

1. производственных кооперативов
2. благотворительных и иных фондов
3. потребительских кооперативов
4. государственных и муниципальных унитарных предприятий

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность. Порядок разрешения коллективного трудового спора состоит из следующих этапов

1. посредником и (или) в трудовом арбитраже
2. судом
3. комиссией по трудовым спорам
4. примирительной комиссией

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность. Не подлежат изменению без принятия новой Конституции РФ следующие главы действующей Конституции РФ ____ .

1. Основы конституционного строя
2. Права и свободы человека и гражданина
3. Президент Российской Федерации
4. Федеральное собрание
5. Конституционные поправки и пересмотр Конституции

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между категорией преступления по степени тяжести и наказанием.

Категории преступлений по степени тяжести	Наказание
А. преступлениями небольшой тяжести	1. умышленные деяния – до 5 лет лишения свободы, неосторожные деяния – до 10 лет лишения свободы
Б. преступлениями средней тяжести	2. до 3-х лет лишения свободы
В. тяжкими преступлениями	3. свыше десяти лет или более строгое наказание
Г. особо тяжкими преступлениями	4. умышленные деяния – до 10 лет лишения свободы, неосторожные деяния – до 15 лет лишения свободы

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между видом правомерного поведения и примерами.

Виды правомерного поведения	Примеры
А. активное	1. развод супругов
Б. пассивное	2. заключение гражданином РФ договора купли-продажи
В. необходимое (желательное)	3. гражданин РФ не участвует в выборах
Г. социально допустимое	4. уплата гражданином РФ налогов

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между видами правонарушений и видами юридической ответственности

Виды правонарушений	Виды юридической ответственности
А. Гражданин Котов выражался нецензурными словами в автобусе, оказывал сопро-	1. гражданско-правовая

тивление сотруднику полиции, вызванному пассажирами.	
Б. Проходя таможенный контроль в международном аэропорту, гражданин Якин не указал в таможенной декларации несколько вещей из золота, представляющих культурную ценность.	2. дисциплинарная
В. Штукатур, маляр и обойщик обязались Митину отремонтировать его квартиру и подписали договор, но квартира не была отремонтирована	3. уголовно-правовая
Г. Водитель Быстров повторно нарушил трудовую дисциплину в течение года	4. административно-правовая

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: закрытый

Способность лица отвечать за свои поступки, как правило, противоправные – это

1. деликтоспособность
2. правоспособность
3. правосубъектность
4. дееспособность

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: закрытый

Преступление – это

1. виновно совершенное общественно опасное деяние, запрещенное уголовным законом под угрозой наказания
2. общественно опасное деяние, запрещенное уголовным законом под угрозой наказания
3. виновно совершенное общественно опасное деяние, запрещенное уголовным или административным законом под угрозой наказания
4. объективно-противоправное деяние

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Возникающая на основе норм права общественная связь, участники которой имеют субъективные юридические права и юридические обязанности, обеспеченные государством – это _____ .

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Способность (возможность) лица иметь субъективные права и юридические обязанности – это _____ .

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Возможность субъекта не только иметь права и обязанности, способность осуществлять их своими действиями, отвечать за последствия, быть участником правовых отношений – это _____ .

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Система общеобязательных правил поведения, которые устанавливаются и охраняются государством, выражают интересы населения страны и служат государственным регулятором общественных отношений – это _____.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Устойчивая правовая связь человека и государства, выражающаяся в наличии взаимных прав, обязанностей и ответственности – это _____.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Объявление в установленном законом порядке несовершеннолетнего полностью дееспособным – это _____.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Решение по конкретному делу (судебному или административному) ставшее образцом для рассмотрения аналогичных вопросов, есть правовой _____.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Административно-правовой ответственности подлежит лицо, достигшее к моменту совершения административного правонарушения возраста ___ лет.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Уголовно-правовой ответственности, по общему правилу, подлежит лицо, достигшее к моменту совершения преступления возраста ___ лет.

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. По общему правилу трудовой договор разрешается заключать с подростками, достигшими возраста _____ лет

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Элемент правовой нормы, который указывает на условия, при которых данная правовая норма подлежит применению – это _____.

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Элемент нормы права, который указывает на правовые последствия несоблюдения требований правовой нормы – это _____.

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Элемент правовой нормы, содержащий дозволение, предписание или запрет для субъекта, которому адресована правовая норма – это _____.

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В Российской Федерации _____ форма правления.

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Президент РФ избирается на ____ лет.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Конституционный суд РФ состоит из ____ судей.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Лишение физического лица права замещать должности – это _____ .

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Мера административного наказания, выраженная в официальном порицании физического или юридического лица – это _____ .

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Действия граждан и юридических лиц, направленные на установление, изменение и прекращение гражданских прав и обязанностей, признаются _____.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Это разновидность государственного устройства, в которой вся полнота власти принадлежит специальному законодательному органу – _____.

Правильный ответ: х

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

1. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между понятиями (левый столбец) и их определениями (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Понятия	Определения
А. Личность	1. человек как единичное природное существо
Б. Индивид	2. характеристика человека как социального существа
В. Субъект деятельности	3. Носитель сознания, обладающий способностью к деятельности

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Воля характеризуется в психологии как:

1. внутренние переживания, связанные с удовлетворением потребностей человека его отношениями с людьми и окрашенные в приятные или неприятные тона;
2. особая внутренняя психологическая энергия, которой человек в состоянии управлять и которую может направлять на самого себя, на свое поведение, активизируя или тормозя с ее помощью в нужный момент времени тот или иной психический процесс;
3. совокупность факторов, инициирующих, направляющих и поддерживающих активность человека, направленную на удовлетворение потребностей или достижение определенной цели.

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Деятельность – это...

1. динамическая система взаимодействия субъекта с миром;
2. взаимодействие человека с животным миром;
3. система трудовых отношений.

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Разговаривая по телефону, мы слышим не все звуки, но понимаем всю фразу благодаря следующему свойству восприятия:

1. осмысленности;
2. константности;
3. предметности;
4. целостности;
5. структурности.

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между психологическими характеристиками личности (левый столбец) и их определениями (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Психологические характеристики личности	Определения
А. Характер	1. Сознательное регулирование человеком своего

	поведения, связанного с преодолением внутренних и внешних препятствий.
Б. Темперамент	2. Система устойчивых свойств личности, проявляющихся в отношениях человека к себе, к людям, к выполняемой работе.
В. Воля	3. Совокупность индивидуальных особенностей, характеризующих динамическую и эмоциональную стороны поведения человека.

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Опосредованное общение:

1. происходит в ситуациях, когда субъекты отделены друг от друга временем или расстоянием;
2. обеспечивается при помощи различных средств (телефон, письмо и т.д.);
3. характеризуется неполным психологическим контактом;
4. характеризуется затрудненной обратной связью;

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Общение – это полифункциональный процесс. В зависимости от критерия, выделяют различные функции. По какому критерию выделены следующие функции общения: контактная, информационная, побудительная, координационная, понимания, эмотивная, установления отношений, оказания влияния?

1. цель общения;
2. уровень общения;
3. количество участников общения;
4. социальная значимость общения;
5. полезность общения;
6. продолжительность общения.

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Специфика межличностного информационного обмена определяется

1. наличием процесса психологической обратной связи;
2. возникновением коммуникативных барьеров;
3. многоуровневостью передачи информации;
4. влиянием пространственно-временного контекста на содержание информации;

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Коммуникативные барьеры непонимания возникают:

1. вследствие принадлежности субъектов общения к разным социальным слоям;
2. в связи с различными знаковыми средствами передачи сообщения;
3. вследствие разного уровня развития и владения речью;
4. при различиях в идеологии и различиях в представлениях структуре и смысле власти;

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый (31)

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К коммуникативным барьерам непонимания относятся:

1. фонетический;
2. семантический;
3. стилистический;
4. логический;

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Коммуникативные барьеры отношений возникают, если:

1. в процессе контакта возникают негативные чувства;
2. в процессе контакта возникают негативные эмоции;
3. взаимодействующие стороны испытывают симпатию друг у друга;
4. если участники общения являются носителями разных субкультур;

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. В процессе познания другого человека одновременно осуществляется несколько процессов:

1. эмоциональная оценка другого;
2. интерпретация его поведения и попытка понять причины его поведения;
3. построение стратегии воздействия на собеседника;
4. построение собственной стратегии поведения;

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между формами невербальной коммуникации (левый столбец) и их характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Формы невербальной коммуникации	Характеристика
А. Кинесика	1. Это система вокализации, т. е. качество голоса, его диапазон, тональность.
Б. Паралингвистика	2. Это система средств общения, включающая жесты, мимику, пантомимику.
В. Экстралингвистика	3. Включение в речь пауз, других вкраплений, например покашливаний, плача, смеха, сюда же относят темп речи.

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность фаз акта общения, который, по мнению Д. Г. Мида, является функциональной единицей взаимодействия:

1. фаза уточнения ситуации;
2. фаза непосредственного действия;
3. фаза побуждения;
4. фаза завершения.

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Стратегия взаимодействия – это:

1. совокупность доминирующих особенностей поведения человека в отношениях с другими людьми;
2. типичная форма эмоционального реагирования на нестандартные ситуации общения;
3. совокупность когнитивных процессов, порождаемых ситуацией общения;
4. образ возможного поведения, существующий до ситуации общения;

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Стремление добиться удовлетворения своих интересов в ущерб другому называется:

1. соперничество;
2. конкуренция;
3. компромисс;
4. приспособление;

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Отсутствие стремления, как к достижению собственных целей, так и к удовлетворению интересов другого называется:

1. конкуренция
2. избегание
3. кооперация
4. сотрудничество

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Осознание субъектами – лицом или общностью – того, как они в действительности воспринимаются и оцениваются другими индивидами или общностями называется:

1. аттракция
2. импритинг
3. интроспекция
4. рефлексия

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Психологическое заражение – это

1. особый механизм социального восприятия
2. особый механизм воздействия
3. специфическая форма социальной памяти
4. один из феноменов группообразования

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Термин «интерактивная сторона общения» обозначает

1. совокупность феноменов, выражающих суть взаимодействия людей
2. аспект коммуникативного процесса
3. внутреннюю, психологическую структуру деятельности
4. активность членов группы по поддержанию ее целостности

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Умение личности реагировать адекватно ситуации и субъектам взаимодействия

1. коммуникативное умение
2. конструктивное умение
3. проектировочное умение
4. рефлексивное умение

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Каузальная атрибуция - это

1. процесс присвоения другому человеку причин его поведения
2. осознание индивидом того, как он воспринимается партнерами по общению
3. отождествление себя с другими

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. В психологии под рефлексией понимается

1. познание субъектом самого себя
2. осознание действующим субъектом того, как он воспринимается партнером по общению
3. бессознательное стремление откликнуться на проблемы человека
4. принятие позиции другого человека;

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Отличительными особенностями внушения как особого вида воздействия являются

1. его целенаправленный, неаргументированный характер
2. передача информации, основанная на ее некритичном восприятии
3. процесс внушения имеет одностороннюю направленность

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Структура личности в психологии:

1. классификация профессиональных навыков человека;
2. совокупность характеристик, которая демонстрирует психологические особенности человека;
3. этапы прохождения личностного роста индивидом.

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между Видами психологической компетентности (левый столбец) и их определениями (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Виды психологической компетентности	Определения видов психологической компетентности
А. Психолого-педагогическая	1. Вид психологической компетентности, предполагающий знание различных стратегий и методов эффективного общения
Б. Коммуникативная	2. Способность индивида эффективно взаимодействовать с окружающими его

	людьми в системе межличностных отношений.
В. Социально-психологическая	3. Совокупность качеств личности педагога, которая позволяет выполнять профессиональную деятельность с высокой продуктивностью

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность стадий развития личности в процессе социализации (по В. Петровскому):

1. Индивидуализация
2. Интеграция
3. Адаптация

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность стадий группового развития:

1. Ориентация
2. Согласие, сотрудничество и компромисс
3. Конфронтация и конфликт
4. Интеграция личных потребностей и требований группы

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность этапов формирования личности в психологии:

1. Активное изучение мира.
2. Половое созревание, выбор жизненных ценностей, профессии.
3. Обретение самостоятельности и уверенности.
4. Желание общения либо наоборот отстранения от людей.
5. Углубление в творчество, анализ и переосмысление жизни, поступков.
6. Воплощение планов, реализация собственных возможностей, получение удовольствия от результатов работы.

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между представителями (левый столбец) и теориями личности (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Представители теорий личности	Теории личности
А. Дж. Уотсон	1. Психоаналитические.
Б. З. Фрейд	2. Гуманистические теории.
В. К. Роджерс	3. Бихевиоральные.

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Обобщенная, упрощенная, сокращенная система представлений о социальных объектах называется _____ мира.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

В процессе убеждения идет воздействие на человека через такую сферу как _____.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Социальная группа, на нормы, ценности и оценки которой ориентируется индивид в своем поведении и самооценке, называется _____ группа.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

_____ – это свойство головного мозга, обеспечивающее человеку и животным способность отражать воздействия предметов и явлений реального мира.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

_____ – это совокупность внешних и внутренних условий, вызывающих активность субъекта и определяющих направленность деятельности.

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

_____ – это умственные способности человека, совокупность всех познавательных способностей.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., мн. число).

_____ – это такие особенности человека, которые позволяют ему успешно овладеть тем или иным видом деятельности, профессией.

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., мн. число).

_____ – это переживание человеком своего отношения ко всему тому, что он познает и делает.

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

Сильное и относительно кратковременное эмоциональное состояние – это _____.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

_____ – это система устойчивых свойств личности, проявляющихся в отношениях человека к себе, к людям, к выполняемой работе.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., мн. число).

_____ – это: переживание человеком своего отношения ко всему тому, что он познает и делает.

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ как социально-психологический механизм выражается в следовании какому-либо примеру, образцу.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Холерик, сангвиник, флегматик, меланхолик – это _____ темперамента.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ – это процесс взаимосвязи и взаимодействия общественных субъектов, процесс установления и развития контактов между людьми, восприятие и взаимный обмен информацией.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ общение – это взаимодействие при помощи дополнительных средств, созданных самим человеком (письма, аудио- и видеотехники, более современных средств для организации общения и обмена информацией).

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Отличие руководства от лидерства заключается в том, что руководитель всякой реальной социальной группы либо назначается, либо _____.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Стремление субъектов взаимодействия идти на взаимные уступки и реализовывать свои интересы с учетом интересов противоположной стороны, называется _____.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Стремление субъектов взаимодействия к поиску альтернатив, полностью удовлетворяющих интересы обеих сторон, называется _____.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Открытое столкновение противоположных позиций, интересов, взглядов, мнений субъектов взаимодействия называется _____ .

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Распространение в условиях дефицита информации о человеке общего оценочного впечатления о нем на восприятие его поступков и личностных качеств называется эффект _____ .

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Способность сопереживать, сочувствовать, понимать психическое состояние другого человека называется _____ .

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Податливость человека давлению группы и принятие им группового мнения, которого он первоначально не разделял, проявляющееся в изменении его поведения и установок, называется _____ .

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

_____ – это результат социального развития человека, совокупность всех социальных и психологических процессов, посредством которых индивид усваивает систему знаний, норм и ценностей, позволяющих ему эффективно функционировать в обществе

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Совокупность внутригрупповых социально-психологических процессов и явлений, характеризующих весь цикл жизнедеятельности группы и его этапы – это _____ .

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Психологическое препятствие на пути адекватной передачи информации между партнерами по общению является _____ барьер.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Человек, который в командной работе выводит команду из состояния равновесия, носит название (по классификации командных ролей) _____ .

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Состояние человека, вызываемое непреодолимыми трудностями, возникающими на пути к достижению цели, определяется как _____.

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Люди, которые после неудачи проявляют больший интерес к деятельности, стремятся вернуться к нерешенной задаче, имеют мотивацию достижения _____.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Феномен социальной фасилитации проявляется в том случае, когда присутствие стороннего наблюдателя _____ эффективность работы.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Одно из отличий команды от группы — это _____ ролей, что позволяет ей более эффективно решать задачи.

Правильный ответ: х

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

1. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ.

I be at work on time.

- 1) should
- 2) may
- 3) must

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Прочитайте текст и выберите один правильный ответ.

The Earl of St. Vincent dates back to the 12th century, when it was built as a boarding house for the masons who constructed the church. It was named after a former Admiral who sailed with Lord Nelson. Lovingly restored by the present owners, it is a most extraordinary pub, filled with antiques and hidden away in the old part of the tiny, picturesque village of Enclosable, in beautiful North Cornwall, England. North Cornwall is one of the last, unspoilt places in the British Isles to offer the visitor coastal scenery as magnificent and beautiful as anywhere in the world, together with the facilities and hospitality to ensure that you will return time and time again. The Earl of St. Vincent is to be found off the A389 Wade Bridge to Bondman Road. Close by there are the picturesque harbors of Padstow and Port Isaac, some superb golfing and a great many historic monuments and ancient sites.

Чем привлекает туристов описанный паб? Тем, что:

- 1) он расположен в доме, где в XII веке находилась церковь;
- 2) в доме, где он расположен, жил соратник адмирала Нельсона;
- 3) до него удобно добираться на автотранспорте;
- 4) в нем до сих пор сохранился дух старой Англии.

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие.

- | | |
|----------|---------------------------------|
| 1) 8.25 | a) it's quarter to eleven. |
| 2) 11.15 | b) It's three o'clock |
| 3) 10.45 | c) It's ten to six. |
| 4) 5.50 | d) It's half past ten. |
| 5) 10.30 | e) It's quarter past eleven. |
| 6) 3.00 | f) It's twenty-five past eight. |

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие.

- | | |
|---|--|
| 1. What faculty do you study at? | a) Yes, I do. |
| 2. Do you speak English very well? | b) I speak Russian, English and German fluently. |
| 3. What is your native town? | c) Manchester. |
| 4. How many foreign languages do you speak? | d) Agricultural business |

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ.

... will it take me to learn French?- I think you'll be able to speak in another few months.

- 1) How much
- 2) How long
- 3) What

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите предложения, где корректно используется наречие частотности.

- 1) I hardly ever go to university by bus.
- 2) The annual conference usually takes place in March.
- 3) The lecturer gives us never extra homework.
- 4) Mr. Shipman lectures globally seldom.
- 5) Caroline fails her exams often.

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Вы приехали на стажировку в страну изучаемого языка. Вам нужно добраться до университета. Спросите у прохожих путь. Выберите несколько правильных вопросов.

- 1) Is there a bus stop near here?
- 2) How can I get to Colorado State University?
- 3) Could you tell me the way to Colorado State University?
- 4) How much is the entrance fee?
- 5) Could you recommend me a good restaurant?

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность диалога и расположите предложения хронологическом порядке.

- 1) Sure! what do you want to know?
- 2) Hello! I'm Joanne, the new manager.
- 3) John, can you tell me about working in the company?
- 4) Hi, nice to meet you, I'm John.
- 5) I check emails and work with documentation.
- 6) What are your job responsibilities?

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ

Who was the first president of the USA?

- 1) George Washington
- 2) Abraham Lincoln
- 3) John Kennedy

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ.

The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland is ...

- 1) a constitutional monarchy
- 2) a presidential republic
- 3) an absolute monarchy
- 4) a parliamentary republic

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Расположите наречия частотности в порядке возрастания частоты.

- 1) rarely
- 2) never
- 3) often
- 4) always
- 5) sometimes

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных ответов.

What does Omar want to be?

- 1) He is a student.
- 2) He wants to be a senior manager.
- 3) He wants a high salary.
- 4) He is going to be a senior manager. He studies at the faculty of economics.

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Расположите предложения в правильном хронологическом порядке.

- 1) It was just after midnight on July 17th last year.
- 2) The police officers weren't surprised when James told them the story.
- 3) The road was clear and he was driving carefully.
- 4) He was still looking under the car when the police car pulled up.
- 5) She was wearing a dark coat and a blue scarf.
- 6) He got out and looked under the car but, to his surprise, there was nothing there.
- 7) "Since then several people have seen her ghost there".
- 8) James tried to stop but it was too late.
- 9) While he was looking under the car, he felt a cold wind on his face and he shivered. Everything felt strange.
- 10) "A girl was killed in a car crash on this road in July 1971".
- 11) James was driving home from work.
- 12) Suddenly a young girl stepped out into the road in front of him.

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных ответов.

На программе академического обмена за границей Вы встретили специалиста в области вашей будущей профессиональной деятельности. Выберите вопросы, которые Вы бы ему задали.

- 1) What are your job duties?
- 2) What qualifications do you need to work in this sphere?
- 3) What do you do at weekends?
- 4) What academic background do you have?
- 5) Where do you usually have lunch?
- 6) How often do you travel abroad with your family?

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между следующими профессиями и их определениями.

- | | | | |
|----|--------------------------|----|--|
| 1) | A lawyer | a) | prepares financial records for the company |
| 2) | A mechanic | b) | helps clients with legal problems |
| 3) | A food scientist | c) | designs computer software |
| 4) | A software engi-
neer | d) | improves food processing methods |
| 5) | A Civil servant | e) | works for a government department |
| 6) | An accountant | f) | repairs cars and farm machinery |

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между следующими вопросами и ответами.

- | | | | |
|----|--------------------------------------|----|--|
| 1) | Are you Polish? | a) | No, I'm not. I'm single. |
| 2) | Are you from Warsaw? | b) | No, I'm not. My native town is Gdansk. |
| 3) | What's your job? | c) | University of Warsaw |
| 4) | Are you married? | d) | Yes, I am |
| 5) | What university did you fin-
ish? | e) | I'm a regional manager in Bayer. |

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ.

He ... here from 1955 to 1960.

- 1) worked
- 2) works
- 3) has been working
- 4) has worked

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ.

The US Government, or the Congress, consists of two parts: the House of Representatives and ...

- 1) the House of Commons
- 2) the President
- 3) the Senate
- 4) the House of Lords

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между следующими глаголами и их определениями.

- | | | | |
|----|------------|----|--------------------------------|
| 1) | to produce | a) | to create |
| 2) | to employ | b) | to make or grow something |
| 3) | to develop | c) | to give something for money |
| 4) | to sell | d) | to pay someone to work for you |

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных ответов.

Agriculture does not provide people with ...

- 1) food
- 2) coal

- 3) shelter
- 4) fertilizers
- 5) animal feed

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных ответов.

The British Parliament consists of ...

- 1) the House of Commons
- 2) the President
- 3) the Senate
- 4) the House of Lords
- 5) the Prime Minister
- 6) the Queen or King

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных ответов.

Вам необходимо подготовить доклад о сельском хозяйстве и агробизнесе страны изучаемого языка. Выберите предложения, которые вы бы включили в свой доклад.

- 1) Selective breeding has increased the output of meat.
- 2) Civil servants often work overtime.
- 3) Millions of people are employed in agriculture.
- 4) The major agricultural products are foods, fibers, fuels and raw materials.
- 5) Genetically modified organisms are widely used in farming.
- 6) Agribusiness has enabled different businesses to see how they can work together.
- 7) Secure communication is vital in defense industry.
- 8) Computers in modern cars help control and manage vehicles.

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ.

I don't understand this sentence. Could you tell me what ...?

- 1) this word means
- 2) means this word
- 3) does mean this word
- 4) does this word mean

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Напишите правильный ответ.

There are facilities for the company's employees.

- 1) any
- 2) many
- 3) some

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Выберите один правильный ответ.

I be at work on time.

- 1) should
- 2) may

3) must

Правильный ответ: x

26. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

He ... (work) at the station every week.

Правильный ответ: x

27. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

Look! The train (come).

Правильный ответ: x

28. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

He ... (go) to the cinema two weeks ago.

Правильный ответ: x

29. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

I ... just ... (do) my homework.

Правильный ответ: x

30. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

The day before yesterday whole evening she (sleep).

Правильный ответ: x

31. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя существительное в скобках.

All ... (child) like playing board games.

Правильный ответ: x

32. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя существительное в скобках.

In the old house we can see a lot of ... (mouse)

Правильный ответ: x

33. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя существительное в скобках.

You mustn't keep your ... (foot) cold.

Правильный ответ: x

34. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя прилагательное в скобках.

She is the ... (clever) woman I have ever seen.

Правильный ответ: x

35. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя прилагательное в скобках.

He is (good) than her cousin.

Правильный ответ: x

36. Тип заданий: открытый

Напишите правильный предлог.

We must walk foot more.

Правильный ответ: x

37. Тип заданий: открытый

Напишите правильный предлог.

I like to travel ... train.

Правильный ответ: x

38. Тип заданий: открытый

Напишите правильный предлог.

We must learn this English text heart.

Правильный ответ: x

39. Тип заданий: открытый

Напишите правильное вопросительное слово.

.... milk does the farm produce annually?

Правильный ответ: x

40. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

He ... (like) reading science fiction.

Правильный ответ: x

41. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

She ... already ... (translate) the article.

Правильный ответ: x

42. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

We ... (visit) Moscow last week.

Правильный ответ: x

43. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

I (water) the plants at the moment.

Правильный ответ: x

44. Тип заданий: открытый

Напишите правильный ответ, используя глагол в скобках.

I ... (finish) my course paper by last Monday.

Правильный ответ: x

45. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в предложение.

He has been an executive ... two months.

Правильный ответ: x

46. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в предложение.

... long has she studied English at university?

Правильный ответ: x

47. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в предложение.

The company has employed temporary employees ... it was founded

Правильный ответ: x

48. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в предложение.

At the age of 17, Josh developed an interest ... information technology.

Правильный ответ: x

49. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в предложение.

Mark graduated ... a degree in Business Management.

Правильный ответ: x

50. Тип заданий: открытый

Вставьте недостающее слово в предложение.

When I finish my studies, I ... travel a lot on business.

Правильный ответ: x

Немецкий язык

1. Тип заданий: закрытый

Die deutsche Flagge hat drei Querstreifen. Welche Reihenfolge der Farben von oben nach unten ist richtig?

- 1) Schwarz-Gold-Rot
- 2) Schwarz-Rot-Gold
- 3) Gold-Schwarz-Rot
- 4) Rot-Gold-Schwarz

Правильный ответ: x

2. Тип заданий: закрытый

In der Bundesrepublik gibt es drei Städte, die gleichzeitig Bundesländer sind, sogenannte Stadtstaaten. Es sind die Städte ...

- 1) Berlin
- 2) Hamburg
- 3) Bremen
- 4) Hessen

Правильный ответ: x

3. Тип заданий: закрытый

Was ist das größte Bundesland (in Landmasse)?

- 1) Niedersachsen
- 2) Hamburg
- 3) Bayern
- 4) Bremen

Правильный ответ: x

4. Тип заданий: закрытый

In welcher Stadt findet das größte Volksfest der Welt – das Oktoberfest – einmal im Jahr statt?

- 1) Köln
- 2) Hamburg
- 3) München
- 4) Nürnberg

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Sie ist die erste Bundeskanzlerin der Bundesrepublik Deutschland.

- 1) Annemarie Renger
- 2) Angela Merkel
- 3) Petra Kelly
- 4) Rita Süßmuth

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

An welches Land grenzt die Bundesrepublik Deutschland nicht?

- 1) Italien
- 2) Belgien
- 3) Luxemburg
- 4) Dänemark

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Wer wählt den Bundespräsidenten?

- 1) Bundestag
- 2) Bundesversammlung
- 3) Bundesrat
- 4) Bundesminister

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Der größte Fluss Russlands ist...

- 1) die Wolga
- 2) die Ob
- 3) die Kama

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Wie lautet der deutsche Name der an der Ostsee gelegenen russischen Exklave Kaliningrad?

- 1) Dresden
- 2) Königsberg
- 3) Frankfurt an Main
- 4) Königsburg

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Упорядочите федеративные земли Германии по их площади в порядке увеличения:

- 1) Saarland

- 2) Bayern
- 3) Berlin
- 4) Brandenburg

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Подберите соответствие

1. Russland ist ... A. ... Jakutien.
2. Die kälteste Region ist ... B. ...reich an Bodenschätzen
3. Unser Land hat ... C. ...das größte Land der Welt.
4. Das Land ist ... D. die größten Flüsse Europas und Asiens.

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Подберите соответствие

1. Der Rhein A. Die Hauptstadt
2. Der Bodensee B. Die Gebirge
3. Berlin C. Der Fluß
4. Die Alpen D. Der See

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Подберите соответствие

1. Nach Deutschland A. bestehen
2. Aus 4 Teilen B. umspülen
3. Im Norden C. der deutschen Einheit
4. Der Tag D. übersiedeln

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Подберите соответствие

1. Unter den Linden A. Park
2. Das Brandenburger B. Universität
3. Die Humboldt C. Die Straße
4. Der Treptower D. Tor

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите слова, где буква h не читается

- 1) zuhören
- 2) stehen
- 3) fahren
- 4) hier
- 5) die Wohnung
- 6) heissen
- 7) Dreher.

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Найдите слова со звуком –ш-.

- 1) der Sport
- 2) der Westen

- 3) die Tochter
- 4) der Schnee
- 5) stehen
- 6) deutsch
- 7) die Sprache
- 8) der Gast

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

найдите правильный перевод выражения direkt studieren

- 1) учиться в университете
- 2) учиться очно
- 3) учиться в школе
- 4) учиться заочно

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Выберите глаголы с отделяемыми приставками:

- 1) abschreiben
- 2) zumachen
- 3) gefallen
- 4) aufstehen
- 5) empfehlen
- 6) bekommen
- 7) zurückkehren
- 8) einkaufen
- 9) versprechen
- 10) fernsehen

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Поставьте глаголы в соответствующую видовременную форму.
sich erholen, vorbereiten, anrufen, sich befinden.

- 1) Er ... seine Freundin jeden Tag
- 2) Ich ... heute am Morgen mein Frühstück selbst
- 3) Unsere Universität nicht weit vom Stadtzentrum.
- 4) Meine Eltern und ich gewöhnlich im Süden.

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Thomas interessiert ... für Computertechnik.

- 1) mich
- 2) dich
- 3) sich
- 4) uns

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Wie hast du ... auf Seminar vorbereitet?

- 1) uns
- 2) dich
- 3) mich

4) euch

Правильный ответ: x

22. Тип заданий: закрытый

Ohne Visum ... Nina nicht ausreisen.

- 1) sollst
- 2) wollt
- 3) darf
- 4) musst

Правильный ответ: x

23. Тип заданий: закрытый

Найдите правильный перевод предложения

Mir fällt Deutsch leicht und ich lerne zwei Fremdsprachen.

- 1) Мне тяжело даётся немецкий язык, но я учу 2 иностранных языка.
- 2) Мне легко даётся немецкий язык, и я учу 2 иностранных языка.
- 3) Мне легко даётся немецкий язык, и я не учу 2 иностранных языка.

Правильный ответ: x

24. Тип заданий: закрытый

Der Lehrer fragt, ... die Studenten alle Übungen gemacht haben.

- 1) was
- 2) dass
- 3) ob
- 4) den

Правильный ответ: x

25. Тип заданий: закрытый

Mit wem hast du gestern ____?

- 1) getelefoniert
- 2) telefoniert
- 3) angerufen

Правильный ответ: x

26. Тип заданий: открытый

Прочитайте биографию Олега Кузнецова и вставьте недостающие заголовки в колонку слева

Lebenslauf

(1)_____	Oleg Kusnezow
(2)_____	
(3)_____	20.April 1993; Woronesh
(4)_____	
(5)_____	Sadowajastrasse, 3 , 394000 Woronesh
(6)_____	ledig
(7)_____	
1999 - 2005 2005 - 2010	Grundschule Dorf Alexandrowka, Gebiet Woronesh Gymnasium Woronesh, Abitur
(8)_____	Studium der Landtechnik an der Agraruniversität Woronesh, Abschluss als Diplom
2010 - 2014	

(9) _____ 2014 - heute	Ingenieur in der Maschinenbau -Abteilung bei der Firma „AMAZONE“ Woronesh
(10) _____	gute Deutschkenntnisse
(11) _____	Erfahrung mit Arbeit im Internet und Intranet Textverarbeitung mit Word Tabellenkalkulation mit Excel
(12) _____	Fußball

Правильный ответ: x

27. Тип заданий: открытый

Deutschland ist ein Bundesstaat, der aus einzelnen Ländern besteht. Wie viele Bundesländer hat Deutschland?

Правильный ответ: x

28. Тип заданий: открытый

Wann feiert man in Deutschland den Tag der deutschen Einheit?

Правильный ответ: x

29. Тип заданий: открытый

Wie viele Menschen leben in Russland?

Правильный ответ: x

30. Тип заданий: открытый

Welche arben hat die russische Nationalflagge?

Правильный ответ: x

31. Тип заданий: открытый

Замениите выделенные слова одним местоимением
Studierst *du und dein Freund* an der Agraruniversität?

Правильный ответ: x

32. Тип заданий: открытый

Объедините пары предложений в одно простое предложение, используя инфинитивные обороты UM ... ZU, STATT ... ZU, OHNE ... ZU.

1) Die Reisenden sind in die Auskunft gegangen. Sie wollen die genaue Abfahrtszeit des Zuges erfahren.

2) Ich setze mich aufs Sofa und sagte nichts. Ich will ihn nicht stören.

3) Ich schlafe heute ein. Ich nehme diesmal keine Schlaftabletten ein.

4) Der Abiturient verbummelte die Zeit. Er bereitete sich nicht auf die Aufnahmeprüfungen vor.

Правильный ответ: x

33. Тип заданий: открытый

Дополните предложения подходящими предлогами.

1) Er fährt ... dem Auto.

2) Klaus läuft ... Hause.

- 3) Wir protestieren ... den Preissteigerung.
- 4) Am Wochenende kommt er ... Berlin.
- 5) Die Kinder sitzen .. dem Stuhl.
- 6) Unsere Familie lebt hier ... einem Jahr.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Дополните предложения соответствующими притяжательными местоимениями.

- 1) Luise und ...Freundin gehen ins Kino.
- 2) Wir besuchen Klaus. Er ist Freund.
- 3) Herr Huber,Auto ist kaputt.
- 4) Martin und Bruder bleiben heute zu Hause.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Вставьте модальные глаголы в нужной форме .

- 1)... du Deutsch sprechen?
- 2)... ich fragen?
- 3) Er ... einige Tage im Bett bleiben.
- 4) Ich ... Kaffee.
- 5) Er ... nicht schwimmen.
- 6) In der Bibliothek ... man nicht laut sprechen.

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Переведите предложение на русский язык
Die Bücher bekommt man in der Bibliothek.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Переведите предложение на русский язык
Er möchte im Sommer nach Deutschland fahren.

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Wie nennt man das Studienbuch anders?

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: закрытый

Wie viele Menschen leben in Deutschland?

- 1) 500 000
- 2) 3,4 Millionen
- 3) 17 Millionen
- 4) 81 Millionen

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: закрытый

Mit wem hast du gestern ____?

- 1) getelefoniert
- 2) telefoniert
- 3) angerufen

Правильный ответ: х

Французский язык

1. Тип заданий: закрытый

Qu'est – ce que tu fais le dimanche ?

- 1) Je vais à la piscine.
- 2) Je suis vendeur.
- 3) De temps en temps.
- 4) Je suis blond.

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Lesquels de ces adjectifs sont les qualités du caractère : vulnérable, sociable, méfiant, réservé, conciliant, tenace, persévérant, rebelle, accueillant :

- 1) sociable, réservé, conciliant, tenace, persévérant, accueillant ;
- 2) vulnérable, sociable, accueillant, rebelle, réservé, conciliant ;
- 3) vulnérable, méfiant, tenace, persévérant, rebelle, accueillant ;
- 4) sociable, méfiant, réservé, conciliant, tenace, perseverant

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Est – ce que vous connaissez l'expression « un choix cornélien » ? Qu'est – ce qu'elle signifie ?

- 1) il s'agit d'un choix impossible
- 2) il s'agit d'un choix incorrect
- 3) il s'agit d'un choix irraisonnable
- 4) il s'agit d'un choix évident

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Complétez le proverbe : « Qui sème ... récolte ... » :

- a) le blé, la moisson ;
- b) le malheur, la vengeance ;
- c) la joie, le bonheur ;
- d) le vent, la tempête

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Trouvez l'intrus:

- 1) être sympa ;
- 2) être similaire ;
- 3) être semblable ;
- 4) être pareil

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Choisissez un outil numérique

- 1) une trottinette
- 2) une tablette
- 3) une horloge
- 4) un comprimé

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Bruno travaille sans rémunération, il est

- 1) salarié.
- 2) chômeur.
- 3) bénévole.
- 4) retraité.

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Les énergies renouvelables, ce sont

- a) le pétrole, le gaz naturel, le charbon.
- b) l'énergie solaire, l'énergie éolienne, l'énergie hydraulique.
- c) les deux premières variantes sont correctes.
- d) il n'y a pas de variante correcte.

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Choisissez les qualités.

- 1) distrait, têtu.
- 2) menteur, râleur.
- 3) hypocrite, froid.
- 4) généreux, gai.

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Nous sommes en quelle saison ?

- 1) Nous sommes jeudi.
- 2) Nous sommes en été.
- 3) Nous sommes en mai.
- 4) Regarde par la fenêtre !

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

On se retrouve où ?

- 1) On se retrouve à 11 heures.
- 2) Tout est complet.
- 3) On se retrouve devant le cinéma.
- 4) On va voir.

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Combien ça coûte ?

- 1) Un paquet de café.
- 2) Beaucoup de fruits.
- 3) A la boulangerie.
- 4) Dix euros.

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Cette route est très (dangereux).

- 1) dangereux
- 2) dangereuse
- 3) dangereuse

4) dangerouze

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Cette nouvelle est (faux).

1) fausse

2) faux

3) fause

4) fauxe

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Cela te fait plaisir ?

1) Non, ce n'est pas ce qui m'intéresse.

2) Oui, c'est ce que j'ai pris.

3) Oui, c'est ce qui me fait plaisir.

4) Oui, c'est ce que nous offrons.

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Tous les matins, je (se réveiller) à 9 heures.

1) me réveille

2) se réveille

3) reveille

4) de réveille

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Les élèves font du sport et (se fatiguer).

1) se fatiguer

2) se fatigue

3) se fatiguent

4) se fatiguez

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Je (se perdre) facilement dans la ville.

1) se perds

2) se perd

3) me perds

4) me perd

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

La situation géographique avantageuse sur le carrefour des voies de commerce à l'Europe du Nord et la Méditerranée distingue

1) la Bourgogne

2) la Bretagne

3) l'Île-de-France

4) l'Aquitaine

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Aux sources de la Seine se trouve

- 1) la statue de la déesse Sequana
- 2) la statue de la déesse Clio
- 3) la statue de Napoléon III
- 4) la statue de Napoléon II

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Quel est le plus haut sommet de France et d'Europe ?

- 1) Le mont Blanc (dans les Alpes).
- 2) Le Vignemale (Pyrénées)
- 3) Le Puy de Sancy (Massif central)
- 4) Les Vosges

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Quels pays ont des frontières communes avec la France?

- 1) L'Espagne, Andorre, l'Italie, la Suisse, l'Allemagne, le Luxembourg.
- 2) L'Espagne, l'Andorre, l'Italie, la Suisse, l'Allemagne, la Belgique, le Luxembourg, Monaco.
- 3) L'Espagne, Andorre, l'Italie, la Suisse, l'Allemagne, la Belgique.
- 4) L'Espagne, Andorre, l'Italie, la Suisse.

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

En Bretagne, on parle

- 1) le français, le breton, le gallo.
- 2) le français, le Breton.
- 3) le breton.
- 4) le français.

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Le Festival de la danse bre-tonne de Guingamp a lieu en

- 1) Septembre.
- 2) Juin.
- 3) Août.
- 4) Juillet

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

La gymnaste avance (prudent) sur la poutre.

- 1) prudemment
- 2) prudemment
- 3) prudamment
- 4) prudentment

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Je vais chez coiffeur:..... cheveux sont trop longs.

- 1) mon, mes

- 2) ma, mon
- 3) mon, miens
- 4) ma, mes

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

L'Assemblée nationale est.....

- 1) le Parlement;
- 2) un musée;
- 3) l'Université de France;
- 4) la mairie de la ville de Paris.

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Comment s'appelle la France d'autrefois?

- 1) Florence
- 2) La Gaule
- 3) L'Empire Romain
- 4) Lutèce

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

L'hymne de la France c'est ...

- 1) La Marseillaise
- 2) La Française
- 3) La Parinaise
- 4) La Bourgeoise

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Le journal le plus lu en France ...

- 1) le Monde
- 2) Libération
- 3) L'Equipe
- 4) le Figaro

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Je t'ai attendu deux heures, mais tu n'es pas venu.

Правильный ответ: pendant

32. Тип заданий: открытый

Nathalie a appris le français quelques mois.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

L'entrée musée.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

..... traverse Paris et le divise en deux parties: la rive gauche et la rive droite.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

La Picardie c'est une.....

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

La France a des contours qui évoquent

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Les plus hautes montagnes de France sont

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Ouvre la porte avec ta clé, j'ai perdu

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Dès lors que les deux parties estiment que c'est intérêt stratégique d'aboutir à une solution, ce problème pourra être surmonté.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Transformez les phrases en remplaçant les mots en gras. C'est son père qui m'a téléphoné. (ses parents).

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Transformez les phrases à l'impératif affirmatif ou négatif selon le cas. Vous ne devez pas manger de viande.

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Remplacez les mots soulignés par un pronom possessif.

Ce sont vos enfants ? Non, ce ne sont pas mes enfants.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Utilisez l'imparfait et la négation.

Maintenant, je peux bien parler français.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Il est général, ses deux amis sont aussi

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Les enfants sous-alimentés sont toujours

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

La Tour Eiffel est construite par.....

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Les enfants de 3 à 6 ans vont à l'école primaire.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

C'est l'anniversaire de ma mère. Je téléphone.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Je vais mettre la robe j'ai achetée hier.

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Qu'est-ce que vous buvez? Je boisbière.

Правильный ответ: х

Русский язык (для иностранных обучающихся)

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Николай должен сделать эту работу ... месяца.

1. около
2. после
3. по мере
4. в течение

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Эти ... нужно выполнить к концу месяца.

1. упражнения
2. проблемы
3. задания
4. мечты

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Вчера в Российском посольстве прошли важные...

1. встречи
2. планы
3. беседы
4. переговоры

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Накануне ... мы привыкли готовить подарки.

1. субботы
2. Рождества
3. Нового года
4. отпуска

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. Часть речи, которая отвечает на вопрос «Кто?» или «Что?»	1. прилагательное
Б. Часть речи, которая отвечает на вопрос «Что делать?» или «Что сделать?»	2. существительное
В. Часть речи, которая отвечает на вопрос «Какой?», «Какая?», «Какое?»	3. глагол

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите в правильном порядке части слова:

1. окончание
2. корень
3. приставка
4. суффикс

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Оля приехала в Москву ... образования.

1. к продолжению
2. продолжением
3. на продолжение
4. для продолжения

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Было интересно почитать о взглядах учёных ... страны.

1. на экономическое развитие
2. экономического развития
3. экономическому развитию
4. об экономическом развитии

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Дети весело играли в

1. футбол
2. футболе
3. футболом
4. футбола

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Я давно наблюдаю Её ждёт большое будущее.

1. эту ученицу

2. за этой ученицей
3. с этой ученицей
4. этой ученицы

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Мы долго уговаривали ... не уходить так рано.

1. нашего друга
2. нашу подругу
3. о нашем друге
4. с нашей подругой

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

... потребовалось несколько дней, чтобы подняться на вершину.

1. молодому альпинисту
2. смелому альпинисту
3. опытному альпинисту
4. молодой альпинист

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Во время спора все перешли на крик, только Борис говорил

1. громко
2. спокойно
3. тихо
4. быстро

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Мария написала мне сначала из Курска, а потом

1. в Москве
2. в Воронеже
3. из Москвы
4. из Воронежа

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Я совершенно не разбираюсь

1. с современной музыкой
2. современную музыку
3. в современной музыке
4. для современной музыки

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Директор попросил секретаря напомнить ему

1. о запланированном визите
2. к запланированному визиту
3. запланированный визит
4. запланированного визита

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Темнело, и Олег сел ближе

1. у настольной лампы
2. к настольной лампе
3. с настольной лампой
4. настольную лампу

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

За помощью мы обратились

1. Андрей Николаевич
2. к Андрею Николаевичу
3. у Андрея Николаевича
4. с Андреем Николаевичем.

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Света хорошо одевается, сегодня она пришла

1. в синем платье
2. с синим платьем
3. синее платье
4. синего платья

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Мы закончили репетицию ... до начала концерта.

1. в десять минут
2. на десять минут
3. за десять минут
4. за двадцать минут

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Антон обещал позвонить

1. через неделю
2. после недели
3. через день
4. за неделю
5. на день
6. через две недели

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

В 5 часов ... ещё не было: они опаздывали.

1. гости
2. гостей
3. друзей
4. с друзьями

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Не надо завидовать

1. с чужими достижениями
2. о чужих достижениях
3. чужих достижений
4. чужим достижениям

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

После ссоры мы с трудом восстановили

1. с прежними отношениями
2. к прежним отношениям
3. прежние отношения
4. прежних отношений

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

После спектакля мы с друзьями всегда обмениваемся _____ (впечатления).

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Мне не нравится, когда употребляют грубые _____ (слово).

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Эти рисунки выполнены русскими _____ (художник).

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Он _____ мне, как только мы познакомились (понравится, прошедшее время).

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Вчера он _____ мне красивые цветы (покупать, прошедшее время).

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Уже поздно, боюсь, он не _____ (приходить).

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Я не могу _____ в квартиру: ключ забыла! (входить).

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Опоздавшие на самолёт пассажиры должны ждать следующего _____ (рейс).

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Оркестр, который исполнял симфонию, был очень _____ (известный).

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Я обязательно посмотрю балет, поставленный в Датском _____ (театр).

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Завтра мы с _____ пойдём в кино (подруга).

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Объяснив секретарю цель прихода, мы прошли в кабинет _____ (директор).

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Ты должен пойти с дочерью в зоопарк, потому что _____ (обещать).

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Мальчик слушал песню так внимательно, что сразу все слова _____ (запомнить).

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Таня взяла отпуск по уходу за больным _____ (ребенок).

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Открывая выставку, министр сельского хозяйства РФ _____, что Россия показывает здесь высокие технологии (отметить, прошедшее время).

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Автор отмечает, что в Суздале хорошо отдыхать всем _____ (путешественник).

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

В школьные годы Вика и Николай были _____ (друг).

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Я приглашаю тебя поехать со мной на _____ море (Черный).

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Только я думаю поехать туда на _____ (велосипед).

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Молодых девушек очень волнует _____ внешность (красивый).

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Брат замечательно _____ на гитаре (играть, настоящее время).

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Мой брат профессионально _____ автомобиль (водить, настоящее время).

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

После занятий я _____ продукты (покупать, настоящее время).

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Вечером я _____ вкусный ужин (готовить, настоящее время).

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Зимой я люблю кататься на _____ (лыжи).

Правильный ответ: х

Русский язык и культура речи

51. Тип заданий: закрытый

Укажите неверный вариант ответа. *Словесный язык – это...*

- 1) вербальное средство общения
- 2) универсальная система
- 3) явление, существующее вне сознания человека
- 4) система знаков

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Русский язык относится к языковой семье.

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: закрытый

Видом речевой деятельности не является...

- 1) письмо
- 2) слушание
- 3) чтение
- 4) обдумывание

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Область лингвистики, которая изучает осознанную речевую деятельность по созданию целенаправленной и целесообразной этически корректной эффективной речи в заданных или смоделированных условиях общения называется

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: закрытый

Признаками нормы являются

- 1) историческая обусловленность
- 2) всеобщность
- 3) локальность
- 4) социальная замкнутость

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

По уровням языка и сферам использования языковых средств нормы делятся на

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: закрытый

В каком ряду во всех словах ударение падает на третий слог?

- 1) Километр, кладовая, мастерски
- 2) Эксперт, квартал, склады
- 3) Торги, умерший, пломбировать
- 4) Туфля, отнял феномен

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Употребление в речи близких по смыслу и потому логически излишних слов – это...

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: закрытый

Укажите предложение, в котором нарушены стилистические нормы.

- 1) Завод завершает освоение новой модели трактора.
- 2) В нашем зеленом массиве много грибов и ягод.
- 3) Кислород образует двухатомные молекулы, характеризующиеся высокой прочностью.
- 4) Коллектив предприятия взял обязательство удвоить выпуск продукции за год.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Нормы, требующие правильного образования грамматических форм слов разных частей речи (форм рода, числа существительных, кратких форм и степеней сравнения прилагательных и др.), называются ...

Правильный ответ: х

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Античной называют философию:

1. Древней Греции и Рима
2. Древнего Китая и Рима
3. арабскую
4. древнеиндийскую

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Основателем первой философской школы в античности является:

1. Сократ
2. Фалес
3. Платон
4. Демокрит

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К философам античности относятся:

1. Сократ
2. Аристотель
3. Платон
4. Ф. Аквинский

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным именем философа (левый столбец) и названием философской школы, которую он основал (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Имя философа	Философская школа
А. Платон	1. Ликей (Лицей)
Б. Аристотель	2. Академия
В. Фалес	3. Милетская школа

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке творчество философов античности:

1. Аристотель
2. Сократ
3. Платон
4. Фалес

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. вера в единого, одного Бога	1. догматизм
Б. религиозное учение о конце света и страшном суде	2. патристика
В. приверженность прошлому, некритическое следование некогда установленным канонам, без учёта изменений	3. эсхатология
Г. один из этапов средневековой философии; термин, обозначающий совокупность теологических, философских доктрин христианских мыслителей II- VII вв. (так называемых отцов церкви)	4. монотеизм

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность и расположите уровни бытия, представленные Фомой Аквинским в порядке их развития (обозначьте цифрами):

1. животный мир
2. душа человека
3. неживая природа
4. растительный мир

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

1. Выберите несколько правильных вариантов ответа. Кто не является представителем философии эпохи Возрождения:

1. Дж. Бруно
2. Ф. Аквинский
3. А. Аврелий
4. Н. Кузанский
5. Н. Макиавелли

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Что из перечисленного ниже является характерным для философии эпохи Возрождения:

1. антропоцентризм
2. космоцентризм
3. диалектичность
4. гуманизм
5. пантеизм

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между полным содержанием термина (левый столбец) и его значением (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Полное содержание понятия	Определение
А. философия, объясняющая природу из нее самой, без обращения к сверхъестественным причинам	1. гелиоцентризм

Б. модель Вселенной, центром которой является Солнце	2. пантеизм
В. направление христианства, появившееся в результате реформаторского движения	3. натурфилософия
Г. учение, отождествляющее Бога с природой	4. протестантизм

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Философами Нового времени являются:

1. Ф. Бэкон
2. Ф. Аквинский
3. Г. Лейбниц
4. Р. Декарт

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Иммануил Кант называет свою философскую систему:

1. критической
2. прагматической
3. пантеистической
4. экзистенциальной

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Русский мыслитель, который был инициатором создания Московского университета, в котором, по его мнению, должно быть три факультета: философский, юридический и медицинский:

1. В.С. Соловьев
2. М. Ломоносов
3. А.Н. Радищев
4. П.Я. Чаадаев

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между именем мыслителя (правый столбец) и философским направлением (левый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Направление	Философ
А. космизм	1. В.Г. Белинский
Б. славянофилы	2. К.С. Аксаков
В. западники	3. К. Э. Циолковский

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый (У1)

Установите правильную последовательность и расположите в хронологическом порядке творчество мыслителей:

1. М.В. Ломоносов
2. Л.Н. Толстой
3. К.Э. Циолковский

4. Владимир Мономах

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Античный философ-идеалист, автор диалога «Идеальное государство», создатель Академии – это _____.(имя)

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Кто из античных философов предложил извлекать скрытое в человеке правильное знание с помощью наводящих вопросов:

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Платон, философ-идеалист, делил мир на мир вещей и мир _____ (имя существ., мн. число)

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Кто заложил основы многих направлений научного знания: был первым античным ученым, создавшим систематическую науку о природе – физику; заложил основы формальной логики как науки о формах и законах правильного мышления.

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Учение, считающее материальную и духовную субстанцию равноправными началами, это – _____(имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Методом познания, который использует процесс движения мысли от частного к общему является _____(имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Направление в гносеологии, признающее чувственный опыт источником знания, это – _____(имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Концепция в теории познания, считающая разум главной формой и источником знания _____(имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Теория и метод познания явлений действительности в их развитии и самодвижении – это _____(имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Кант, Гегель, Шеллинг относятся к представителям такого философского направления, как _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В немецкой классической философии представлены такие разновидности идеализма как объективный и _____ (имя прилагательное, ед. число)

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Представитель немецкой классической философии Л. Фейербах относится к такому философскому направлению, как _____ (имя существ., един. число)

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: открытый

Представитель немецкой классической философии, который превратил диалектику в стройную научную систему, сформулировал основные ее принципы и законы: _____ (фамилия)

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Направление, которое при выборе исторического пути развития России, ориентировалось на западноевропейские идеалы правового государства, демократию, материализм, рационализм, атеизм, научный прогресс, это: _____ (имя существ., мн. число)

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Мыслитель-моралист, русский писатель, создавший концепцию толстовства _____ (фамилия)

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Опричнина - это понятие, которое относится к правлению царя?

1. Алексея Михайловича
2. Михаила Федоровича
3. Ивана Грозного
4. Федора Алексеевича

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Что из перечисленного стало результатом реформ патриарха Никона в XVII в.?

1. исправление церковных книг по греческим образцам
2. учреждение патриаршества
3. создание Сената
4. организация опричнины

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. «Бироновщина» - это термин, характеризующий правление императрицы?

1. Екатерины I
2. Анны Иоанновны
3. Елизаветы Петровны
4. Екатерины II

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какое из названных событий относится к периоду русско-японской войны (1904-1905 гг.)?

1. Полтавская битва
2. Бородинская битва
3. Курская битва
4. Цусимское сражение

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Что из перечисленного относится к результатам внутренней политики Александра II?

1. отмена крепостного права
2. прекращение деятельности земств
3. создание Государственного совета
4. укрепление позиций дворянства

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: закрытый

Установите соответствие между фамилиями выдающихся российских ученых начала XX в. и отраслями науки, которыми они занимались

Ученые	Отрасли науки
А. Жуковский Н.Е.	1. химия
Б. Мечников И.И.	2. самолетостроение
В. Тимирязев К.А.	3. ботаника
Г. Менделеев Д.И.	4. медицина

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: закрытый

Установите в хронологическом порядке последовательность исторических событий:

1. начало работы I Государственной думы
2. принятие Манифеста 17 октября
3. начало русско-японской войны
4. отречение от престола Николая II

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Первым председателем Всероссийской Чрезвычайной Комиссии (ВЧК) стал?

1. В.И. Ленин
2. Л.Д. Троцкий
3. Ф.Э. Дзержинский

4. М.И. Калинин

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Последствием индустриализации в СССР в 1920–1930-е гг. является:

1. значительное повышение уровня жизни населения
2. интеграция в мировую экономику
3. расширение частного сектора экономики
4. создание военно-промышленного комплекса

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Политику коллективизации в СССР характеризует?

1. насильственное объединение индивидуальных крестьянских хозяйств
2. возрождение крестьянской общины
3. развитие частной собственности
4. создание Крестьянского банка для кредитования крестьянских хозяйств

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Заключив Договор о ненападении с Германией, СССР:

1. значительно укрепил свой международный авторитет
2. выиграл время для укрепления обороны страны
3. улучшил взаимоотношения с США
4. отодвинул свои западные границы

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: закрытый

Прочтите исторический документ и укажите год его создания:

«...На мили вокруг мужчины и женщины возводят дополнительные укрепления... Все трудоспособные мужчины и женщины принимают участие в окончательной подготовке обороны. Этот дух и эти приготовления составляют разницу между Москвой октября <...> года и Парижем июня прошлого года. Не слышно ни одного голоса об объявлении столицы открытым городом...»

1. 1941
2. 1942
3. 1943
4. 1944

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Крупнейшее танковое сражение Второй мировой войны произошло в ходе?

1. Берлинской операции
2. блокады Ленинграда
3. Курской битвы
4. Сталинградской битвы

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Для внутреннего курса М.С. Горбачева было характерно:

1. «омоложение» высших партийных кадров
2. укрепление авторитета сталинских кадров
3. усиление позиций силовых структур
4. усиление центральной власти на местах

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Ныне действующая Конституция РФ была принята:

1. Всенародным референдумом
2. Верховным Советом РФ
3. Государственной Думой РФ
4. Президентом РФ

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Крещение Руси осуществил князь _____ (имя)

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. «Уже по Русской земле разнеслось веселье и ликование. Преодолела слава русская хулу поганых. Уже низвергнут Див на землю, а гроза и слава великого князя Дмитрия Ивановича и брата его, князя Владимира Андреевича, по всем землям пронеслась. Стреляй, князь великий, по всем землям, рази, князь великий, со своей храброй дружиной поганого Мамаю... за землю Русскую, за веру христианскую. Уже поганые оружие свое побросали, а головы свои склонили под мечи русские». В приведенном выше отрывке из «Жития Сергия Радонежского» идет речь о _____ битве (укажите название битвы)

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Первым из российских правителей венчался на царство _____ (имя)

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. «Поруха», династический кризис, самозванцы, семибоярщина, ополчение, «Совет всея земли» – термины, относящиеся к периоду российской истории, получившему название _____

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Генеральным сражением Северной войны стала _____ (название битвы)

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите название государства, к истории которого относятся следующие понятия: «Хрустальная ночь», «тоталитаризм», «Веймарская республика»

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Прочтите отрывок из исторического источника и укажите пропущенную в тексте фамилию.

«...В тот же вечер у Рылеева, который уже знал о заготовлении манифеста, было собрание многих членов, которые беспрестанно приходили и уходили, чтоб узнать, на что решились директоры. Всем объявлено, что сборное место – площадь перед Сенатом и что явится диктатор в лице князя _____ (имя, фамилия) для распоряжения. На другой день повторилось почти то же. Беспрестанно приходили из полков с известиями и уверениями о готовности восстать за свободу; но тут же узнали, что на Финляндский полк и артиллерию надежда сомнительна...»

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Поражение России в Крымской войне, низкий уровень экономического развития страны, отсутствие у крестьянского сословия юридических прав привели правительство императора Александра II к мысли о необходимости отмены _____

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый (У1)

Запишите правильный ответ. Социализация земли, демократическая республика, установление демократических прав и свобод граждан, широкая автономия областей и предоставление национальным окраинам права на самоопределение – в начале XX века являлись основными положениями политической программы партии _____ (название партии)

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Одной из причин Первой русской революции стало поражение России в _____ (название) войне

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Первым председателем Временного правительства был _____ (имя, фамилия)

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Должность наркома просвещения в первом советском правительстве занимал _____ (фамилия)

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Международная конференция, в которой впервые участвовали представители Советской России, носила название _____

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Укажите имя правителя, к правлению которого относятся следующие исторические события: политические репрессии, культ личности, принудительная коллективизация, депортация народов.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. 5–6 декабря 1941 г. началось контрнаступление Красной Армии под _____ (название города)

Правильный ответ: х

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Раскрытие творческого потенциала личности является

1. важным залогом роста профессионализма личности
2. способом организации рефлексивной деятельности
3. предпосылкой развития волевых качеств личности
4. переживанием радости от успеха в работе

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Активизация рефлексивно-инновационного потенциала развивающейся личности связана

1. с развитием рефлексивной культуры профессионала
2. с готовностью принять помощь и оказать ее другим
3. со склонностью сильно увлекаться своей работой
4. с переживанием радости от успеха в работе

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Потенциал личности, отражающий ресурсность психических процессов (объем и характеристики памяти, внимания, мышления и др.), это:

1. потенциал опыта
2. психический потенциал
3. характерологический потенциал
4. творческий потенциал

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Понимание психологической саморегуляции состоит в ее рассмотрении как

1. сознательного управления внешней и внутренней активностью
2. правильного представления личности о себе
3. профессионального опыта личности
4. развитых познавательных способностей

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Стратегия, не связанная с использованием временного ресурса:

1. хронологическая стратегия
2. стратегия позитивного отбора
3. стратегия негативного отбора
4. стратегия риска

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Жизненный путь личности с точки зрения психологии:

1. развитие и формирование личности в социуме;

2. прохождение этапов взросления с раннего возраста до глубокой старости;
3. профессиональный и карьерный рост индивида.

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Мотивы личности в психологии:

1. движущая и направляющая сила деятельности;
2. тайны и желания индивида;
3. факторы, объясняющие поведения индивида.

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Социальный интеллект в психологии саморазвития:

1. «инструмент» психики, обеспечивающий человеку ориентацию в социальной действительности;
2. набор умственных способностей, благодаря которым человек с легкостью адаптируется в обществе;
3. социальные навыки, способствующие нахождению общего языка для общения индивида с другими представителями социума.

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Понятие успешной карьеры и успешного карьерного поведения связывают:

1. с последовательностью изменений профессий, статусов, ролей, видов работ и т.д.
2. с успешным профессиональным самоопределением
3. с социальной адаптивностью и успешностью жизненного пути
4. с более или менее структурированным и осознанным жизненным и профессиональным проектом

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. О каком виде карьеры идет речь: в данный вид карьеры входят составляющие вертикальной и горизонтальной карьеры; продвижение происходит посредством смены вертикального роста и горизонтального

1. ступенчатая карьера
2. вертикальная карьера
3. скрытая карьера
4. горизонтальная карьера

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. О каком виде карьеры идет речь: означает перемещение деятельности с другой функциональной областью, или выполнение трудовой деятельности на той ступени, которая формально не закреплена в организационной структуре организации

1. горизонтальная карьера
2. ступенчатая карьера
3. скрытая карьера
4. вертикальная карьера

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между группами факторов, детерминирующих профессиональное становление и развитие (левый столбец) и их перечнем (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован два раза.

Группы факторов, детерминирующих профессиональное становление и развитие	Перечень факторов, детерминирующих профессиональное становление и развитие
А. Внутренние	1. Социально-профессиональная активность.
	2. Ведущая учебно-профессиональная и профессиональная деятельность.
Б. Внешние	3. Мотивы и смыслы профессиональной деятельности.
	4. Социально-экономические условия.

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. К профессиональным деструкциям, которые отрицательно сказываются на динамике роста, искажают профиль личности, изменяют траекторию профессиональной жизни человека, относится:

1. вклад в развитие работников на заключительной стадии их карьеры слишком дорого обходится организации и не оправдывает себя
2. заниматься любимым делом – главный приоритет
3. стремиться озвучивать пожелания по зарплате первым в ходе собеседования
4. смена работы раз в 5 лет влияет на карьеру в будущем

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Факторы, влияющие на профессиональную успешность и карьерный рост:

1. творческая и профессиональная активность, проявленная во время обучения в вузе
2. смена сферы деятельности и возможность начинать все с нуля
3. стаж деятельности на определенной должности или профессии
4. ориентироваться на мнение коллектива в принятии решений

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Факторы, влияющие на профессиональную успешность и карьерный рост:

1. уровень творческой активности в процессе трудовой деятельности
2. возраст
3. эмоционально-волевые состояния, такие как: воля, стрессоустойчивость и эмоциональная устойчивость
4. гендерная принадлежность

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. На российских предприятиях при оценке работников наиболее часто применяют:

1. произвольные устные или письменные характеристики
2. метод принудительного выбора
3. коэффициентный метод

4. профессионально-учебную деятельность

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Неформальным показателем профессионального становления НЕ является:

1. диплом специалиста
2. профессиональное мышление
3. умение применять нестандартные средства для решения задач
4. востребованность труда

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между классификацией личностных тестов (левый столбец) и их общей характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Классификация личностных тестов	Общая характеристика
А. Направлены на комплексное описание типа личности	1. Включают вопросы и задания для оценки степени продвинутой способности, знаний, навыков, умений после прохождения человеком обучения, профессиональной и другой подготовки
Б. Направлены на оценку способностей	2. Звучат вопросы о вашей жизни и ваших привычках, ответы на которые позволяют сделать какое-то заключение о вас.
В. Направлены на оценку уровня необходимых для работы навыков	3. Включают вопросы для оценки возможностей индивида в овладении знаниями, навыками, умениями, необходимыми для одной или нескольких деятельностей.

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Стресс-собеседование – это:

1. разновидность собеседования, при которой рекрутер специально создаёт неудобную обстановку для кандидата. По задумке, техника помогает быстро определить, насколько кандидат устойчив к стрессу и сложным ситуациям, может ли сохранять спокойствие и проявлять гибкость, идти на компромиссы.

2. беседа равных людей, у каждого из которых есть своя позиция, имеющая право на существование, и определенный круг интересов, который может стать общим.

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Какие из утверждений о жизненном пути личности являются верными:

1. жизненный путь личности зависит от макро- и микросреды ее развития
2. жизненный путь личности зависит только от макросреды ее развития
3. основной единицей жизненного пути является переживание
4. основной единицей жизненного пути является событие

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Личностный кризис всегда:

1. нежелателен для человека и его нужно избегать
2. очень полезен для человека, и к нему нужно стремиться
3. имеет неопределенные последствия для личности
4. изменяет что-то в человеке или в его образе жизни

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Самоэффективность по А. Бандуре зависит от:

1. вербального убеждения
2. сферы и характера деятельности личности
3. наблюдаемого опыта других людей
4. прошлого опыта личности

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Условиями для укрепления психологического здоровья, развития психологического благополучия и становления качественной жизни выступают:

1. способность жить сообразно культуре и преодолевая культуру
2. творческие переживания личности
3. признание достоинства и безусловной ценности Другого

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между деструкциями личности (левый столбец) и их описанием (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Деструкции личности	Описание деструкции
А. Профессионально-типологические	1. Возникают в процессе специализации.
Б. Специальные профессиональные	2. Данные деструкции обусловлены наложением индивидуально-психологических особенностей личности на психологическую структуру профессиональной деятельности
В. Индивидуальные	3. Появляются из-за таких особенностей характера работников, которые связаны с возникновением сверхкачеств, или акцентуаций (сверхответственность, суперчестность, гиперактивность и др.)

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность этапов развития карьеры работника:

1. индивидуального плана развития
2. постановки цели
3. использование возможностей организации

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность стадий карьеры:

1. Обучение профессии

2. Профессионализм
3. Достижение успеха
4. Включение в трудовую деятельность
5. Мастерство
6. Переоценка ценностей

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность видов потребностей в иерархии А.

Маслоу:

1. Потребности в безопасности: экономическая, физическая, условия жизни.
2. Социальные потребности: социальные связи, общение, совместная деятельность.
3. Физиологические потребности: еда, жилье, одежда, вода, воздух, сон и т. д.
4. Самоактуализация: самовыражение, самоидентификация.
5. Самоуважение: уважение или признание со стороны других, служебный рост.

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность этапов карьерного развития

1. Поиск работы
2. Составление резюме
3. Выход на новую работу и адаптация
4. Собеседование и найм
5. Профессиональное самоопределение
6. Карьерный рост

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между направлением в психологии (левый столбец) и его характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Направление в психологии	Характеристика направления
А. Возрастная психология	1. Процессы, связанные с осознанными самоизменениями человека в разных сферах жизнедеятельности: духовной, профессиональной, социальной, физической.
Б. Психология саморазвития	2. Изучает личность и различные индивидуальные процессы, динамические аспекты душевной жизни, индивидуальные различия.
В. Психология личности	3. Психологические изменения человека в зависимости от его возраста.

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между видами карьеры (левый столбец) и их характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Виды карьеры	Характеристика видов карьеры
А. Деловая карьера	1. Предполагает последовательное восхождение сотрудника по служебной лестнице на одном месте работы или в течение жизни.
Б. Динамичная карьера	2. Включает в себя всю цепочку принятых решений

	в отношении какой-либо деятельности.
В. Организационная карьера	3. Заключается в смене рода деятельности или рабочего места.

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

Субъект профессиональной деятельности, обладающий высокими показателями профессионализма личности и деятельности, имеющий высокий профессиональный и социальный статус, нацеленный на самосовершенствование – это _____.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Наиболее важное личностно-профессиональное качество – это _____.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ компонент является базовым в системе нравственной регуляции деятельности и поведения у профессионала.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Наивысший уровень _____ и активизации мотивации характерен для возрастного периода 30-35 лет.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Личностным коррелятором высокого уровня самоконтроля является _____.

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Свойства личности, сформировавшиеся в ходе жизненного опыта, связанные с преодолением препятствий и выработки силы воли – это _____ качества личности.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

Оценивание собственных личностных качеств, чувств, достоинств и демонстрация их окружающим – это _____ личности.

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Осознание индивидом собственных потребностей, способностей, мотивов поведения, мыслей – это _____ личности.

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Набор специальных характеристик человека, которые отличают одного индивида от другого – это _____.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

_____ – это индивидуально осознанная позиция и поведение человека, связанные с развитием его профессиональной деятельности и опыта на протяжении всей жизни, которые не являются зависимыми от физических границ организации и государства.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильные ответы.

Необходимыми качествами для построения карьеры являются общительность, доброжелательность и _____:

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ карьерного потенциала позволяет руководителю и работнику обсудить и связать прошлое исполнение, интересы карьеры и потребности в повышении квалификации в последовательный план карьерного продвижения.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

_____ – это: совокупность представлений, сложившихся в общественном мнении о том, как должен вести себя человек в соответствии со своим статусом.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ – это: это узнаваемый образ или имя конкретного человека, работающего в определенной сфере и добившегося в ней признания.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Для процесса профессионального развития в современных условиях характерно _____.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Процесс выбора личностью профессионального пространства, создающий основы для планирования карьеры и постановки карьерных целей – профессиональное _____.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Содержанием этапа _____ является усвоение практических навыков и алгоритмов действий, основных социальных ролей, приспособление к ритму, характеру, особенностям работы.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Содержанием этапа _____ является процесс совершенствования и самораскрытия субъекта трудовой деятельности

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Определите к какому типу массового интервью относится описание: каждому кандидату предлагается возможность выступить и в течение пяти минут рассказать о себе. Задача перед ним стоит непростая, ведь за эти несколько минут соискатель должен положительно выделиться и убедить менеджера по персоналу нанять именно его: _____ .

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

Система сложившихся взглядов на окружающий мир и свое место в нем называется _____ .

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Степень трудности тех целей, к которым стремится человек и достижение которых представляется человеку привлекательным и возможным, характеризует уровень _____ .

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Психологическая защита, при которой человек стремится дать логически связное и морально приемлемое объяснение той или иной установки, поступка, идеи, чувства, подлинных мотивы которых остаются неосознанными – это _____ .

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Психологическая защита, при которой человек стремится приписывать себе чувства, мысли, настроение, свойственные другому человеку – это _____ .

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Психологическая защита, при которой человек стремится выразить в дискурсивном виде свои конфликты и эмоции, чтобы овладеть ими – это _____ .

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Процесс и принцип формирования личности, предусматривающий создание таких систем образования, которые открыты для людей любого возраста, способствуют его развитию, вовлекают его в процесс овладения знаниями, умениями, навыками и способами поведения (общения) в течение всей жизни – это _____ образование.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Планомерное и организованное обучение и выпуск квалифицированных кадров для всех областей человеческой деятельности, владеющих совокупностью специальных знаний, навыков и способов общения – это _____ кадров.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Основаниями для составления плана развития карьеры является _____ на карьеру.

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ карьера означает, что работник должен быть специалистом в разных областях, что дает возможность работнику, в общем, увидеть весь рабочий процесс организации и повышает его личный опыт. Ступени карьеры могут осуществляться как в одной организации, так и в разных организациях.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Инструменты _____ позволяют: управлять собственными временными ресурсами, вовремя выполнять и сдавать работу, бороться с собственной неэффективностью.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ является, по мнению А. Маслоу, редким феноменом, так как многие люди не понимают пользы, смысла самосовершенствования, многие люди просто не видят своих возможностей, не подозревают об их существовании, у них присутствует страх успеха (комплекс Ионы).

Правильный ответ: х

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Физическая культура это:

1. Процесс изменения естественных морфофункциональных свойств организма в течение жизни.
2. Часть общей культуры, представляющая собой творческую деятельность по усвоению прошлых и освоению новых материальных и духовных ценностей в сфере физического развития, оздоровления и воспитания людей.
3. Специфическая форма деятельности человека, направленная на совершенствование двигательных качеств и подготовку его к соревновательной деятельности.

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Спорт — это:

1. Специфическая форма деятельности человека, направленная на специальную подготовку и участие в соревнованиях по какому-либо виду спорта.
2. Процесс изменения естественных морфофункциональных свойств организма в течение индивидуальной жизни.
3. Формирование специально-прикладных знаний и умений, способствующих достижению готовности человека к эффективной трудовой деятельности.

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Физическое воспитание – это:

1. Биологический процесс развития морфологических и функциональных свойств организма в течение жизни человека.
2. Обучение молодежи знаниям в области гигиены, врачебного контроля, воспитание организаторских навыков в области физической культуры и спорта.
3. Вид воспитательного процесса, заключающегося в обучении двигательным актам и управлении развитием и совершенствованием физических качеств человека.

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Основное средство физического воспитания:

1. Физические упражнения.
2. Занятия различными видами спорта, посещение спортивных мероприятий.
3. Воспитание психологической устойчивости.

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Какие из ниже перечисленных факторов влияют на содержание производственной гимнастики на рабочем месте?

1. Возраст работников и их желание заниматься физкультурой.
2. Биоритмы работника, калорийность обеда.
3. Характер и условия трудовой деятельности.

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Почему физические упражнения являются основным средством физического воспитания?

1. Физические упражнения направлены на формирование физических способностей человека.
2. Физические упражнения своим воздействием на организм позволяют улучшить гигиенические факторы.
3. Физические упражнения позволяют в основном использовать режим двигательной активности.

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между средствами физического воспитания (левый столбец) и видами средств физического воспитания (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Средства физического воспитания	Виды средств физического воспитания
А. Основные	1. Оздоровительные силы природы и гигиенические факторы
Б. Вспомогательные	2. Физические упражнения
В. Технические	3. Тренажеры и тренировочные устройства

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Физическое развитие — это:

1. Разнообразие мотивов занятиями спортом, социально и личностно значимых потребностей, форм и методов, средств обучения и воспитания.
2. Процесс изменения естественных морфофункциональных свойств организма в течение жизни человека (длина, масса тела, окружность грудной клетки, быстрота, сила, выносливость, ловкость).
3. Часть общей культуры человека, которая представляет собой творческую деятельность по освоению прошлых и создание новых ценностей в сфере развития, оздоровления и воспитания людей.

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между характеристиками физических качеств (левый столбец) и видами спорта и упражнениями которые их развивают (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Характеристики физических качеств	Виды спорта и упражнения, которые их развивают
А. Общая выносливость	1. Гиревой спорт
Б. Сила	2. Подтягивания, сгибание и разгибание рук в упоре лежа
В. Силовая выносливость	3. Лыжные гонки, плавание на длинные дистанции

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между физическими качествами (левый столбец) и их определениями (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Физическое качество	Определение
А. Абсолютная сила	1. Максимальная сила, проявляемая человеком в каком-либо движении, независимо от массы его тела
Б. Сила	2. Сила, проявляемая человеком в пересчете на 1 кг собственного веса
В. Относительная сила	3. Способность человека преодолевать внешнее сопротивление или противостоять ему за счет мышечных усилий (напряжений)

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Профессиональная направленность физического развития — это:

1. Приобщение человека к физической культуре для овладения им системой ценностей, знаний, творческого развития, физических способностей.
2. Формирование специальных прикладных знаний, качеств, умений и навыков, способствующих готовности человека к эффективной профессиональной деятельности.
3. Процесс физического образования и воспитания, выражающей высокую степень развития индивидуальных физических способностей.

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Здоровый образ жизни (ЗОЖ) человека, это:

1. Форма жизнедеятельности, процесс самоорганизации и самодисциплины, направленный на укрепление адаптивных возможностей организма.
2. Формирование у человека ответственности за здоровье – как части общекультурного развития, самореализации.
3. Процесс приспособления организма к меняющимся производственным и социальным условиям.

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Составляющие здорового образа жизни, это:

1. Требования санитарии и гигиены, вредные привычки, генетические факторы.
2. Двигательная активность; режим труда и отдыха, питание, экология.
3. Отказ от вредных привычек и двигательной активности.

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Задачи утренней гигиенической гимнастики:

1. Совершенствование общих физических качеств.
2. Ликвидация застойных явлений после сна, активизация физиологических систем организма.
3. Утренняя тренировка профессиональных качеств специалиста.

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Организационные требования к утренней гимнастике:

1. Число упражнений комплекса не должно превышать 4-5.
2. Необходимо предварительно разработать комплекс упражнений, дозировку и последовательность их выполнения.
3. Отдается предпочтение упражнениям на натуживание и статическим позам.

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

При самостоятельных занятиях оздоровительным бегом необходимо руководствоваться следующими принципами:

1. С первых занятий необходимо максимально поддерживать скорость бега, чтобы побыстрее набрать хорошую форму.
2. Если занятия бегом нерегулярны, то это можно компенсировать высокой скоростью бега, т.е. интенсивностью.
3. Нагрузка должна соответствовать функциональным возможностям организма, обеспечивать наибольший эффект, должна быть регулярной и систематичной.

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Какие задачи решают самостоятельные занятия по общей физической подготовке?

1. Направлены на улучшение физического развития, функциональных возможностей организма.
2. Совершенствуются техника и тактика в избранном виде спорта.
3. Повышение работоспособности студента, возможность не посещать занятия по физвоспитанию.

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между методами самоконтроля физического развития (левый столбец) и функциональными пробами и тестами, с помощью которых они осуществляются (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Методы самоконтроля физического развития	Функциональные пробы и тесты
А. Методы самоконтроля физической работоспособности	1. Проба Рюффье, ортостатическая проба, Проба Штанге
Б. Методы самоконтроля функционального состояния кардио-респираторной системы	2. Гарвардский степ-тест, функциональная проба Кверга
В. Методы самоконтроля личного физического развития	3. Весо-ростовой показатель, жизненная емкость легких

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между медицинскими группами (левый столбец) и показателями состояния здоровья студента, на основании которых они распределяются в них (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Медицинские группы	Показатели состояния здоровья студента
А. Основная	1. Студент имеет отклонения в состоянии здоровья, постоянного или временного характера, требующие ограничения физических нагрузок, но допущенного к выполнению учебной работы
Б. Подготовительная	2. Студент без отклонений в состоянии здоровья, или имеет незначительные отклонения в состоянии здоровья при недостаточном физическом развитии и недостаточной функциональной подготовленности
В. Специальная	3. Студент не имеет отклонений в состоянии здоровья, или имеет незначительные отклонения в состоянии здоровья при достаточном физическом развитии и функциональной подготовленности

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между типом телосложения (левый столбец) и его характеристикой (правый столбец). Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Тип телосложения	Характеристика типа телосложения
А. Гиперстеник	1. Человек с широкими плечами укороченными руками, ногами, шеей. Обмен веществ замедлен.
Б. Астеник	2. Наиболее пропорционально сложенный человек. Таких большинство.
В. Нормостеник	3. Человек с длинными ногами и руками, узкими плечами, бедрами и грудной клеткой. Обмен веществ слегка превышен.

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность выполнения теста для определения гибкости шейного отдела позвоночника:

1. Наклонить голову влево (вправо). Верхний край левого /правого/ уха должен находиться на одной вертикальной линии с нижним краем другого уха.
2. Сделать отметку на стене на уровне носа, встать боком к стене, повернуть голову в сторону метки. Туловище должно быть неподвижно, нос должен «смотреть» точно на метку.
3. Наклонить голову вперед. Подбородок должен коснуться груди.

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность упражнений в комплексе утренней гигиенической гимнастики:

1. Упражнения на все группы мышц

2. Ходьба
3. Упражнения на расслабление с глубоким дыханием
4. Упражнения на потягивания

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность упражнений в подготовке легкоатлета:

1. Общая физическая подготовка
2. Упражнения на ускорение
3. Упражнения на общую выносливость

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность получения спортивных разрядов:

1. 3, 2, 1 юношеский.
2. кандидат в мастера спорта.
3. 3, 2, 1 взрослый.

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность получения спортивных званий:

1. Мастер спорта.
2. Мастер спорта международного класса.
3. Заслуженный мастер спорта.

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Объективные показатели самоконтроля занимающихся физической культурой и спортом, это:

1. Частота дыхания в покое.
2. Масса тела.
3. Частота сердечных сокращений (пульс).

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Субъективные показатели самоконтроля занимающихся физической культурой и спортом, это:

1. Сон.
2. Самочувствие.
3. Вялость.

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Самоконтроль при занятиях физической культурой и спортом, это:

1. Врачебный контроль в процессе занятий физической культурой и спортом.
2. Контроль своего состояния по результатам диспансеризации.
3. Регулярное наблюдение за состоянием своего здоровья, физической подготовкой и их изменениями под влиянием регулярных занятий спортом.

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Среди форм самостоятельных занятий физическими упражнениями выделяют:

1. Упражнения в течение учебного дня.
2. Утреннюю гигиеническую гимнастику.
3. Самостоятельные тренировочные занятия.

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Физкультурная пауза, ее продолжительность и место в течение рабочего дня?

1. Проводится 5 минут, перед обедом один раз.
2. Проводится 5-10 минут два раза в течение дня.
3. Проводится 5 минут после обеда один раз.

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Комплекс упражнений, применяемых в режиме рабочего дня, для повышения работоспособности и восстановления называют _____ гимнастика.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Двигательные действия, используемые для физического совершенствования человека называются _____ упражнениями.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число).

_____ это: нормальное психосоматическое состояние человека, отражающее физическое, психическое и социальное благополучие.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Естественные природные факторы: солнце, воздух и вода – это основные средства _____.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

_____ в течение учебного дня (производственная гимнастика: физкультминутки, физкультурные паузы) относятся к формам самостоятельных занятий физическими упражнениями:

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Количество воздуха, которое может выдохнуть человек после максимально глубокого вдоха называют _____ емкостью легких.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Для контроля за сердечно-сосудистой системой организма используется _____ проба.

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Работоспособность оценивают по результатам теста _____, который представляет собой 12-ти минутный непрерывный бег.

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

При контроле за сердечно-сосудистой системой организма используется проба _____.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Укрепление здоровья и повышение эффективности труда – это основные задачи _____ физической культуры.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Проведением мероприятий по производственной физической культуре занимается _____.

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильные ответы.

К эффективным средствам восстановления работоспособности относят: _____, контрастный душ.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ числом.

Умеренная интенсивность ЧСС, обеспечиваемая аэробными механизмами энергообеспечения составляет: ___-___ ударов в минуту.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

В комплексы упражнений гигиенической гимнастики не следует включать упражнения с _____ отягощениями.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ числом.

Минимальный объем двигательной активности необходимый студенту составляет ___-___ часов в неделю.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Методами исследования физического развития являются: _____.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Ведущим показателем функционального состояния организма является общая физическая _____.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Все функциональные пробы классифицируются по типу _____ показателей.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ числом.

Между окончанием занятий физическими упражнениями и приемом пищи рекомендуется делать перерыв ___ - ___ минут.

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Прямое положение головы и позвоночника, горизонтальный уровень надплечий и углов лопаток относятся к признакам нормальной _____.

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Субъективными показателями (собственными ощущениями самочувствия) определяется _____ физических нагрузок.

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Шейпинг, гидроаэробика, ушу, гимнастика хатха-його, армрестлинг относят к _____ системам физических упражнений.

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Упражнения с гантелями, гирями, тренажерами эспандерами и штангой относятся к _____ гимнастике.

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Физические двигательные качества (сила, выносливость, быстрота и др.) и тип нервной системы необходимо учитывать при выборе _____ спорта.

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Развивающая тренировка на данную группу мышц (1-2 раза) в неделю называют _____.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Силовые упражнения рекомендуется сочетать с упражнениями на _____.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильные ответы.

Структура самостоятельного занятия по общей физической подготовке состоит из трех частей: _____, основной и заключительной.

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Микропауза активного отдыха проводится в течение 20-30 сек, _____ в течение рабочего дня.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Физическое упражнение _____ развивает мышцы рук.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ.

Абсолютная сила мышц человека измеряется _____.

Правильный ответ: х

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

1. Тип заданий: закрытый

"Допустимый" риск гибели человека:

1. Определяется по средним значениям технического риска
2. Представляет собой некий компромисс между уровнем безопасности и возможностями его достижения
3. Определяется по средним значениям технического и природного риска
4. Определяется по средним значениям природного риска

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

В случае смерти застрахованного вследствие несчастного случая на производстве или профессионального заболевания страховое обеспечение назначается и выплачивается нетрудоспособным лицам. Какие лица считаются нетрудоспособными?

1. Лица, старше 18 лет обучающиеся в общеобразовательных учреждениях по заочной форме обучения
2. Несовершеннолетние до достижения ими возраста 18 лет (учащиеся до окончания учебы в учебных учреждениях по очной форме обучения, но не более чем до 23 лет)
3. Женщины, достигшие возраста 55 лет, и мужчины, достигшие возраста 60 лет
4. Учащиеся до окончания учебы в учебных учреждениях по заочной форме обучения, но не более чем до 22 лет

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Как называется производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к его заболеванию?

1. Опасный фактор
2. Вредный фактор
3. Медицинский фактор
4. Поражающий фактор

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Переохлаждение (гипотермия) представляет угрозу для здоровья работников и начинается, когда:

1. теплопотери становятся больше теплопродукции организма, а система терморегуляции не справляется с этими изменениями
2. внешняя теплота суммируется с теплопродукцией организма, и эта сумма превышает величину теплопотерь
3. теплопотери становятся равны теплопродукции организма
4. внешняя теплота суммируется с теплопродукцией организма, и эта сумма не превышает величину теплопотерь

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Неправильное освещение представляет значительную угрозу для здоровья работников в связи с тем, что вызывает:

1. усталость центральной нервной системы
2. усталость глаз и переутомление

3. развитие близорукости
4. развитие дальнозоркости
5. усиление работоспособности

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Шум представляет опасность для здоровья работников в связи с тем, что вызывает:

1. снижение внимания и увеличение числа ошибок при выполнении работы
2. увеличение быстроты реакций
3. снижение быстроты реакций
4. рост стойкости ясного виденья и остроты зрения
5. вызывает изменение скорости дыхания и пульса

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Общая вибрация представляет опасность для здоровья работников в связи с тем, что вызывает:

1. общую слабость, головокружение, головную боль
2. нарушение координации движений, вестибулярные расстройства
3. ноющие и тянущие боли в верхних конечностях
4. поражение костно-мышечной системы
5. нарушение секреторной функций желудка и двенадцатиперстной кишки

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Канцерогенные вещества представляют угрозу для здоровья работников в связи с тем, что вызывает:

1. отравление всего организма или поражают отдельные системы
2. раздражение слизистых оболочек дыхательных путей, глаз, легких, кожных покровов
3. злокачественные новообразования
4. нарушение генетического кода

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Опасные ситуации поражения током:

1. Приближение человека на расстояние 3 м к проводам высокого напряжения до $U=1000\text{В}$
2. Прикосновение к металлическим нетоковедущим частям оборудования, которые могут оказаться под напряжением, из-за повреждения изоляции или ошибочных действий персонала.
3. Случайное двухфазное или однофазное прикосновение к токоведущим частям.
4. Возникновение ожогов отдельных участков, тела, нагрете до высокой температуры кровеносных сосудов, сердца и других органов

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Факторы отрицательного воздействия компьютера на человека:

1. Статические нагрузки
2. Судорожное сокращение мышц.
3. Нагрузка на зрение.
4. Гиподинамия
5. Раздражающее действие переменного тока

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: открытый

"Допустимый" риск гибели человека для непрофессиональной деятельности составляет..... за год.

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: открытый

Условия труда, приводящие к напряжению терморегуляции, ухудшающие самочувствие и снижающие работоспособность человека в течение рабочей смены, называются.....

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: открытый

Определить коэффициент тяжести (Кт), если на предприятии произошло 10 несчастных случаев с потерей 500 дней нетрудоспособности, численность работающих 500 чел.

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: открытый

В связи с тем, что переохлаждение и перегрев представляют угрозу для здоровья работников, необходимо оценить тепловое ощущение человека (переохлаждение, перегрев или состояние близкое к комфортному), если тепло, передающееся конвекцией $Q_k = 80 \text{ Вт}$, отдача тепла излучением $Q_{\text{изл.}} = 40 \text{ Вт}$, теплоотдача за счёт испарения влаги $Q_{\text{исп.}} = 50 \text{ Вт}$, а количество тепла, вырабатываемое организмом человека $Q_{\text{тепл.}} = 100 \text{ Вт}$. В результате наблюдается.....организма.

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: открытый

Для уменьшения травмоопасности при выполнении точных работ в местах, где создаются глубокие, резкие тени или рабочие поверхности расположены вертикально, наряду с общим освещением применяют освещение.

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: открытый

Критерием риска потери слуха считается уровеньдБА, при ежедневном воздействии более 10 лет.

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: открытый

При совпадении частоты возбуждения системы с собственной частотой колебаний частей тела возникает явление, при котором амплитуда колебаний резко возрастает, и у работника возникают болезненные ощущения с угрозой для его здоровья.

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: открытый

Способность веществ оказывать вредное действие на жизнедеятельность организма называется.....

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: открытый

Условно смертельный (фибрилляционный) ток при времени прохождения $t > 0,5 \text{ с}$ составляет мА

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: открытый

Для искусственного освещения помещений с компьютерами используют систему общего равномерного освещения, при этом освещенность на поверхности стола в зоне размещения документа во избежание нарушения зрения должна быть не менее..... лк.

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Анализ профессиональной деятельности человека позволяет выделить следующие категории безопасности в зависимости от риска гибели человека:

1. Условно безопасная
2. Условно опасная
3. Относительно безопасная
4. Неопасная

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Анализ и создание условий труда, обеспечивающих сохранение, укрепление и приумножение здоровья людей и соответственно, их благополучие является целью:

1. гигиенического нормирования
2. адаптации человека
3. тренировки в чрезвычайных ситуациях
4. антропометрической совместимости элементов системы «Человек-среда»?

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Анализ причин и расследование несчастного случая на производстве завершается оформлением следующего документа:

1. протокола
2. акта формы Н-1
3. коэффициента тяжести несчастного случая
4. коэффициента частоты несчастного случая

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Проанализируйте, какие значения положены в основу деления работ по степени тяжести:

1. энерготрат
2. тепловыделений
3. массы перемещаемого груза
4. времени работы

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Анализ воздействия световых излучений на организм человека позволяет выделить следующие санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производственному освещению:

1. приближенный к солнечному оптимальный состав спектра
2. наличие резких теней на рабочей поверхности
3. равномерность освещенности и яркости рабочей поверхности, в том числе и во времени
4. соответствие освещенности на рабочих местах нормативным значениям

5. наличие резких блескости предметов в пределах рабочей зоны

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Анализ воздействия шума на организм человека, позволяет выделить следующие методы нормирования производственного шума:

1. Нормирование по предельному спектру шума в дБ;
2. Нормирование по интегральному показателю (уровню звука) в дБА.
3. По значению звукового давления в Па;
4. По уровню ощущения звука в дБ;

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Анализ воздействия вибрации на организм человека, позволяет выделить следующие нормируемые параметры:

1. виброскорость (м/с)
2. виброускорение (м/с²)
3. уровень виброскорости (дБ)
4. предел виброскорости
5. предел виброускорения

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Химические вредные вещества по **характеру воздействия** на человека и по вызываемым последствиям делят на группы:

1. Общетоксические химические вещества
2. Обезболивающие вещества
3. чрезвычайно опасные
4. высокоопасные

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Проходя через организм человека, электрический ток производит следующее действие:

1. термическое
2. электролитическое.
3. воспалительное.
4. биологическое

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Анализ последствий поражения током позволяет выделить следующие степени электрических ударов:

1. 1 степень – судорожное сокращение мышц без потери сознания
2. 1 степень – проникновение брызг расплавленного металла от дуги в кожу.
3. 3 степень – местное повреждение тканей вследствие прохождения значительных токов.
4. 2 степень – судорожное сокращение мышц с потерей сознания, но с сохранившимся дыханием и работой сердца
5. 2 степень – раздражающее действие переменного тока

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Определить профессиональный риск гибели в сельском хозяйстве, если число погибших 500чел.; число работающих в сельском хозяйстве -500000чел; численность населения 146мл.ч.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

В результате анализа причин несчастного случая комиссией установлено, что возникновению причинённого вреда здоровью застрахованного работника стала грубая неосторожность пострадавшего. В этом случае размер страховых выплат понижается максимально на..... %

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

В результате анализа формы 7-травматизм о несчастных случаях на производстве, установлено, что на сельхозпредприятии произошло 10 несчастных случаев с потерей 500 дней нетрудоспособности, численность работающих 5000 чел. Определить коэффициент частоты травматизма ($K_{\text{ч}}$)

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Анализ воздействия параметров микроклимата на организм работника позволяет определить нормативы для параметров микроклимата рабочего места, в которых должны учитыватьсявыполняемой работы, наличие источников явного тепла, время года.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Анализ воздействия световых излучений на организм работника позволяет определить нормативы на искусственное освещение, установленные в люксах, и на естественное освещение – в величине естественной освещенности.

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

При уровне шума свыше дБ на рабочем месте может возникнуть профессиональная тугоухость.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Для ослабления передачи вибрации от источников ее возникновения полу, рабочему месту, сиденью, рукоятке и т.п. широко применяют методы.....

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Попадающие в организм вредные вещества приводят к нарушению здоровья лишь в том случае, если их количество в воздухе превышает определенную для каждого вещества величину -

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Опасность длительного прохождения тока через организм человека связано с повышением вероятности.....сердца.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

У пользователей персонального компьютера видимое излучение, блики и мерцание экрана способствуют переутомлению глаз и возникновению.....

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: закрытый

Укажите порядок приведения в действие пенного огнетушителя:

1. снять пломбу
2. направить насадку; на очаг пожара и нажать на рычаг
3. выдернуть чеку
4. приступить к тушению пожара

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: закрытый

Показать правильное соответствие (по порядку) огнетушащих веществ для наиболее эффективного тушения:

А. нефтепродуктов	1. углекислота
Б. древесины, бумаги	2. вода
В. электроустановок	3. Пена, углекислота

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: закрытый

Нормами радиационной безопасности установлены:

1. 2 категории облучаемых лиц
2. 3 категории облучаемых лиц и три группы критических органов.
3. 4 категории облучаемых лиц
4. 5 категорий облучаемых лиц

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: закрытый

Противорадиационное укрытие (ПРУ) снижает уровень радиации в:

1. 100 раз.
2. 500 раз.
3. 2000 раз.
4. 5 раз.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Пенные огнетушители предназначены для тушения пожаров и загораний твердых веществ и материалов, ЛВЖ и ГЖ, кроме щелочных металлов и веществ, горение которых происходит без доступа воздуха. Пенными огнетушителями запрещается тушить под напряжением.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Ядерное оружие включает: 1) различные ядерные боеприпасы, 2) средства управления; 3) средства их к цели

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Определить эталонный уровень радиации (Р/ч), если известно, что уровень радиации через 7 часов после ядерного взрыва составил 100 Р/ч:

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Фильтрующие противогазы применяются, когда воздух насыщен вредными веществами в количестве до 0,5 объемных процентов и их запрещается использовать в тех случаях, когда объемная масса кислорода в воздухе менее %

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: закрытый

На какой срок может быть наложен кровоостанавливающий жгут в холодное время года?

1. Не более получаса
2. Не более одного часа
3. Время не ограничено

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: закрытый

На какой срок может быть наложен кровоостанавливающий жгут в теплое время года?

1. Не более получаса
2. Не более одного часа
3. Время не ограничено

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: закрытый

С какого действия необходимо начать первичную сердечно-легочную реанимацию пострадавшего?

1. Остановить артериальное кровотечение
2. Предварительно оценить состояние пострадавшего
3. Нанести предкардиальный удар (по груди)
4. Растирать виски и затылочную часть головы пострадавшего

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: закрытый

При химических ожогах следует:

1. Приложить холодный компресс на пораженное место.
2. Накладывать примочки (повязки) с нейтрализующим раствором.
3. Промывать пораженное место большим количеством воды.
4. Протирать пораженное место спиртом.

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: закрытый

Что следует сделать в первую очередь при оказании помощи при обмороке?

1. Усадить пострадавшего.
2. Уложить и приподнять голову.
3. Уложить и приподнять ноги.

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Основные признаки нарушения или отсутствия сознания – это..... зрачок.

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

При химических ожогах следует промывать пораженное место большим количеством

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Максимально допустимое время, ч (в цифрах), на которое можно наложить жгут (сдавливающую повязку) летом при остановке артериального кровотечения.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Время, ч (в цифрах), через которое следует для предотвращения омертвления тканей немедленно отпустить на 10-15 минут жгут, останавливающий кровотечение.

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Для оказания первой помощи пострадавшему при повреждении позвоночника необходимо уложить пострадавшего на спину натвердую поверхность.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: закрытый

Основное назначение дегазации

1. Снижение токсичности ОВ.
2. Удаление РВ до допустимых норм.
3. Удаление болезнетворных микробов.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Удаление радиоактивных веществ (РВ) с поверхностей оборудования, техники, вещевого имущества, средств защиты, продовольствия, местности, сооружений, а также из воды или снижение уровня радиоактивного загрязнения с каких-либо поверхностей или из какой-либо среды – это

Правильный ответ: х

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

1. Тип заданий: закрытый

Каким документом установлены права инвалидов во всем мире:

1. Конституция РФ
2. Всеобщая декларация прав человека
3. Конвенция о правах инвалидов

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Разумное приспособление:

1. это обязанность предоставлять инвалидам возможность пользоваться на вокзалах залом повышенной комфортности для официальных делегаций
2. это обязанность приспособить для инвалидов с учетом имеющихся у них ограничений жизнедеятельности помещения организации путем оборудования их пандусами, широкими дверными проемами, надписями шрифтом Брайля, и т.п.
3. это обязанность для обеспечения доступности инвалидов полностью реконструировать здание XVI в., которое является памятником архитектуры

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Инвалидом в российском правовом поле считают в соответствии с Федеральным законом «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 №181-ФЗ (31):

1. лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты
2. лицо, у которого выявлено тяжелое заболевание
3. лицо, которое имеет определенные проблемы жизнедеятельности

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Информация на «ясном языке» (или «легкое чтение») направлена на облегчение понимания информации:

1. для лиц с нарушениями зрения
2. для лиц с нарушениями слуха
3. для лиц с нарушениями умственного развития

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо:

1. помахать рукой человеку или похлопать по плечу
2. громко крикнуть
3. хлопнуть в ладоши

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Входит ли организация сопровождения инвалидов, имеющих стойкие расстройства функции зрения и самостоятельного передвижения, по территории объекта в комплекс мер по созданию доступности?

1. не имеет значения

2. нет
3. да

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Что из перечисленного не входит в содержание критерия доступности для инвалидов зданий и сооружений через изложение ряда соответствующих ему требований (п. 5.2 Свода правил по проектированию и строительству СП 31-102-99):

1. возможности беспрепятственно достигнуть места обслуживания и воспользоваться предоставленным обслуживанием
2. беспрепятственного движения по коммуникационным путям, помещениям и пространствам
3. возможность избежать травм, ранений, увечий, излишней усталости и т.п. из-за свойств архитектурной среды зданий

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Совместное обучение и воспитание детей, имеющих ОВЗ, с их нормально развивающимися сверстниками подразумевает:

1. инклюзия
2. интеракция
3. индивидуализация

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Социальная интеграция должна быть обеспечена:

1. всем без исключения детям с нарушениями в развитии
2. только детям с нарушениями развития в младшем школьном возрасте
3. детям, обучающимся только в специальных учреждениях

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Укажите причины ЗПР (задержки психического развития):

1. алкоголизм родителей
2. общий дефицит общения с окружающими
3. легкая родовая травма
4. гениальные родители

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Укажите причины ДЦП (детского церебрального паралича):

1. травма головного мозга
2. инфекции матери во время беременности
3. низкий уровень жизни семьи с больным ребенком
4. гениальные родители

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Внедрение инклюзивного образования в учреждении предполагает активное вовлечение в процесс:

1. родителей учащихся
2. администрации образовательного учреждения

3. учителей образовательного учреждения
4. учащихся

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Признак появления заболевания глаз у ребенка:

1. часто прищуривается
2. часто моргает
3. покраснение глаз
4. ощущение жжения, рези в глазах

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

По глубине нарушения слуха при тугоухости можно выделить несколько категорий:

1. легкую и умеренную
2. простую и сложную
3. значительную и тяжелую
4. значительную и незначительную

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Основными средствами психологической адаптации являются:

1. воспитание и образование
2. коррекция и реабилитация
3. специальное образование и спортивная подготовка
4. трудовая и профессиональная подготовка

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

По времени возникновения нарушения развития классифицируют:

1. врожденные
2. социальные
3. биологические
4. приобретенные

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между степенью умственной отсталости и её описанием. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Степень умственной отсталости	Характеристика степени умственной отсталости
А. дебильность	1. У лиц этой категории медленно развиваются понимание и использование речи, а окончательное развитие в этой области ограничено. Отстаёт и развитие навыков самообслуживания и моторики. Некоторые нуждаются в надзоре на протяжении всей жизни
Б. имбецильность	2. Люди с этой степенью умственной отсталости приобретают речевые навыки с некоторой задержкой, при этом большинство из них способны использовать речь в повседневных целях, поддерживать беседу. Большинство людей достигают пол-

	ной независимости в сфере ухода за собой. Возможно трудоустройство
В. идиотия	3. Существуют серьезные ограничения к пониманию или выполнению требований или инструкций. Большинство больных неподвижны или резко ограничены в подвижности. Неспособны или малоспособны заботиться о своих основных потребностях и нуждаются в постоянной помощи и надзоре

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Соотнесите тип ЗПР (задержки психического развития) с его характеристикой. Каждый ответ правого столбца может быть использован несколько раз.

Тип ЗПР	Характеристика типа ЗПР
А. доброкачественная неспецифическая ЗПР	1. Не связана с повреждением мозга. Обусловлена замедленным темпом созревания мозговых структур и их функций при отсутствии органических изменений в ЦНС
Б. специфическая или церебрально-органическая ЗПР	2. Связана с изменениями структурной и функциональной деятельности мозга
	3. Легко поддается коррекции путём ранней стимуляции психомоторного развития

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Соотнесите степень нарушения зрительной функции с её характеристикой. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Степень нарушения зрительной функции	Характеристика степени нарушения
А. слепые	1. светоощущение присутствует на уровне различения света от темноты, или присутствует остаточное зрение, позволяющее сосчитать пальцы рук у лица, различать контуры и силуэты
Б. слабовидящие	2. полностью отсутствуют зрительные ощущения (светоощущение и цветоразличие)
	3. острота зрения на лучше видящем глазу при использовании очков от 0,05 до 0,4, что позволяет зрительному анализатору оставаться ведущим в учебном процессе

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Соотнесите степень тугоухости с восприятием разговорной речи на расстоянии от ушной раковины. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Степень тугоухости	Восприятие разговорной речи на расстоянии от ушной раковины (м)
А. лёгкая	1. 6-8
Б. тяжелая	2. 4-6
В. значительная	3. 2-4

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Соотнесите вид группы дефектов с их определением. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Дефекты	Определение группы дефектов
А. первичные дефекты	1. дефекты, которые возникают опосредованно, во время аномального социального развития ребёнка
Б. вторичные дефекты	2. нарушения, вытекающие непосредственно из биологического характера болезни

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Соотнесите характеристику дефекта с его названием. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Вид дефекта	Характеристика дефекта
А. первичный дефект	1. дефект является следствием таких нарушений, как недоразвитие или повреждение мозга
Б. вторичный дефект	2. возникает в ходе развития ребенка с нарушениями психофизиологического развития в том случае, если социальное окружение не компенсирует этих нарушений, а, напротив, детерминирует отклонения в личностном развитии
	3. примером возникновения дефекта являются различные повреждения (перенесенный менингит, травма черепа)
	4. важнейшим фактором возникновения дефекта является социальная депривация, которая тормозит усвоение ребенком знаний и навыков

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Соотнесите категорию психического нарушения ребёнка с его психическим проявлением. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Психическое нарушение	Психические особенности
А. умственно отсталые дети	1. Могут соотносить предметы по цвету, форме, величине
Б. дети с ЗПР	2. Не понимают метафор, переносного смысла пословиц

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность стадий умственной отсталости, согласно российской системе классификации, начиная от самой незначительной до самой тяжелой:

1. норма
2. резко выраженная имбецильность
3. имбецильность
4. идиотия
5. дебильность

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность в распределении причин ЗПР по степени значимости, от часто встречающихся к менее распространенным:

1. генетический фактор
2. родовые и постнатальные травмы
3. стрессы во время беременности
4. патология внутриутробного развития и тяжелые заболевания на первом году жизни
5. внутриутробные инфекции

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Рождение «особого» ребёнка влечёт переживание родителями стадий горя. Перечислите эти стадии в порядке их переживания:

1. построение новых мечтаний о будущем своего ребёнка и своей семьи, учитывая реальную ситуацию
2. состояние неуверенности и хаоса
3. разрушение представлений о ребёнке своих мечтаний

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Кублер-Рос среди стадий горя выделяет следующие. Расположите их в правильном порядке:

1. сделка
2. принятие
3. отрицание
4. депрессия
5. гнев

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность того, как относились к лицам с отклонениями в развитии в мировой истории:

1. агрессивно и нетерпимо
2. осознание необходимости заботы
3. понимание необходимости обучения всех аномальных детей

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность того, как относились к лицам с отклонениями в развитии в мировой истории:

1. осознание возможности обучения части лиц с отклонениями в развитии
2. осознание необходимости заботы
3. от изоляции к интеграции инвалидов в общество

4. осознание целесообразности обучения детей с нарушениями слуха, зрения, умственно отсталых

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

В Российской Федерации существуют специальные (коррекционные) школы I, II, III, IV, V, VI, VII и VIII видов. В зависимости от особенностей детей, в них обучающихся, расположите эти школы в последовательности от 1 к 8:

1. умственно отсталые
2. дети с ЗПР
3. глухие и слабослышащие
4. дети с частичной потерей слуха и недоразвитием речи
5. слепые
6. слабовидящие
7. дети с нарушениями речи
8. дети с различными проблемами физического и психического развития

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сколько типов специальных (коррекционных) образовательных учреждений существует в Российской Федерации? Ответ укажите цифрой.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Эмоциональный контакт с взрослым является ведущей деятельностью ребёнка с рождения и до какого возраста? Ответ укажите цифрой.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. С какого возраста, как правило, ведущей деятельностью ребёнка становится учебная деятельность? Ответ укажите цифрой.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сколько степеней умственной отсталости выделяют? Ответ укажите цифрой.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. На сколько групп делят детей со стойкими дефектами зрения, принимая за основу степень нарушения зрительной функции. Ответ укажите цифрой.

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сколько степеней тугоухости выделяют на основании глубины нарушения слуха. Ответ укажите цифрой.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В специальной школе какого вида обучаются глухие дети? Ответ запишите римской цифрой.

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите **правильный ответ**. В специальной школе какого вида обучаются дети с умственной отсталостью? Ответ запишите римской цифрой.

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – система и процесс формирования отсутствующих у инвалида способностей к бытовой, общественной, профессиональной и иной деятельности.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – восполнение недоразвитых, нарушенных или утраченных функций вследствие аномалий развития, перенесенных заболеваний и травм.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – система и процесс полного и частичного восстановления способностей инвалидов к бытовой, общественной, профессиональной и иной деятельности.

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – это процесс и результат предоставления человеку с ограниченными возможностями прав и реальных возможностей участвовать во всех видах и формах жизни наравне и вместе с остальными членами общества в условиях, компенсирующих ему отклонения в развитии.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – совокупность врожденных или приобретенных при жизни общих умственных способностей, от которых зависит успешность освоения различных видов деятельности.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – человек добровольно оказывающий безвозмездную помощь людям, нуждающимся в особой поддержке и социальной защите, некоммерческим организациям, государству.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – персональный сопровождающий ученика с особенностями развития.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ, един. число). Психическое _____ – это закономерное изменение психических процессов во времени, выраженное в количественных, качественных и структурных преобразованиях.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ, един. число). _____ – окружающие человека общественные, материальные и духовные условия его существования.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ.). _____ – свойство организма повторять в ряду поколений сходные типы обмена веществ и индивидуального развития в целом.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ, един. число). _____ – раздел специальной педагогики, который занимается воспитанием и обучением детей и взрослых с нарушениями слуха.

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ, един. число). _____ – физический или психический недостаток, вызывающий нарушение нормального развития ребёнка.

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ, един. число). _____ – формирование способностей человека к жизнедеятельности на основе усвоения его социальных ценностей и способов социально-положительного поведения.

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Закончите предложение. Человек, который полностью или частично лишен трудоспособности вследствие какой-либо аномалии, ранения, увечья, болезни – _____.

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Закончите предложение. Преодоление или ослабление недостатков психического или физического развития посредством различных психолого-педагогических воздействий – _____.

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Дайте определение. Как называется вовлечение в образовательный процесс каждого ребёнка с помощью образовательной программы, которая соответствует его способностям; удовлетворение индивидуальных образовательных потребностей личности, обеспечение условий её сопровождения? (сущ., ед. число).

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Вставьте пропущенное слово в предложение. Любое различие, исключение или ограничение по причине инвалидности, целью или результатом которого является умаление или отрицание признания, реализации или осуществления наравне с другими всех прав человека и основных свобод в политической, экономической, социальной, культурной, гражданской или любой иной области является (имя сущ., един. число, творит. падеж) _____ по признаку инвалидности.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Вставьте пропущенное слово в предложение. Образование – это процесс передачи и усвоения знаний, _____ и навыков деятельности, основное средство подготовки человека к жизни и труду. Ответ запишите в форме существительного множественного числа родительного падежа.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Вставь недостающее слово в определение (имя существ., един. число). _____ – отрасль дефектологии, разрабатывающая проблемы воспитания и обучения лиц с глубоким нарушением зрения.

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Вставьте пропущенное слово. Отношения педагога и ученика с ОВЗ и инвалидностью должны строиться на основе сотрудничества и _____. Это слово означает осознанное сопереживание эмоциональному состоянию других людей, способность распознать, что они чувствуют и выразить сострадание. (имя сущ., един. число, им. падеж)

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Закончите предложение. Приспособление человека к существованию в обществе, в соответствии с требованиями этого общества и собственными потребностями, мотивами и интересами – это _____.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Закончите предложение. Специально организованное, целенаправленное и управляемое воздействие коллектива, педагогов на человека с целью формирования у него заданных качеств, осуществляемое в учебно-воспитательных учреждениях и охватывающее весь учебно-воспитательный процесс, – это _____.

Правильный ответ: х

УК – 10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Экономические законы отражают:

1. необходимые и устойчивые взаимозависимости экономических отношений
2. случайные и неповторяющиеся экономические взаимосвязи
3. количественные оценки экономических явлений и процессов
4. переходные состояния экономических отношений

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Рабочая сила представляет собой:

1. трудовую деятельность
2. средства производства
3. состояние духа человека
4. совокупность способностей человека для трудовой деятельности

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Что является конечной целью организации производства в любой экономической системе?

1. увеличение национального богатства
2. создание товара
3. получение общественного продукта
4. удовлетворение растущих потребностей людей

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Что не является макроэкономическим показателем?

1. национальное богатство страны
2. чистое экономическое благосостояние
3. валовой национальный продукт
4. национальный доход

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Продукция, в условиях товарного производства, выпускается с целью:

1. удовлетворения потребностей товаропроизводителя
2. безвозмездной передачи ее другим
3. обмена на другие блага
4. распределения между участниками производства

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Основной капитал включает:

1. предметы труда
2. средства труда
3. рабочая сила
4. денежный капитал

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Амортизация - это:

1. стоимость предметов труда, вошедших в произведенный продукт
2. стоимость транспортных издержек
3. арендная плата за используемый основной капитал
4. износ основного капитала

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. К рыночной инфраструктуре не относится:

1. товарной биржи
2. фондовой биржи
3. бюджета государства
4. банков и кредитных организаций

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Экономическая наука изучает:

1. экономические (производственные) отношения
2. правовые отношения
3. дружественные связи между странами
4. исторические события

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Объектом исследования в экономике является поведение человека:

1. естественного
2. экономического
3. политического
4. руководящегося этическими ценностями

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какой тип экономических систем, характерен для стран с развитой рыночной экономикой:

1. традиционный
2. чисто рыночный
3. командно-административный
4. смешанный

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Для рыночной экономики свойственно:

1. ограниченное вмешательство государства
2. абсолютное государственное регулирование
3. полное невмешательство государства в экономику
4. смешанное воздействие

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Фундаментальная проблема, с которой сталкиваются

ся все экономические системы:

1. распределение
2. производство
3. ограниченность ресурсов
4. потребление

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Микроэкономика может быть определена как область экономической науки, которая изучает:

1. экономическое поведение отдельных групп потребителей, фирм, собственников ресурсов

2. экономическое поведение отдельных фирм
3. отношения между отдельными представителями отдельных классов
4. роль государства в экономике

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Продукт в расчёте на одну единицу переменного фактора производства – это:

1. валовой продукт
2. средний продукт
3. предельный продукт
4. издержки фирмы

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Издержки упущенных возможностей – это:

1. фактические издержки, выраженные в деньгах
2. сумма фактических и неявных издержек
3. неявные издержки
4. разница между фактическими и неявными издержками

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Бюджетная система РФ включает следующие уровни:

1. консолидированный, федеральный, местный
2. федеральный, региональный, местный
3. федеральный, региональный
4. региональный, местный

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какие поступления преобладают в доходах федерального бюджета:

1. займы населения
2. кредиты международных финансово-кредитных организаций
3. налоговые поступления
4. неналоговые доходы

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. В условиях совершенной конкуренции:

1. отдельная фирма контролирует весь рынок
2. отдельная фирма может контролировать сегмент рынка
3. отдельная фирма никак не может влиять на цену и выпуск товара
4. существует только неценовая конкуренция

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Антимонопольное законодательство направлено на обеспечение:

1. свободы ценообразования
2. запрета монополий
3. регулирования цен
4. условий конкуренции

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Деньги - это

1. всеобщий эквивалент
2. простое орудие счета
3. резервная валюта
4. золотой запас государства

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К антиинфляционным мерам государства не относятся:

1. компенсационные выплаты населению
2. продажа государственных ценных бумаг
3. повышение Центральным банком учетной ставки
4. снижение нормы обязательных резервов

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Наиболее характерный вариант противоречивого сочетания целей экономической политики:

1. экономический рост - внешнеэкономическое равновесие
2. борьба с инфляцией - достижение полной занятости
3. полная занятость – сохранение окружающей среды
4. полная занятость – экономический рост

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К методам кредитно-денежной политики относятся методы:

1. стимулирующие
2. сдерживающие
3. частные
4. индуктивные

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Дефицит государственного бюджета образуется, когда:

1. сумма расходов государства превышает сумму налоговых поступлений
2. расходы государства уменьшаются
3. сумма налоговых поступлений сокращается
4. сумма доходов и расходов государства равны

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Прибыль представляет собой:

1. превышение денежных доходов над денежными расходами
2. разницу между ценой и себестоимостью
3. разницу между выручкой и себестоимостью
4. денежные средства, полученные от реализации продукции

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. К собственным источникам финансовых ресурсов предприятия относится:

1. выручка от реализации продукции
2. себестоимость
3. инвестиции
4. прибыль

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. К какому виду деятельности относится поступление денежных средств от продажи готовой продукции:

1. к текущей деятельности
2. к финансовой деятельности
3. к инвестиционной деятельности

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа. Цель эмиссии национальной валюты:

1. обеспечение условий для увеличения экспорта
2. обеспечение условий для экономического роста
3. обеспечение нормального функционирования банковской системы

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Налоговой базой по земельному налогу является:

1. кадастровая стоимость земли
2. рыночная стоимость земли
3. балансовая стоимость земли
4. остаточная стоимость земли

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Экономическую систему Швеции можно отнести к

типу экономики _____ (вставьте пропущенное слово в именительном падеже).

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Приведите термин превышения доходов над расходами _____.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Текущая доходность облигации при текущей цене равной в 80000 руб. и купонном доходе 20000 руб. равна: ____%.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сумма фрикционной и структурной безработицы – это _____.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Естественный уровень безработицы составляет 4 %, а фактический 7 %, коэффициент Оукена – 2,3. Отставание фактического ВВП от потенциального в % составит ... (введите число с точностью до десятых долей, разделитель – точка).

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ - повышение общего уровня цен.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Инфляция _____ возникает как следствие избыточных совокупных расходов в условиях, близких к полной занятости

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Банковская система должна иметь ____ уровня для реализации механизма банковского мультипликатора?

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ – это обязательные платежи, взимаемые государством с юридических и физических лиц в порядке и на условиях, установленных законодательными актами

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Величина располагаемого дохода 50 тыс. На потребление было потрачено – 45 тыс. Средняя склонность к потреблению (APC) составляет? (введите число с точностью до десятых долей, разделитель – точка):

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Если предельная склонность к потреблению (MPC) составляет 0,94, то мультипликатор автономных расходов равен? (введите число с точностью до сотых долей, разделитель – точка).

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Дана функция потребления: $C = 40 + 0,85Y$. Объем сбережений, если доход домохозяйств будет равен 300 ед., составит? (введите число).

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Если в стране за текущий год реальная заработная плата увеличилась на 12 % при уровне инфляции 4 %, то номинальная заработная плата повысилась на ___ %

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Когда предельная производительность факторов растёт, предельные издержки _____.

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Точным показателем уровня жизни является _____ заработная плата:

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Ценная бумага, по которой не выплачиваются регулярные проценты, но которая продается с глубоким дисконтом от номинальной стоимости, называется _____.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Дифференциация продукции характерна для _____ конкуренции.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Монополистические объединения с целью организации совместного сбыта продукции – это _____.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ – это всеобщий эквивалент.

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Рассчитайте темпы роста ВВП, если он составляет 24 000 ед. и увеличился с прошлого года на 22 000 ед.

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В первый месяц уровень инфляции составил 14%, во второй – 9%, в третий – 7%. Каков уровень инфляции за квартал?

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Монополист увеличил выпуск продукции с 70 до 80 шт. в месяц в надежде продать все изделия по наивыгодной для себя цене. Определите, как изменится его прибыль (увеличится, будет неизменной, уменьшится), если функция спроса имеет вид: $Q_d=150-P$, где P — цена ед. продукции.

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Определить минимальный срок инвестирования, если комиссия за вступление в ОФБУ составила 2%, комиссия за выход из ОФБУ равняется 2,5%, сумма вознаграждения управляющего исчисляется в 1,5%, а доходность фонда за год составила 24%.

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. По акциям выплачиваются дивиденды $D=120$ руб. Цена акции равна $A=960$ руб. Найти доходность акций по дивидендам.

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Стоимость денежной единицы одной страны, выраженная в денежных единицах другой страны – это _____.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ характеризуется превышением совокупного спроса над предложением товаров и услуг.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Способ погашения кредита, при котором сумма основного долга и сумма процентов постоянно снижаются называется _____.

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. В качестве цены на рынке труда выступает _____.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ – это непрерывно возобновляющийся процесс производства.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. _____ прибыль рассчитывают как разницу между выручкой от продаж и себестоимостью продаж.

Правильный ответ: х

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

1. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность нормативно-правовых актов по убыванию юридической силы.

1. Постановление Правительства РФ «Об антикоррупционной экспертизе нормативных правовых актов и проектов нормативных правовых актов»
2. Указ Президента РФ «Об утверждении Перечня сведений конфиденциального характера»
3. Конституция Российской Федерации 1993 г.
4. Федеральный закон «О противодействии коррупции»
5. Закон Воронежской области «О профилактике коррупции в Воронежской области»

Правильный ответ: х

2. Тип заданий: закрытый

Установите правильную последовательность нормативно-правовых актов по убыванию юридической силы.

1. Постановление Правительства Воронежской области «О порядке проведения антикоррупционной экспертизы нормативных правовых актов и проектов нормативных правовых актов Воронежской области»
2. Указ губернатора Воронежской области «Об утверждении Положения об управлении по профилактике коррупционных и иных правонарушений Правительства Воронежской области»
3. Федеральный конституционный закон «О Конституционном Суде Российской Федерации»
4. Федеральный закон «О противодействии коррупции»
5. Закон Воронежской области «О профилактике коррупции в Воронежской области»

Правильный ответ: х

3. Тип заданий: закрытый

Государство, вся деятельность которого подчинена нормам права, а также фундаментальным правовым принципам, направленным на защиту достоинства, свободы и прав человека – это

1. правовое государство
2. социальное государство
3. государство нравственное
4. государственность

Правильный ответ: х

4. Тип заданий: закрытый

Государство, в условиях которого коррупция представляет собой системно-сетевое явление – это

1. государство коррумпированное
2. правовое государство
3. социальное государство
4. государство нравственное

Правильный ответ: х

5. Тип заданий: закрытый

Злоупотребление публичной властью для получения выгоды в личных целях, в интересах третьих лиц или групп – это

1. коррупция
2. конфликт интересов
3. корысть
4. коррумпированность

Правильный ответ: х

6. Тип заданий: закрытый

Ситуация, при которой возникает или может возникнуть противоречие между личной заинтересованностью и законными интересами граждан, организаций, государства и обществ в целом – это

1. коррупция
2. конфликт интересов
3. корысть
4. коррумпированность

Правильный ответ: х

7. Тип заданий: закрытый

Один из возможных мотивов правонарушения, характеризующийся стремлением извлечь материальную или иную выгоду имущественного характера либо намерением избавиться от материальных затрат – это

1. корысть
2. коррупциогенность
3. конфликт интересов
4. коррумпированность

Правильный ответ: х

8. Тип заданий: закрытый

Степень отчужденности субъекта от государства, его вовлеченность в процесс незаконного обогащения путем злоупотребления должностными полномочиями – это

1. коррумпированность
2. коррупциогенность
3. конфликт интересов
4. коррупционная практика

Правильный ответ: х

9. Тип заданий: закрытый

Слабая защищенность ресурса и доступность его для незаконного присвоения, наличие коррупционного интереса, мотивированность к совершению коррупционного действия, потенциальный ущерб, который может быть нанесен коррупционным действием – это

1. коррупциогенность
2. конфликт интересов
3. коррумпированность
4. коррупция

Правильный ответ: х

10. Тип заданий: закрытый

Предоставление имущества или услуг имущественного характера лицу за заключение договоров, выполнение работ, оказание оплачиваемых услуг вопреки существующим правилам их заключение – это

1. фаворитизм
2. откат
3. nepoтизм
4. должностная рента

Правильный ответ: х

11. Тип заданий: закрытый

Назначение услуг или предоставление ресурсов родственникам, знакомым в соответствии с принадлежностью к определенной партии, роду, религии, секте и другим группам – это

1. фаворитизм
2. откат
3. nepoтизм
4. должностная рента

Правильный ответ: х

12. Тип заданий: закрытый

Явление или группа явлений, порождающих коррупцию или способствующих рождению и закреплению коррупции в обществе – это

1. конфликт интересов
2. коррумпированность
3. коррупция
4. коррупционный фактор

Правильный ответ: х

13. Тип заданий: закрытый

Возможность наступления негативных последствий для общества, государства, его органов и должностных лиц, подвергшихся коррупционному воздействию – это

1. коррупционная угроза
2. конфликт интересов
3. коррупционный фактор
4. коррумпированность

Правильный ответ: х

14. Тип заданий: закрытый

Признак, не относящийся к составу преступления коррупционной направленности – это

1. объект
2. субъективная сторона
3. субъект
4. объективная сторона
5. наказание

Правильный ответ: х

15. Тип заданий: закрытый

Обязательные признаки состава преступления коррупционной направленности – это

1. общественные отношения, на которые посягает преступление
2. вина в форме умысла или неосторожности
3. время совершения преступления
4. возраст потерпевшего

Правильный ответ: х

16. Тип заданий: закрытый

Значение состава преступления коррупционной направленности – это

1. указывает на невиновность
2. служит целям квалификации преступления
3. дает абстрагированное понятие о преступлении
4. является основанием уголовной ответственности

Правильный ответ: х

17. Тип заданий: закрытый

Квалификация преступления коррупционной направленности – это

1. определение наказания за совершение общественно опасного деяния
2. соответствие между признаками конкретного преступления и признаками соответствующей статьи УК РФ
3. пределы уголовной ответственности

Правильный ответ: х

18. Тип заданий: закрытый

Установите правильное соответствие между видом взятки и суммой взятки.

Вид взятки	Сумма взятки
А. мелкая	1. от 25 000 до 150 000 рублей
Б. простая (обычная)	2. до 10 000 рублей
В. в значительном размере	3. свыше 1000 000 рублей
Г. в крупном размере	4. от 10 000 до 25 000 рублей
Д. в особо крупном размере	5. от 150 000 до 1000 000 рублей

Правильный ответ: х

19. Тип заданий: закрытый

Факультативным признакам объективной стороны преступления коррупционной направленности относятся

1. причинная связь между деянием и последствиями, место совершения преступления
2. место преступления,
3. способ его совершения, орудие преступления
4. место преступления, само деяние и его последствия

Правильный ответ: х

20. Тип заданий: закрытый

Что относится к объекту преступления коррупционной направленности?

1. пострадавший человек
2. вещь, которой был причинен вред
3. охраняемые уголовным правом общественные отношения
4. юридическое лицо

Правильный ответ: х

21. Тип заданий: закрытый

Субъективная сторона преступления коррупционной направленности – это

1. внешняя сторона преступления
2. внутренняя сторона преступления
3. не признак состава преступления коррупционной направленности
4. только форма вины

Правильный ответ: х

22. Тип заданий: закрытый

Объективная сторона преступления коррупционной направленности – это

1. внешняя сторона преступления
2. внутренняя сторона преступления
3. не признак состава преступления коррупционной направленности

Правильный ответ: х

23. Тип заданий: закрытый

Как называется отношение субъекта преступления коррупционной направленности к деянию и наступившим последствиям?

1. вина
2. мотив
3. цель
4. деяние

Правильный ответ: х

24. Тип заданий: закрытый

Что относится к объекту преступления коррупционной направленности?

1. потерпевший
2. предмет преступления
3. охраняемые уголовным правом общественные отношения
4. место преступления

Правильный ответ: х

25. Тип заданий: закрытый

Что относится к обязательным признакам субъективной стороны состава преступления коррупционной направленности?

1. вина
2. орудие преступления
3. мотив
4. способ совершения преступления

Правильный ответ: х

26. Тип заданий: закрытый

Система взглядов, принципов, идей в которых отражается отношение личности, социальных групп, общества к антикоррупционной политике – это

1. антикоррупционная идеология
2. антикоррупционная безопасность
3. антикоррупционная политика
4. антикоррупционная программа

Правильный ответ: х

27. Тип заданий: закрытый

Официальный документ, который нормативно закрепляет принципы, задачи, меры, ожидаемые результаты реализации антикоррупционной стратегии – это

1. антикоррупционная программа
2. антикоррупционная политика
3. антикоррупционная безопасность
4. антикоррупционная идеология

Правильный ответ: х

28. Тип заданий: закрытый

Политика, направленная на снижение коррупционной активности в обществе с целью устранения, минимизации или локализации ее причин и условий – это

1. антикоррупционная программа
2. антикоррупционная политика
3. стратегия противодействия коррупции
4. тактика противодействия коррупции

Правильный ответ: х

29. Тип заданий: закрытый

Имеет ли право государственный гражданский служащий заниматься оплачиваемой деятельностью помимо государственной службы?

1. нет, не имеет
2. да, имеет право
3. да, имеет право с разрешения представителя нанимателя
4. правильный ответ отсутствует

Правильный ответ: х

30. Тип заданий: закрытый

Система политико-идеологических, правовых, организационно-технических, социально-экономических, нравственных мер, способствующих предупреждению и пресечению коррупционных преступлений – это

1. антикоррупционная политика
2. антикоррупционная идеология
3. антикоррупционная программа
4. концепция противодействия коррупции

Правильный ответ: х

31. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Главное преимущество системного устранения причин коррупции – это _____, гражданское общество участвует в выработке политики и ее реализации, одно из преимуществ – надежность результатов.

Правильный ответ: х

32. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Стратегия силового, преимущественно репрессивного, противодействия коррупции, для этой стратегии _____ характерна приоритетность борьбы с внешними проявлениями.

Правильный ответ: х

33. Тип заданий: открытый

Деятельность уполномоченных органов по наблюдению за органами государственной власти, органами местного самоуправления и организациями в целях профилактики и противодействия коррупции – это антикоррупционный _____.

Правильный ответ: х

34. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Эта стратегия _____ использует такие меры, как упрощение административных процедур, расширение демократических прав граждан, контроль доходов и т. д.

Правильный ответ: х

35. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Письменное предупреждение о недопустимости нарушения закона, направляемое прокурором или его заместителем – это _____ о недопустимости нарушения закона.

Правильный ответ: х

36. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Общественно опасные последствия, предусмотренные в ч. 1 ст. 286 УК РФ – это _____ нарушение прав и законных интересов граждан или организаций.

Правильный ответ: х

37. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Совокупность мер по выявлению и устранению причин, условий и предпосылок совершения коррупционных правонарушений или по их недопущению – это _____ коррупции.

Правильный ответ: х

38. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сумма денег, превышающая ___ тысяч рублей признается значительным размером взятки.

Правильный ответ: х

39. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сумма денег, превышающая ___ млн. рублей признается особо крупным размером взятки.

Правильный ответ: х

40. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Мелкое взяточничество – это получение взятки, дача взятки лично или через посредника в размере, не превышающем ___ тысяч рублей.

Правильный ответ: х

41. Тип заданий: закрытый

Запишите правильный ответ. Государственный гражданским служащий обязан предоставить сведения о доходах, имуществе и обязательствах имущественного характера не позднее _____ апреля года, следующего за отчетным.

Правильный ответ: х

42. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Условия и обстоятельства, мотивирующие и открывающие возможность вступления в коррупционные отношения – это коррупционные _____.

Правильный ответ: х

43. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сфера общественных отношений, характеризующаяся наличием условий и обстоятельств, благоприятствующих возникновению коррупционных отношений – это ___ коррупционного риска.

Правильный ответ: х

44. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Разрешенная стоимость обычных подарков при их дарении – не более ____ тысяч рублей

Правильный ответ: х

45. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Распространение достоверных и объективных знаний о коррупции и антикоррупционной деятельности государства и общества – это антикоррупционное _____.

Правильный ответ: х

46. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Злоупотребление публичной властью для получения выгоды в личных целях, в интересах третьих лиц или групп – это _____.

Правильный ответ: х

47. Тип заданий: открытый

Ситуация, при которой возникает или может возникнуть противоречие между личной заинтересованностью и законными интересами граждан, организаций, государства и обществ в целом – это конфликт _____.

Правильный ответ: х

48. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Один из возможных мотивов правонарушения, характеризующийся стремлением извлечь материальную или иную выгоду имущественного характера либо намерением избавиться от материальных затрат – это _____.

Правильный ответ: х

49. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Степень отчужденности субъекта от государства, его вовлеченность в процесс незаконного обогащения путем злоупотребления должностными полномочиями – это _____.

Правильный ответ: х

50. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Слабая защищенность ресурса и доступность его для незаконного присвоения, наличие коррупционного интереса, мотивированность к совершению коррупционного действия, потенциальный ущерб, который может быть нанесен коррупционным действием – это _____.

Правильный ответ: х

51. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Предоставление имущества или услуг имущественного характера лицу за заключение договоров, выполнение работ, оказание оплачиваемых услуг вопреки существующим правилам их заключение – это _____.

Правильный ответ: х

52. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Назначение услуг или предоставление ресурсов родственникам, знакомым в соответствии с принадлежностью к определенной партии, роду, религии, секте и другим группам – это _____.

Правильный ответ: х

53. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Форма коррупции, выражающаяся в предоставлении преимуществ по признакам родства, кумовства, землячества – это _____.

Правильный ответ: х

54. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Явление или группа явлений, порождающих коррупцию или способствующих порождению и закреплению коррупции в обществе – это коррупционный _____.

Правильный ответ: х

55. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Возможность наступления негативных последствий для общества, государства, его органов и должностных лиц, подвергшихся коррупционному воздействию – это коррупционная _____.

Правильный ответ: х

56. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Сформировавшееся на общественном и бытовом уровне осознанное или подсознательное отрицание значимости закона – это правовой _____.

Правильный ответ: х

57. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Получение взятки считается окончанным с момента принятия должностным лицом хотя бы _____ вознаграждения

Правильный ответ: х

58. Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Предмет служебного подлога – это любые официальные _____.

Правильный ответ: х

59. Тип заданий: открытый

В _____ форме необходимо уведомить госслужащего о возникшем конфликте интересов или о возможности его возникновения.

Правильный ответ: х

60. Тип заданий: открытый

По своей сущности коррупционная сделка – это вид _____ сделки.

Правильный ответ: х

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИ-
ТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)

для оценки уровня сформированности обще профессиональных компе-
тенций по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из рас-
тительного сырья
профиль «Технологический инжиниринг масложировой продукции и
эфирных масел»

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Тип заданий: закрытый

Программное обеспечение - это:

1. совокупность программ в символьной записи или исполняемой форме, реализуемых на данном типе ЭВМ, и документация по использованию этих программ
2. любая конкретная программа, способствующая решению какой-нибудь задачи
3. программы, управляющие ресурсами компьютера
4. программы контроля, тестирования и диагностики компьютера

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: закрытый

Система управления базами данных – это программное средство для:

1. обеспечения работы с таблицами чисел
2. управления большими информационными массивами
3. хранения файлов
4. создания и редактирования текстов

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: закрытый

Устройство ввода информации называется:

1. плоттер
2. стример
3. драйвер
4. сканер

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Программное обеспечение для ЭВМ подразделяется на:

1. прикладное программное обеспечение и обучающие программы
2. к программному обеспечению относятся только операционные системы
3. прикладное ПО, системное ПО, инструментальное ПО
4. сетевое ПО и несетевое ПО

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Microsoft Word - это:

1. графический редактор
2. текстовый редактор
3. редактор таблиц
4. оптический редактор

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: закрытый

Как следует поступить, если данные не помещаются в видимой части ячейки?

1. сделать столбец А шириной во весь экран, а затем строку 1 высотой во весь экран
2. сократить информацию так, чтобы она умещалась по ширине ячейки
3. увеличить ширину ячейки или установить флажок «Переносить по словам для данной ячейки»
4. найти ячейку достаточной ширины и записать информацию в неё

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Поместить в текстовый документ математическое выражение можно при помощи команд:

1. Вставка/Объект/Формулы
2. Главная/Формулы
3. Вставка/Формулы
4. Конструктор/Строка итогов

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Для долговременного хранения информации предназначены:

1. ПЗУ
2. DVD-память
3. Кэш-память
4. Флэш-память

Правильный ответ: 1, 2, 4

Тип заданий: закрытый

К устройствам вывода информации НЕ относятся:

1. Мышь
2. сканер
3. плоттер
4. модем

Правильный ответ: 1, 2, 4.

Тип заданий: закрытый

К специальным средствам редактирования текста в текстовом процессоре MS Word относятся:

1. режим вставки символов
2. режим замены символов
3. рецензирование
4. тезаурус
5. автоматизация проверки правописания

Правильный ответ: 1, 2, 4, 5.

Тип заданий: закрытый

Формула в электронных таблицах может включать:

1. имена ячеек
2. числа
3. текст
4. знаки арифметических операций

Правильный ответ: 1, 2, 4.

Тип заданий: закрытый

Укажите технические достижения, составляющие основу современных информационных технологий:

1. появление новой среды накопления информации на машиночитаемых носителях
2. развитие средств связи, обеспечивающих доставку информации практически в любую точку земного шара
3. возможность автоматизированной обработки информации с помощью компьютера по заданным алгоритмам

4. возникновение и развитие сети Интернет
5. создание искусственного интеллекта
6. появление квантовых компьютеров

Правильный ответ: 1, 2, 3, 4, 5.

Тип заданий: открытый

Поименованная область на диске называется

Правильный ответ: файл

Тип заданий: открытый

Процесс создания оптимальных условий для удовлетворения информационных потребностей индивидов, их групп и объединений на основе формирования и использования информационных ресурсов и технологий называется общества

Правильный ответ: информатизацией

Тип заданий: открытый

Совокупность накопленных знаний, зафиксированных на носителях называется ресурсами (ИР) общества.

Правильный ответ: информационными

Тип заданий: открытый

Процесс планомерного изменения содержания, или формы представления информации называется информации.

Правильный ответ: обработкой

Тип заданий: открытый

Что является единицей обработки информации на ЭВМ

Правильный ответ: файл

Тип заданий: открытый

Как называется процесс получения сведений из различных источников о состоянии тех явлений и объектов, свойства которых являются существенными для решения конкретных задач информации

Правильный ответ: сбор

Тип заданий: открытый

Что является объектом информационных технологий

Правильный ответ: информация

Тип заданий: открытый

Наиболее эффективными средствами защиты от компьютерных вирусов являются программы

Правильный ответ: антивирусные

Тип заданий: открытый

Поместить в документ рисунок можно при помощи вкладки

Правильный ответ: вставка

Тип заданий: открытый

Для создания текстовых документов и работы с ними используется редактор.

Правильный ответ: текстовый

Тип заданий: открытый

Совокупность средств и методов организации сбора, передачи, хранения и обработки информации, используемых для решения задач информационного обеспечения пользователей называется технология

Правильный ответ: информационная

Тип заданий: открытый.

Для закрепления адреса ячейки в MS Excel используется символ

Правильный ответ: \$

Тип заданий: закрытый

Укажите тип линии, которая используется для обозначения контура наложенного сечения

1. Сплошная тонкая
2. Сплошная толстая основная
3. Сплошная волнистая
4. Штрихпунктирная

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Назовите вид компьютерной графики, оперирующий с геометрическими фигурами, изображение строится с помощью математических описаний объектов

1. Фрактальная
2. Растровая
3. Векторная
4. Трехмерная

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите программы для работы с векторной графикой

1. CorelDraw
2. Adobe Illustrator
3. Adobe Photoshop
4. CorelPHOTO-PAINT

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите программы для работы с растровой графикой

1. Adobe Photoshop
2. CorelPHOTO-PAINT
3. CorelDraw
4. Adobe Illustrator

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какая команда не входит в инструментальную панель «Геометрия» системы Компас

1. Отрезок
2. Автоосевая
3. Окружность
4. Штриховка

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Укажите, какой инструментальной панелью необходимо воспользоваться, чтобы выполнить штриховку

1. Геометрия
2. Обозначения
3. Выделение
4. Параметризация

Тип заданий: открытый

Укажите, какой тип документа необходимо создать в системе Компас для построения чертежа детали

Правильный ответ: чертеж

Тип заданий: открытый

Укажите, какой тип документа необходимо создать в системе Компас для выполнения промежуточных (вспомогательных) построений

Правильный ответ: фрагмент

Тип заданий: открытый

При построении чертежей генеральных планов промышленных зданий наиболее часто используют ... 1:200

Правильный ответ: масштаб

Тип заданий: открытый

Аппаратурно-технологическая схема на чертежах выполняется без учета масштаба, но с соблюдением ...

Правильный ответ: пропорций

Тип заданий: открытый

При построении чертежа ... в САПР Компас наносят обозначение уровня пола и высоты этажа с использованием команд панели Обозначения

Правильный ответ: разреза

Тип заданий: открытый

Укажите наименование линии, которую используют для обозначения разреза

Правильный ответ: разомкнутая

Тип заданий: закрытый

Укажите, определение какого элемента управления представлено: измерительный преобразователь, на который непосредственно воздействует измеряемая физическая величина

1. Первичный преобразователь
2. Согласующий преобразователь
3. Электронный усилитель
4. Реверсивный двигатель

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, к какой группе приборов по ГСП относится термомпара

1. Первая группа, содержащая датчики и первичные преобразователи
2. Вторая группа, содержащая преобразователи сигналов
3. Третья группа, предназначенная для обработки информации
4. Четвертая группа, включающая исполнительные устройства

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какой прибор целесообразно выбрать (без использования преобразователей) для контроля технологического параметра, преобразованного в изменение сопротивления

1. Логометр
2. Милливольтметр
3. Амперметр

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какой прибор следует использовать (без использования преобразователей) для контроля технологического параметра, преобразованного в изменение ЭДС

1. Милливольтметр
2. Логометр
3. Амперметр

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Выберите, какого типа систему управления необходимо использовать при управлении системой мойки технологического оборудования

1. Программного управления
2. Автоматического регулирования
3. Автоматической блокировки
4. Операторного управления

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какой из перечисленных приборов пригоден для использования в автоматизированных системах управления технологическим процессом

1. Манометр с трубчатой пружиной
2. U-образный манометр
3. Ртутный термометр
4. Рычажные весы

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какой из перечисленных приборов не пригоден для использования в автоматизированных системах управления технологическим процессом

1. U-образный манометр
2. Манометр с трубчатой пружиной
3. Тензометрическое весовое устройство
4. Термометр сопротивления

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какой тип упругих чувствительных элементов используется в манометрах

1. Трубчатые пружины
2. Мембраны
3. Сильфоны
4. Мембранные коробки

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, характеристика какого прибора системы автоматизированного управления представлена: «действие основано на измерении количества жидкости по частоте вращения крыльчатки или вертушки, скорость которых пропорциональна скорости потока»

1. Скоростной счетчик количества
2. Манометр
3. Объемный счетчик количества
4. Ротамер

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, характеристика системы управления какого типа представлена ниже: «предназначена для автоматического управления объектом управления, то есть поддержания качественного параметра с допустимыми отклонениями»

1. Система автоматического регулирования
2. Система автоматической блокировки
3. Система программного управления
4. Система операторного управления

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

Запишите основной структурный элемент мостовых схем

Правильный ответ: сопротивление

Тип заданий: открытый

Свойство схем заключается в том, что если произведение сопротивлений противоположных плеч равно друг другу, то ток и падение напряжения отсутствуют

Правильный ответ: мостовых

Тип заданий: открытый

Укажите, как называется устройство – конструктивно обособленный первичный преобразователь

Правильный ответ: датчик

Тип заданий: открытый

Совокупность управляемого объекта и автоматического управляющего устройства, взаимодействующих между собой, представляет собой автоматическую систему

Правильный ответ: управления

Тип заданий: открытый

Управление, которое ведётся без непосредственного участия человека, а при помощи специальных технических устройств, называется управлением

Правильный ответ: автоматическим

Тип заданий: открытый

Система автоматической предназначена для отключения или переключения потоков продукта или энергоносителя при возникновении аварийных ситуаций или резкого отклонения качественного параметра

Правильный ответ: блокировки

Тип заданий: открытый

Система управления относится к разомкнутым системам, предназначена для управления объектом управления по заранее заданной программе

Правильный ответ: программного

Тип заданий: открытый

Система автоматического регулирования называется системой регулирования по, если регулирующее воздействие вводится при отклонении регулируемого параметра от заданного значения независимо от вида возмущения и места его возникновения

Правильный ответ: отклонению

Тип заданий: открытый

Тип заданий: открытый

Способность объектов автоматизации самостоятельно приходить в новое установившееся равновесное состояние после внесения в него возмущающего воздействия называется

Правильный ответ: самовыравнивание

Тип заданий: открытый

Рабочие органы систем автоматизированного управления по принципу действия подразделяются на (полностью перекрывают трубопровод) и регулирующие

Правильный ответ: запорные

Тип заданий: закрытый

Линия солидус диаграммы состояния характеризует

1. Начало кристаллизации
2. Окончание кристаллизации
3. Растворимость
4. Эвтектоидное превращение

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Температура конца первичной кристаллизации, при которой исчезают последние капли жидкости.

1. температура солидус
2. температура ликвидус
3. Температура эвтектика

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Сплавы, расположенные слева от эвтектического, называют:

1. заэвтектическими
2. доэвтектическими
3. Эвтектическими

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Диаграммы состояния двухкомпонентных систем строят в координатах...

1. температура – состав.
2. время – состав.
3. скорость охлаждения – состав.

4. температура – время.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Отметьте основные характеристики структуры материала:

1. концентрация носителей заряда;
2. степень упорядоченности расположения микрочастиц;
3. наличие и концентрация дефектов;
4. электропроводность.

Правильный ответ: 2, 3

Тип заданий: закрытый

Как называется способность некоторых твердых веществ образовывать несколько типов кристаллических структур, устойчивых при различных температурах и давлениях?

1. полиморфизмом;
2. поляризацией;
3. анизотропией

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

На диаграмме Fe – Fe₃C критическая точка A₃ соответствует линии...

1. ECF.
2. PSK.
3. SE.
4. GS.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Состав и количество фаз в двухфазных областях диаграмм равновесия определяют по правилу

1. Отрезков
2. Фаз
3. Гиббса
4. Курнакова

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

К проявлению какого вида свойств материалов относится стойкость к термоударам?

Правильный ответ: теплофизических

Тип заданий: открытый

Какой метод применяют для построения диаграмм состояния?

Правильный ответ: термического анализа

Тип заданий: открытый

Упрочнение за счёт выделения из перенасыщенного твердого раствора большого количества мельчайших частиц второй дисперсной, называется...

Правильный ответ: Перекристаллизация

Тип заданий: открытый

Упрочнение за счёт измельчения зерна в процессе изменения типа кристаллической решётки, т.е. при образовании новой фазы, называется...

Правильный ответ: Дисперсионное твердение

Тип заданий: открытый

Неравномерное распределение химических элементов, составляющих сталь, по всему объему изделия ...

Правильный ответ: ликвация

Тип заданий: открытый

Как называется самопроизвольное разрушение твердых материалов, вызванное химическими или электрохимическими процессами, развивающимися на их поверхности при взаимодействии с внешней средой?

Правильный ответ: коррозия

Тип заданий: открытый

Для защиты полимеров от старения в их состав вводят...

Правильный ответ: стабилизатор

Тип заданий: открытый

Примером, какой связи могут служить металлы и сплавы?

Правильный ответ: металлическая

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Количество вещества характеризует ...

1. объём вещества
2. температуру тела
3. массу вещества
4. число структурных единиц вещества

Правильный ответ: 4

Молярная масса – это ...

1. относительная масса молекулы вещества, выраженная в дальтонах
2. масса одного моль вещества, выраженная в граммах
3. относительная масса атома элемента, выраженная в дальтонах
4. масса одного моль эквивалента вещества, выраженная в граммах

Правильный ответ: 2

Установите правильное соответствие между классом неорганических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Класс неорганического соединения	Название вещества
А. кислота	1. углекислый газ
Б. основание	2. соляная кислота
В. соль	3. гидроксид кальция
Г. оксид	4. сульфат натрия

Правильный ответ: А-2, Б-3, В-4, Г-1.

Установите правильное соответствие между классом неорганических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Класс неорганического соединения	Название вещества
А. двухосновная кислота	1. гидрокарбонат натрия
Б. щелочь	2. жженая известь
В. кислая соль	3. серная кислота
Г. основной оксид	4. гидроксид калия

Правильный ответ: А-3, Б-4, В-1, Г-2.

Установите правильное соответствие между классом органических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Класс органического соединения	Название вещества
А. углеводород	1. формальдегид
Б. спирт	2. этанол
В. альдегид	3. метан
Г. карбоновая кислота	4. уксус

Правильный ответ: А-3, Б-2, В-1, Г-4.

Установите правильное соответствие между классом органических соединений и названием вещества. Каждый ответ правого столбца может быть использован один раз.

Класс органического соединения	Название вещества
А. многоатомный спирт	1. глицерин
Б. кетон	2. глицин
В. аминокислота	3. альбумин
Г. белок	4. ацетон

Правильный ответ: А-1, Б-4, В-2, Г-3.

Только электролиты расположены в ряду:

1. кислород, соляная кислота, ртуть, вода
2. хлорид натрия, фосфорная кислота, гидроксид цинка, щелочь
3. хлор, водород, серная кислота, алмаз
4. карбонат натрия, оксид кремния, уголь, железо

Правильный ответ: 2.

Отличительным свойством всех кислот является:

1. образование катионов водорода при диссоциации
2. способность взаимодействовать с любыми оксидами
3. способность образовывать катионы металла при диссоциации
4. высокая растворимость в воде и сильноокислая реакция среды раствора

Правильный ответ: 1.

Только щёлочи расположены в ряду ...

1. гидроксид алюминия, гидроксид меди (II), гидроксид лития
2. гидроксид цезия, гидроксид железа (II), гидроксид цинка
3. гидроксид калия, гидроксид бария, гидроксид натрия
4. гидроксид калия, гидроксид олова (II), гидроксид хрома (III)

Правильный ответ: 3.

Выберите факторы, влияющие на скорость химической реакции:

1. температура
2. окраска веществ
3. концентрация
4. давление газов

Правильные ответы: 1, 3, 4.

Степень окисления – это ...

1. заряд иона в растворе
2. условный заряд атома
3. число отданных атомом электронов
4. число образованных химических связей

Правильный ответ: 2.

Комплексообразователь – это ...

1. атом, входящий в состав лиганда
2. атом внешней сферы комплекса
3. атом, образующий связь с центральным атомом в координационной сфере комплекса
4. центральный атом координационной сферы комплекса

Правильный ответ: 4.

Какие вещества относятся к углеводам?

1. глюкоза
2. тристеарат глицерина
3. сахароза
4. целлюлоза
5. фенилаланин

Правильные ответы: 1, 3, 4.

При полном гидролизе крахмала и клетчатки образуется:

1. глюкоза
2. тристеарат глицерина
3. декстрин
4. целлюлоза

Правильный ответ: 1.

Какие структурные элементы входят в состав молекул жиров?

1. аминокислоты
2. высшие карбоновые кислоты
3. глицерин
4. глюкоза

Правильные ответы: 2, 3.

Укажите твердый жир:

1. декстрин
2. тристеарат глицерина
3. триолеат глицерина
4. целлюлоза

Правильный ответ: 2.

Укажите жидкий жир:

1. декстрин
2. тристеарат глицерина
3. триолеат глицерина
4. целлюлоза

Правильный ответ: 3.

Какие функциональные группы образуют пептидную связь в белках?

1. аминогруппа
2. карбонильная группа
3. гидроксильная группа
4. нитрогруппа
5. карбоксильная группа

Правильные ответы: 1, 5.

В основе получения маргарина лежит реакция:

1. этерификации
2. образования пептидов
3. нейтрализации
4. гидрирования масел

Правильный ответ: 4.

Качественной реакцией на белок не является:

1. реакция серебряного зеркала
2. нингидринная реакция
3. ксантопротеиновая реакция
4. биуретовая реакция

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: открытый

При растворении в воде кислот формируется ... характер среды.

Правильный ответ: кислый.

При растворении в воде оснований формируется ... характер среды.

Правильный ответ: щелочной.

При растворении в воде солей слабых кислот и сильных оснований в результате гидролиза формируется ... характер среды.

Правильный ответ: щелочной.

При растворении в воде солей слабых оснований и сильных кислот в результате гидролиза формируется ... характер среды.

Правильный ответ: кислый.

Массовая доля (в %) 12 г вещества в растворе массой 260 г составляет ...

Правильный ответ: 4,6.

Масса воды (в граммах), содержащаяся в 370 г 5%-ного раствора, равна ...

Правильный ответ: 351,5.

Молярная концентрация (в моль/л) раствора серной кислоты, содержащего в 500 мл 4,9г вещества, равна ...

Правильный ответ: 0,1.

Молярная концентрация (в моль/л) раствора гидроксида натрия, содержащего в 200 мл 4 г вещества, равна ...

Правильный ответ: 0,5.

Вычислите количество вещества (в молях), содержащееся в 180 г мочевины $(\text{NH}_2)_2\text{CO}$: ...

Правильный ответ: 3.

Вычислите молярную массу (в г/моль) глюкозы $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$: ...

Правильный ответ: 180.

Вычислите молярную массу (в г/моль) кристаллогидрата сульфата натрия (глауберовой соли) $\text{Na}_2\text{SO}_4 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$: ...

Правильный ответ: 322.

Вычислите количество вещества (в молях), содержащееся в 171 г сахарозы $\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$: ...

Правильный ответ: 0,5.

К суспензиям можно отнести смеси, в которых агрегатное состояние дисперсной фазы ..., а дисперсионной среды ...

Правильный ответ: твердое, жидкое.

К эмульсиям можно отнести смеси, в которых агрегатное состояние дисперсной фазы и дисперсионной среды ...

Правильный ответ: жидкое.

Координационное число в соединении хлорид гексаакваалюминия равно ...

Правильный ответ: 6.

Укажите значения степени окисления марганца в соединениях: оксид марганца (II), оксид марганца (IV), перманганат калия: ...

Правильный ответ: +2, +4, +7

Соли уксусной кислоты называются...

Правильный ответ: ацетаты.

В ряду алканов гексан имеет порядковый номер ...

Правильный ответ: 6.

Щелочной гидролиз жиров называют ...

Правильный ответ: омыление.

Взаимодействие жиров и воды называют ...

Правильный ответ: гидролиз.

Тип заданий: закрытый

Йодное число является показателем:

1. качества природного жира;
2. содержания свободных жирных кислот;
3. содержания в жире насыщенных жирных кислот;
4. содержания в жире ненасыщенных жирных кислот.

Правильный ответ: 4.

Тип заданий: закрытый

Ферменты, расщепляющие жиры:

1. липаза.
2. амилаза.
3. протеазы.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Установите соответствие между гормоном и регулируемым им процессом:

1. Инсулин	А. Репродуктивная функция
2. Эстрадиол	Б. Обмен кальция и фосфатов
3. Кальцитриол	В. Водно-солевой обмен
4. Антидиуретический гормон	Г. Обмен углеводов

Правильный ответ: 1 – Г, 2 – А, 3 – Б, 4 – В.

Тип заданий: закрытый

Бактерии это:

1. Микроорганизмы, не имеющие оформленного ядра
2. Относятся к эукариотам
3. Имеют ядерную оболочку
4. Имеют капсид
5. Мельчайшие, не видимые в световом микроскопе частицы

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Функции цитоплазматической мембраны:

1. Обеспечивает адгезию микроорганизмов
2. Не содержит дыхательные цепи
3. Не образует мезосомы
4. Является носителем генетической информации
5. Осуществляет транспорт питательных веществ в клетку

Правильный ответ: 5

Тип заданий: открытый

Количество молекул АТФ, образующихся при полном аэробном окислении 1 молекулы глюкозы, составляет.....

Правильный ответ: 38 молекул.

Тип заданий: открытый

На какие группы делят по физическим свойствам все витамины

Правильный ответ: водорастворимые и жирорастворимые.

Тип заданий: открытый

Краситель, используемый при окраске по Граму....

Правильный ответ: генцианвиолет

Тип заданий: открытый

Какую биологическую роль выполняет в организме ДНК?

Правильный ответ: хранение и передача генетической информации.

Тип заданий: открытый

Метод обратимого осаждения белков из растворов с использованием солей щелочных металлов либо солей аммония называется.....

Правильный ответ: высаливание.

Тип заданий: закрытый

Йодное число является показателем:

1. качества природного жира;
2. содержания свободных жирных кислот;
3. содержания в жире насыщенных жирных кислот;
4. содержания в жире ненасыщенных жирных кислот.

Правильный ответ: 4.

Тип заданий: закрытый

Ферменты, расщепляющие жиры:

1. липаза.
2. амилаза.
3. протеазы.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Установите соответствие между гормоном и регулируемым им процессом:

1. Инсулин	А. Репродуктивная функция
2. Эстрадиол	Б. Обмен кальция и фосфатов
3. Кальцитриол	В. Водно-солевой обмен
4. Антидиуретический гормон	Г. Обмен углеводов

Правильный ответ: 1 – Г, 2 – А, 3 – Б, 4 – В.

Тип заданий: закрытый

Бактерии это:

6. Микроорганизмы, не имеющие оформленного ядра
7. Относятся к эукариотам
8. Имеют ядерную оболочку
9. Имеют капсид
10. Мельчайшие, не видимые в световом микроскопе частицы

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Функции цитоплазматической мембраны:

6. Обеспечивает адгезию микроорганизмов
7. Не содержит дыхательные цепи
8. Не образует мезосомы
9. Является носителем генетической информации
10. Осуществляет транспорт питательных веществ в клетку

Правильный ответ: 5

Тип заданий: открытый

Количество молекул АТФ, образующихся при полном аэробном окислении 1 молекулы глюкозы, составляет.....

Правильный ответ: 38 молекул.

Тип заданий: открытый

На какие группы делят по физическим свойствам все витамины

Правильный ответ: водорастворимые и жирорастворимые.

Тип заданий: открытый

Краситель, используемый при окраске по Граму....

Правильный ответ: генцианвиолет

Тип заданий: открытый

Какую биологическую роль выполняет в организме ДНК?

Правильный ответ: хранение и передача генетической информации.

Тип заданий: открытый

Метод обратимого осаждения белков из растворов с использованием солей щелочных металлов либо солей аммония называется.....

Правильный ответ: высаливание.

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Тип заданий: закрытый

Шар и полая сфера, имеющие одинаковые массы и радиусы, скатываются по наклонной плоскости без проскальзывания с одной и той же высоты. У основания наклонной плоскости:

1. Скорости тел одинаковы.
2. Скорость шара больше.
3. Скорость полой сферы больше.
4. Ответ неоднозначен.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Колесо вращается с угловым ускорением $\varepsilon = 2 \text{ рад/с}^2$. Момент инерции колеса $J = 1 \text{ кг}\cdot\text{м}^2$. Момент ускоряющей силы равен:

1. $M = 0,5 \text{ Н}\cdot\text{м}$.
2. $M = 0,25 \text{ Н}\cdot\text{м}$.
3. $M = 2 \text{ Н}\cdot\text{м}$.
4. $M = 4 \text{ Н}\cdot\text{м}$.

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Определите абсолютную влажность воздуха при температуре $+18^\circ\text{C}$, если его точка росы равна $+8^\circ\text{C}$. Плотность насыщенного пара при температуре $+18^\circ\text{C}$ равна $15,4 \cdot 10^{-3} \text{ кг/м}^3$, а при $+8^\circ\text{C}$ – равна $8,3 \cdot 10^{-3} \text{ кг/м}^3$.

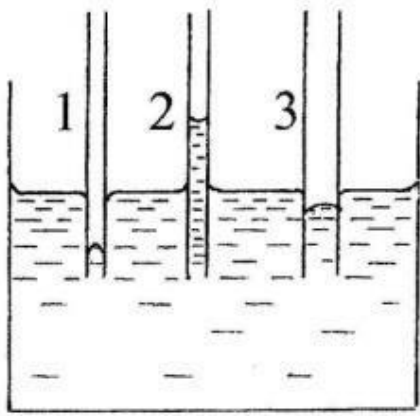
1. $7,1 \cdot 10^{-3} \text{ кг/м}^3$.
2. $23,7 \cdot 10^{-3} \text{ кг/м}^3$.
3. $15,4 \cdot 10^{-3} \text{ кг/м}^3$.
4. $8,3 \cdot 10^{-3} \text{ кг/м}^3$.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Капилляр, смачиваемый жидкостью, обозначен номером:

1. № 1.
2. № 2.
3. № 3.
4. № 1 и № 3.

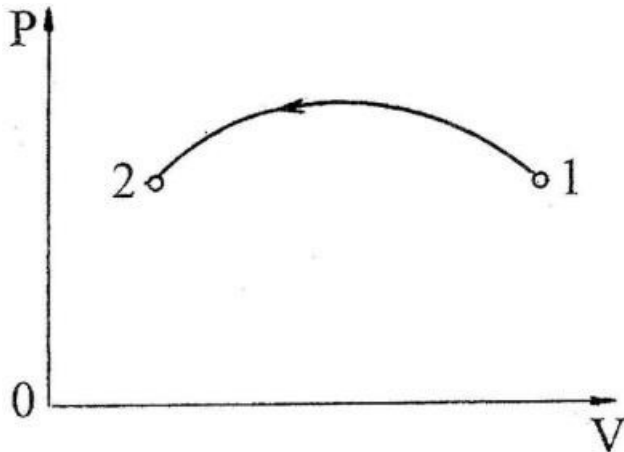


Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Изменяется ли температура газа в процессе перехода из состояния 1 в состояние 2?

1. Понижается.
2. Повышается.
3. Не изменяется.



Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

Как изменится модуль напряженности электростатического поля, созданного точечным зарядом, при увеличении расстояния от этого заряда до точки наблюдения в N раз?

Правильный ответ: уменьшится в N^2 раз

Тип заданий: открытый

Как изменится сила взаимодействия двух параллельных проводников с током, если сила тока в одном проводнике увеличится в 2 раза, а в другом проводнике - в 5 раз?

Правильный ответ: возрастёт в 10 раз

Тип заданий: открытый

Уравнение движения материальной точки имеет вид:

$$s = A + Bt + Ct^3, \text{ где } A=2 \text{ м, } B=1 \text{ м/с, } C=5 \text{ м/с}^2.$$

Определите ускорение точки в момент времени $t=3 \text{ с}$.

Правильный ответ: 90 м/с²

Тип заданий: открытый

Уравнение неразрывности потока для идеальной жидкости

Правильный ответ: $S \cdot v = \text{const}$

Тип заданий: открытый

Первое начало термодинамики

Правильный ответ: $Q = A + \Delta U$

1. Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Найдите произведение матриц $A = \begin{pmatrix} -1 & 0 & 1 \\ -3 & 1 & -4 \end{pmatrix}$ и $B = \begin{pmatrix} 1 & 0 \\ -1 & 3 \\ 2 & -1 \end{pmatrix}$.

1. $\begin{pmatrix} -1 & -10 \\ -3 & 8 \end{pmatrix}$;

2. $\begin{pmatrix} 1 & -1 \\ -12 & 7 \end{pmatrix}$;

3. $\begin{pmatrix} 2 & 0 & 3 \\ -4 & 4 & -4 \end{pmatrix}$;

4. Данная операция не выполнима.

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Максимальное число линейно независимых вектор-столбцов (строк) называется:

1. Рангом матрицы;

2. Порядком матрицы;

3. Определителем матрицы;

4. Диагональю матрицы.

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Верно ли утверждение: однородная система линейных уравнений является несовместной?

1. Да;

2. Нет;

3. Не всегда.

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: открытый

К экзамену студент выучил 21 билетов из 30. Найти вероятность, что ему достанется невыученный билет:

Правильный ответ: 0,3.

Тип заданий: открытый

Определитель $\begin{vmatrix} -2 & 1 & 1 \\ 3 & 2 & 1 \\ 0 & 1 & 0 \end{vmatrix}$ равен...

Правильный ответ: 5

Тип заданий: открытый

Производная функции $y = x^4 \sin x$, в точке $x=0$ равна...

Правильный ответ: 0

Тип заданий: закрытый

Определите правильное соответствие:

1. Формула первого замечательного предела.
2. Формула второго замечательного предела.
3. Формула Ньютона-Лейбница.
4. Формула интегрирования по частям.

A. $\lim_{x \rightarrow 0} \frac{\sin x}{x} = 1;$

Б. $\int u \cdot dv = u \cdot v - \int v \cdot du;$

B. $\lim_{x \rightarrow \infty} \left(1 + \frac{1}{x}\right)^x = e;$

Г. $\int_a^b f(x) dx = F(b) - F(a).$

Правильный ответ: А; В; Г; Б.

Тип заданий: закрытый

Определите правильное соответствие, общим решением дифференциального уравнения

1. $y'' - 3y' - 4y = 0;$
2. $y'' + 4y' + 4y = 0;$
3. $y'' + 9y = 0;$

является:

A: $y(x) = e^{-2x}(C_1 + C_2x);$

Б: $y(x) = C_1 e^{-x} + C_2 e^{4x};$

В: $y(x) = C_1 \cos 3x + C_2 \sin 3x;$

Г: $y(x) = C_1 \cos 3x - C_2 \sin 3x.$

Правильный ответ: Б; А; В.

Тип заданий: открытый

Вероятность достоверного события равна...

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

Дискретная случайная величина X, заданная законом распределения вероятностей:

X	-1	3
P _i	0,4	0,6

Математическое ожидание этой случайной величины равно...

Правильный ответ: 1,4.

Тип заданий: закрытый

В чем заключается процесс механической классификации смеси зернистых материалов?

- 1) В рассеве сыпучих продуктов на ситах, решетках и других устройствах;
- 2) В разделении смеси твердых частиц на фракции в зависимости от скорости оседания частиц в жидкости;
- 3) В разделении смеси твердых частиц на фракции в зависимости от скорости отстаивания частиц в воздухе.

Правильный ответ: 1

Для осуществления каких процессов используется триер?

- 1) Для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры длиной;
- 2) Для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры плотностью;
- 3) Для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры шириной, толщиной и аэродинамическими свойствами;
- 4) Для выделения металломагнитных примесей.

Правильный ответ: 1

В каких процессах применяется механизм, состоящий из ножей и ножевых решеток?

- 1) В процессе дробления;
- 2) В процессе истирания;
- 3) В процессе резания.

Правильный ответ: 3

Выделите аппараты, которые не применяются для процесса разделения жидких неоднородных смесей:

- 1) Отстойная центрифуга;
- 2) Циклон;
- 3) Фильтр;
- 4) Тарельчатый сепаратор;
- 5) Гидроциклон.

Правильный ответ: 2,4

Движущая сила массообменных процессов.

- 1) Разность парциальных давлений;
- 2) Разность температур;
- 3) Разность концентраций распределяемого компонента;
- 4) Разность общих давлений.

Правильный ответ: 1,2,3

Что такое суспензии?

- 1) Системы, состоящие из двух или нескольких фаз, не растворенных друг в друге;
- 2) Системы, состоящие из жидкости и взвешенных в ней твердых частиц;
- 3) Системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, не смешивающейся с первой;
- 4) Системы, состоящие из газа и распределенных в нем частиц твердого вещества.

Правильный ответ: 2

Что такое эмульсии?

- 1) Системы, состоящие из двух или нескольких фаз, не растворенных друг в друге;
- 2) Системы, состоящие из жидкости и взвешенных в ней твердых частиц;
- 3) Системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, не

смешивающейся с первой;

4) Системы, состоящие из газа и распределенных в нем частиц твердого вещества.

Правильный ответ: 3

Что такое пыль и дым?

1) Системы, состоящие из двух или нескольких фаз, не растворенных друг в друге;

2) Системы, состоящие из жидкости и взвешенных в ней твердых частиц;

3) Системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, не смешивающейся с первой;

4) Системы, состоящие из газа и распределенных в нем частиц твердого вещества.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: открытый

Плотность, коэффициент кинематической вязкости, коэффициент динамической вязкости, теплоемкость, теплопроводность относятся к свойствам продуктов.

Правильный ответ: теплофизическим

Аппараты: отстойная центрифуга; циклон; фильтр; тарельчатый сепаратор; гидроциклон - применяются для процесса неоднородных смесей:

Правильный ответ: разделения

Концентрирование растворов практически нелетучих или малолетучих веществ в жидких летучих растворителях при температуре кипения называется

Правильный ответ: выпариванием.

Процесс, при котором одно или несколько веществ переходит из одной фазы в другую, называется

Правильный ответ: массообменным.

Разделение неоднородных систем под действием гравитационных сил называется процессом

Правильный ответ: отстаивания.

Разделение неоднородных систем под действием разности давлений перед и после фильтровальной перегородки называется процессом

Правильный ответ: фильтрования.

Движущей силой тепловых процессов является разность между средами более нагретой и менее нагретой.

Правильный ответ: температур

Полное использование теплоты пара наблюдается при полной

Правильный ответ: конденсации

Процесс избирательного поглощения одного или нескольких компонентов газовой или паровой смеси жидким поглотителем называется

Правильный ответ: абсорбцией.

Тип заданий: закрытый

Дюралюмины превосходят чистый алюминий по ..

1. Прочности
2. Теплопроводности
3. Электропроводности
4. Коррозионной стойкости

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: закрытый

Силуминами называются сплавы алюминия с...

1. Медью
2. Кремнием
3. Железом
4. Магнием

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Форма графита в высокопрочном чугуна ...

1. Шаровидная
2. Пластинчатая
3. Хлопьевидная
4. Дендритная

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: закрытый

Сталью обыкновенного качества является ...

1. 40ХН
2. Сталь 30
3. У7А
4. Ст2пс

Правильный ответ: 4

Тип заданий: открытый

Полимеры, необратимо затвердевающие в результате протекания химической реакции, называют...

Правильный ответ: сшитыми

Тип заданий: открытый

Основным недостатком резин как конструкционного материала является ...

Правильный ответ: склонность к старению

Тип заданий: открытый

Технологический процесс получения неразъемных соединений за счет межатомных и межмолекулярных сил связи называется...

Правильный ответ: сваркой

Тип заданий: открытый

Как называется явление, в котором вещества, состоящие из одного и того же элемента, имеют разные свойства?

Правильный ответ: Аллотропией

Тип заданий: закрытый

Единица измерения напряжения сдвига

- 1) Н
- 2) м²
- 3) Н/с
- 4) Н/м²

Правильный ответ: 4

Явление релаксации напряжения свидетельствует

- 1) о проявлении вязкоупругих свойств материала
- 2) о неподчинении системы закону Ньютона
- 3) о подчинении системы закону Гука
- 4) о том, что материал скорее упругий, чем вязкий

Правильный ответ: 3

Явление ползучести и восстановления свидетельствует

- 1) о проявлении вязкоупругих свойств материала
- 2) о неподчинении системы закону Ньютона
- 3) о подчинении системы закону Гука
- 4) о том, что материал скорее упругий, чем вязкий

Правильный ответ: 2

Явление тиксотропии –это

- 1) явление медленного уменьшения вязкости при увеличении напряжения сдвига
- 2) явление медленного уменьшения вязкости при увеличении скорости сдвига
- 3) явление медленного уменьшения вязкости при постоянной скорости сдвига
- 4) явление медленного увеличения вязкости при постоянной скорости сдвига

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

Медленное увеличения вязкости при увеличении напряжения сдвига называют

.....

Правильный ответ: реопексией.

Жидкость для которой вязкость уменьшается при увеличении скорости сдвига называется

.....

Правильный ответ: псевдопластичной.

Модель Максвелла описывает поведение твердого тела

Правильный ответ: упруговязкого

Вязкость жидкости, численно равная ньютоновской называетсявязкостью.

Правильный ответ: эффективной

Тип заданий: закрытый

Если степень сухости влажного пара равна 0,9, это значит:

1. в 1 кг пара содержится 0,9 кг насыщенной жидкости и 0,1 кг сухого насыщенного пара
2. в 1 кг пара содержится 0,1 кг насыщенной жидкости и 0,9 кг сухого насыщенного пара
3. в 1 кг пара содержится 0,1 кг влажного пара и 0,9 кг сухого насыщенного пара

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Что относится к однокомпонентной гетерогенной термодинамической системе?

1. вода
2. лед
3. чистый воздух
4. вода, смешанная со льдом

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Работа в изохорном процессе равна:

1. $dl = dq$
2. $dl = 0$
3. $dl = pdv$
4. $dl = dq - du$

Правильный ответ: 2

По id – диаграмме для каждого состояния влажного воздуха определяют точку росы

1. при относительной влажности 100 %
2. при относительной влажности 50 %
3. при относительной влажности 10 %
4. при относительной влажности 80 %

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

Плотность воздуха равна 1,293 кг/м³. Чему равен удельный объем воздуха?

Правильный ответ: 0,77

Тип заданий: открытый

$u = 100$ Дж/кг, $p = 5$ кПа, $v = 1$ м³/кг. Чему равна удельная энтальпия рабочего тела?

Правильный ответ: 105

Тип заданий: открытый

В начальном состоянии давление газа $p_1 = 1$ МПа, объем $V_1 = 2$ м³. В изотермическом процессе 1 – 2 давление довели до $p_2 = 0,5$ МПа. Найти объем газа V_2 .

Правильный ответ: 4 м³.

Тип заданий: открытый

Если теплота от одного теплоносителя к другому передается через разделяющую их стенку, то теплообменник называется.....

Правильный ответ: рекуперативным

Тип заданий: закрытый

С какой целью применяется двухстадийное проектирование?

1. с целью исключения ошибок и улучшения качества технической документации;
2. чтобы уменьшить объем проектной документации;
3. с целью сокращения сроков разработки проектной документации.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Что является основой для разработки эскизной схемы?

1. материальный баланс производства;
2. тепловой баланс производства;
3. выбранный метод производства.

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Какие факторы влияют на выбор метода (технологии) производства?

1. погодные условия в процессе выбора метода;
2. технико-экономические показатели, возможности обеспечения сырьём, организация доставки сырья и вывоза готовой продукции,
3. наличие оборудования для промышленной реализации метода,
4. обеспечение заданной мощности и качества продукции,
5. соблюдение санитарно-гигиенических условий труда на производстве; вопросы экологии;
6. условия сейсмичности в районе строительства объекта.

Правильный ответ: 2, 3, 4, 5

Тип заданий: закрытый

Вес, объем и состав исходных материалов, готовой продукции, отходов и потерь по всем стадиям производства определяются при расчете:

1. материального баланса
2. показателей экономической эффективности производства
3. теплового баланса

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

Материальный баланс любого технологического процесса или части его составляется на основании закона ...

Правильный ответ: сохранения вещества

Тип заданий: открытый

Какова маслосодержимость отечественных отбельных глин?

Правильный ответ: 50 – 55 %

Тип заданий: открытый

Какова остаточная масличность жмыха (содержание сырого жира) при извлечении масла из семян подсолнечника прессовым способом?

Правильный ответ: не более 10 % в пересчете на абсолютно сухое вещество

Тип заданий: открытый

В жировой набор мыл каких групп не вводят синтетические жирные кислоты?

Правильный ответ: «Экстра»; «Детское»

ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции

Тип заданий: закрытый

Укажите, какие вещества не относятся к ксенобиотикам.

1. Диоксид углерода
2. Нитраты
3. Диоксины
4. Медицинские препараты

Правильный ответ: 1, 2

Тип заданий: закрытый

Укажите, проведение каких технологических операций при переработке сельскохозяйственной продукции снижает количество образующихся при тепловой обработке мутагенных химических веществ

1. Панирование полуфабрикатов
2. Введение в овощные и мясные фарши лука репчатого
3. Измельчение
4. Увеличение температуры обработки

Тип заданий: закрытый

Укажите вид пищевого сырья растительного происхождения, которое способно максимально накапливать Cd.

1. Зерновые
2. Картофель
3. Фрукты
4. Томаты

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите вид растительного сырья, в котором наиболее вероятно накопление нитратов

1. Овощи
2. Подсолнечник
3. Соя
4. Капуста

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, на какой стадии технологических процессов не накапливаются нитрозосоединения.

1. кратковременное хранение
2. соление
3. копчение
4. термическая обработка

Тип заданий: открытый

Для предотвращения накопления вредных веществ зерном при его сушке смесью воздуха с топочными газами целесообразно снижать содержание в агенте сушки оксидов.....

Правильный ответ: азота

Тип заданий: открытый

Укажите, при проведении какой технологической операции обработки зерна при производстве солода наиболее вероятно накопление N-нитрозодиметиламина

Правильный ответ: сушка

Тип заданий: открытый

Наиболее важным фактором формирования мутагенных химических веществ при переработке сельскохозяйственного сырья является ... и продолжительность тепловой обработки

Правильный ответ: температура

Тип заданий: открытый

При использовании биологического метода очистки сточные воды проходят через пруды-....., предназначенные для круглогодичной бесперебойной работы сооружений очистки.

Правильный ответ: накопители

Тип заданий: открытый

При отведении запыленного воздуха от технологических машин целесообразно проводить его очистку в батарейных

Правильный ответ: циклонах

Тип заданий: закрытый

Возбудителями спиртового брожения являются:

1. дрожжи;
2. молочнокислые бактерии;
3. микроскопические грибы.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Ячмень, применяемый в пивоварении, должен содержать белка, не более, %:

1. 12,0;
2. 15,0;
3. 8,0.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Амилолитические ферменты, гидролизующие крахмал, относятся к классу:

1. гидролаз.
2. оксидоредуктаз;
3. лигаз;

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, к каким способам консервирования относится квашение

1. Биохимическим
2. Химическим
3. Физическим
3. Физико-механическим

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, как называется кратковременная обработка плодовоовощного сырья горячей водой или паром в технологическом процессе консервирования

1. Бланширование
2. Обжарка
3. Варка
4. Пассерование

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

При подборе типовых технологических линий по переработке сельскохозяйственного сырья необходимо учитывать оборудования

Правильный ответ: производительность

Тип заданий: открытый

Производительность бродильного аппарата зависит от его, общего количества аппаратов, технологических режимов производства

Правильный ответ: объема

Тип заданий: открытый

Окончание процесса осахаривания затора можно определить по пробе.

Правильный ответ: йодной

Тип заданий: открытый

Укажите в градусах оптимальную температуру действия фермента «альфа-амилаза»

Правильный ответ: 70

Тип заданий: открытый

При производстве безалкогольных напитков используют натуральный пищевой краситель – сахарный

Правильный ответ: колер

Тип заданий: закрытый

Качество пищевых продуктов это:

1. совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования;
2. соблюдение теххимического контроля при производстве;
3. отсутствие опасности для жизни и здоровья людей настоящего и будущего поколений, определяемое соответствием пищевой продукции требованиям санитарных правил и норм

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Мятка – это

1. ядро прошедшее рушальновечную машину;
2. ядро прошедшее вальцевый станок;
3. ядро прошедшее влаготепловую обработку.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Фильтрация и отстаивание относятся к группе процессов

1. тепловых;
2. механических и гидромеханических;
3. массообменных

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Вид инженерной деятельности, решающий задачи реализации технологического процесса производства продукции, -

1. производственно-технологическая; проектная;
2. научно-исследовательская;
3. организационно-управленческая;

Правильный ответ: 1, 3.

Тип заданий: закрытый

Энергетическая ценность продукта – это

1. количество содержащихся в продукте питательных веществ, определяющих его биологическую и энергетическую ценность;
2. количество энергии, выделяющееся при биологическом окислении белков, жиров и углеводов;
3. сбалансированное содержание в продукте незаменимых компонентов;
4. степень усвоения организмом человека белков и жиров.

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: открытый

К предприятиям первичной переработки сырья относятся предприятия отрасли

1. кондитерской, хлебопекарной;
2. мукомольной, молочной;
3. ликероводочной, консервной;
4. перечисленные в пунктах 1 и 3.

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: открытый

К предприятиям вторичной переработки сырья относятся предприятия отрасли

1. кондитерской, хлебопекарной;
2. мукомольной, молочной;
3. спиртовой, винодельческой;
4. перечисленные в пунктах 1 и 3.

Правильный ответ: 4.

Тип заданий: открытый

Посол относится к группе процессов

1. тепловых;
2. механических и гидромеханических;
3. массообменных.
4. биотехнологических.

Правильный ответ: 4.

Тип заданий: открытый

Жиры выполняют в организме человека функции (функцию)

1. только структурную;
2. структурную, энергетическую, резервную;
3. защитную и регуляторную;
4. только резервную.

Правильный ответ: 4.

Тип заданий: открытый

Часть производственного процесса, на которой изменяется химический состав объекта производства, его внешней формы, состояния, или структуры называют процессом.

1. технологическим
2. биохимическим
3. биологическим

Правильный ответ: 1.

Тип заданий закрытый

Укажите точки теххимконтроля в соковом производстве

- 1 Прием сырья
- 2 Высушивание сырья
- 3 Мойка сырья
- 4 Измельчение сырья
- 5 Прессование
- 6 Шлифование

Правильные ответы: 1, 3, 4, 5

Тип заданий закрытый

Какой нормативный документ принят для обеспечения безопасности пищевой продукции

- 1 Технический Регламент Таможенного Союза
- 2 Технические условия
- 3 Стандарт предприятия

Правильный ответ: 1

Тип заданий закрытый

Анализ масличного сырья включает определение

- 1 Масличности
- 2 Массовой доли влаги
- 3 Клейковины
- 4 Сорной примеси
- 5 Вкуса и запаха

Правильные ответы: 1, 2, 4

Тип заданий закрытый

По каким показателям осуществляется контроль процесса очистки зерна

- 1 Массовой доле белка
- 2 Сорной примеси
- 3 Зольности
- 4 Массовой доле влаги
- 5 Массе

Правильные ответы: 2, 3

Тип заданий закрытый

Метод Кьельдаля позволяет определить

- 1 Количество общего азота
- 2 Количество фосфора
- 3 Количество кальция

Правильный ответ: 1

Тип заданий открытый

Кислотное число масла отражает наличиежирных кислот

Правильный ответ: свободных

Тип заданий открытый

Тест растительных масел на образование мути при холодильном хранении называется....

Правильный ответ: холодный

Тип заданий открытый

Плотность растворов сахара, соли, концентрированных кислот устанавливают с помощью.....

Правильный ответ: ареометра

Тип заданий открытый

Метод определения массовой доли влаги в сельскохозяйственной продукции заключается вобразца

Правильный ответ: высушивании

Тип заданий открытый

Кислотность муки, пива, молока определяют титрованием щелочью в присутствии....

Правильный ответ: фенолфталеина

Тип заданий: закрытый

Какими элементами представлена маркировка пищевой продукции?

1. Текстом.
2. Текстом и рисунком.
3. Текстом, рисунком и условными обозначениями или информационными знаками (ИЗ).
4. Условными обозначениями

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Механизм управления качеством включает:

1. Издержки предприятия
2. Задачи стратегического планирования
3. Реализацию продукции
4. Производственный план

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Политика предприятия в области качества формируется:

1. Руководством предприятия
2. Советом директоров предприятия
3. Нанятым квалифицированным менеджером
4. Штатным работником

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Стандарт ИСО 9004:2000 предназначен для:

1. Улучшения качества
2. Управления качеством
3. Контроля качества
4. Улучшения условий труда работников

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Субъект управления качеством - это:

1. Руководство организации
2. Поставщики
3. Предприятия-смежники
4. Работники предприятия

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

..... – это деятельность по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям.

Правильный ответ: сертификация

Тип заданий: открытый

Кто формулирует политику предприятия в области качества?

Правильный ответ: руководство предприятия

Тип заданий: открытый

Метод оценки качества продукции, основанный на измерении и анализе показателей качества при помощи технических средств измерений (приборов) и выражается в количественных показателях.

Правильный ответ: измерительный метод

Тип заданий: открытый

Количественное и качественное выражение свойств продукции (или товара) – это

Правильный ответ: показатель качества

Тип заданий: открытый

Субъект управления качеством продукции - это

Правильный ответ: руководство организации

ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики

Тип заданий: закрытый

Что такое социально-гигиенический мониторинг?

1. Государственная система наблюдений за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определение причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания.
2. Система, позволяющая установить причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания;
3. Деятельность, направленную на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации
4. Оценка соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Сертификация пищевой продукции – это ...

1. Контроль экологической чистоты пищевой продукции.
2. Экологическая экспертиза пищевой продукции.
3. Деятельность, направленная на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации.
4. Разработка и утверждение нормативной документации по производству конкретного вида пищевой продукции.

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Какие продукты называются безопасными?

1. Продукты, в которых содержание различных ингредиентов не превышает их предельно допустимые концентрации.
2. Продукты, содержащие токсичные вещества в количествах, допустимых санитарно-гигиеническими нормативами.
3. Продукты, не содержащие совсем токсичных веществ, представляющих опасность для здоровья людей.
4. Продукты, полученные в результате глубокой переработки.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Что такое безопасность пищевой продукции?

1. Показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм.
2. Показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам.
3. Соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам.
- 4 Продукция, произведенная по современным технологиям.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Что такое загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания?

1. Процесс привнесения в продовольственное сырье и продукты питания различных загрязнителей, негативно влияющих на их качество.
2. Процесс, обуславливающий попадание в продовольственное сырье и продукты питания токсичных веществ, негативно влияющих на их качество и на живой организм.
3. Процесс внесения в продукт сырьевых компонентов.

4. Процесс, в результате которого происходит эмиссия загрязняющих веществ в продовольственное сырье и продукты питания.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Какие вещества относятся к контаминантам?

1. Экологически вредные вещества.
2. Вещества, не способные оказывать вредное воздействие.
3. Экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах.
4. Вещества применяемы в процессе производства сельскохозяйственной продукции.

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Что такое биоаккумуляция?

1. Поступление химического вещества в организм человека и животного.
2. Обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды.
3. Повышение концентрации вещества в процессе переработки сырья.
4. Обогащение организма химическим веществом путем его поступления из окружающей среды и пищевой продукции.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Какая концентрация считается предельно допустимой?

1. Не оказывающего вредного воздействия на организм человека.
2. Не оказывающая вредного воздействия на окружающую среду.
3. Не оказывающего вредного воздействия на сельскохозяйственные культуры.
4. Не оказывающего вредного воздействия на сельскохозяйственных животных.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

10. Какие вещества называются ксенобиотиками?

1. Вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами, не обладающие токсичностью.
2. Вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами.
3. Чужеродные вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность.
4. Вещества, загрязняющие окружающую среду

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Что является источником загрязнения?

1. Сырье для производства пищевой продукции.
2. Природный объект.
3. Хозяйственный объект.
4. Природный или хозяйственный объект, являющийся началом поступления загрязнителя в окружающую среду.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Дайте определение кумулятивности -

1. Способность вещества накапливаться в организме.
2. Способность вещества передаваться по пищевым цепям;
3. Способность вещества накапливаться и передаваться по пищевым цепям.
4. Способность вещества разрушаться в организме

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Что такое белки?

1. Высокомолекулярные соединения, состоящие из 80 различных аминокислот.
2. Низкомолекулярные соединения.
3. Вещества, являющиеся источником энергии.
4. Вещества, являющиеся активными ферментами.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Что такое идентификация пищевой продукции?

1. Процедура, позволяющая оценить уровень безопасности пищевой продукции.
2. Установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям.
3. Процедура, позволяющая дифференцировать пищевую продукцию на стандартную, условно пригодную и непригодную для потребления.
4. Процесс установления соответствия характеристик продукции требованиям нормативно-технической документации.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Что такое санитарно-гигиенические нормативы?

1. Нормативы, устанавливаемые в законодательном порядке.
2. Допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды.
3. Допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды, продуктах питания и продовольственном сырье, устанавливаемые в законодательном порядке.
4. Нормативы применения санитарно-гигиенических средств в процессе производства пищевой продукции.

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Каким требованиям должны соответствовать упаковочные материалы?

1. Гигиеническим.
2. Не должны изменять органолептические свойства продуктов.
3. Должны соответствовать требованиям потребителей и нормативно-технической документации.
4. Должны соответствовать гигиеническим требованиям, обладать необходимыми эксплуатационными свойствами и не должны изменять органолептические свойства продуктов и не выделять веществ, вредных для организма человека.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Что подразумевают под качеством пищевых добавок?

1. Совокупность характеристик, которые обуславливают технологические свойства пищевых добавок.
2. Совокупность характеристик, определяющих безопасность пищевых добавок.
3. Совокупность характеристик, которые обуславливают технологические свойства и безопасность пищевых добавок.
4. Совокупность характеристик, которые отражены в сопроводительной документации на партию пищевых добавок.

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Что такое допустимая суточная доза пищевой добавки?

1. Показатель, оценивающий количество употребляемой ежедневно человеком с пищей пищевой добавки, не оказывающей отрицательного влияния на организм человека в течение жизни и не способствующей возникновению в нем патологий, обнаруживаемых современными методами анализа.
2. Количество употребляемой ежедневно человеком с пищей добавки.
3. Количество пищевой добавки, не оказывающее отрицательного влияния на организм человека.
4. Количество пищевой добавки, оказывающее отрицательное влияние на организм человека.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Что такое генетически модифицированные продукты?

1. Продукты, полученные из трансгенных растений.
2. Продукты, полученные из трансгенных животных.
3. Продукты, полученные из трансгенных микроорганизмов.
4. Продукты, полученные из трансгенных растений, животных и микроорганизмов, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Какова цель применения трансгенных растений?

1. Замедлить процесс селекции культурных растений.
2. Удешевить продукты питания.
3. Получить растения с такими свойствами, которые не могут быть получены традиционными методами.
4. Создать новые сорта и гибриды.

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Что такое безопасность пищевой продукции?

1. Соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.
2. Показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм.
3. Показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам.
4. Соответствие пищевой продукции требованиям потребителей.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Относительная характеристика, являющаяся результатом сравнения совокупности значений показателей качества продукции с соответствующей совокупностью базовых значений этих показателей, называется:

1. Мерой качества.
2. Уровнем качества.
3. Градацией качества.
4. Сертификацией качества.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Стандарт ISO 9001:2000 устанавливает требования к:

1. Системе менеджмента качества.
2. Качеству продукции.
3. Качеству услуг.

4. Качеству выполнения работ.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Наличие у производителя сертификата системы менеджмента качества свидетельствует:

1. Что его продукция соответствует наивысшим качественным показателям.
2. Продукция соответствует требованиям ГОСТ.
3. О стабильности качественных показателей продукции производителя.
4. Продукция имеет сертификат соответствия.

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Какие показатели качества определяют основные функциональные свойства продукции и обуславливают диапазон ее применяемости?

1. Органолептические показатели.
2. Экономические показатели.
3. Показатели стандартизации.
4. Показатели назначения.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

11. Госстандарт России и Федеральные органы исполнительной власти в области сертификации продукции устанавливают:

1. Цены и тарифы по сертификации.
2. Правила и процедуры сертификации.
3. Правила признания зарубежных сертификатов.
4. Требования к международным стандартам.

Правильный ответ: 1, 2, 3

Тип заданий: закрытый

Обязательными частями государственных стандартов являются:

1. Безопасность.
2. Экологичность.
3. Конструкция.
4. Взаимозаменяемость.

Правильный ответ: 1, 2

Тип заданий: закрытый

Общие намерения и направления деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством

1. Политика в области качества.
2. Правила ведения технологического процесса.
3. Сертификат соответствия.
4. Стандартизация продукции.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Качество - это совокупность свойств продукции, необходимых для

1. Удовлетворения потребностей потребителя.
2. Обеспечения высокой мотивации персонала.
3. Реорганизации предприятия.
4. Привлечения интереса государственных органов.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Показатели, отражающие затраты на разработку, изготовление и эксплуатацию продукции
показатели качества

1. Эргономические.
2. Статистические.

3. Расчетные.
4. Экономические.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Работу по улучшению качества продукции осуществляют:

1. Специалисты предприятия, работающие в специально сформированной команде.
2. Все без исключения работники предприятия.
3. Сотрудники отдела качества.
4. Руководители организаций и специалисты.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: открытый

К каким веществам по растворимости относятся витамины?

Правильный ответ: жирорастворимым

Тип заданий: открытый

Воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии плода, вызванных структурными, функциональными и биохимическими изменениями в организме матери и плода называют ...

Правильный ответ: тератогенным

Тип заданий: открытый

Воздействие токсикантов, приводящее к качественным и количественным изменениям в генетическом аппарате клетки называют

Правильный ответ: мутагенным

Тип заданий: открытый

Совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии называют ...

Правильный ответ: пищевой ценностью

Тип заданий: открытый

..... - это показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.

Правильный ответ: биологическая ценность

Тип заданий: открытый

..... - показатель, оценивающий калорийность пищевого продукта, т.е. долю энергии, которая может высвободиться из макронутриентов в ходе биологического окисления;

Правильный ответ: энергетическая ценность

Тип заданий: открытый

Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов, ингредиентный состав которых не соответствует своему назначению и рецептуре называется

Правильный ответ: фальсификация

Тип заданий: открытый

..... – это природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью сохранения пищевых продуктов и придания пищевым продуктам заданных свойств.

Правильный ответ: пищевые добавки

Тип заданий: открытый

Имеется ли сходство в принципах создания трансгенных растений и животных?

Правильный ответ: нет

Тип заданий: открытый

Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?

..... - деятельность, направленная на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации.

Правильный ответ: сертификация

Тип заданий: открытый

..... - фаза развития управления качеством, которая предусматривает направление основных усилий на то, чтобы негодная продукция (брак) была отсечена от потребителя.

Правильный ответ: выходной контроль

Тип заданий: открытый

Количественно или качественно установленные требования к характеристикам (свойствам) продукции, дающие возможность их реализации и проверки, называются -

Правильный ответ: показателями качества

Тип заданий: открытый

При сертификации продукции выдают

Правильный ответ: сертификат соответствия

Тип заданий: открытый

..... - это результат деятельности, представленный в материально-вещественной форме и предназначенный для дальнейшего использования в хозяйственных или иных целях.

Правильный ответ: продукция

Тип заданий: открытый

Документ, который выдается по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертифицированной продукции установленным требованиям -

Правильный ответ: сертификат соответствия

Тип заданий: открытый

Показатели качества, которые характеризуют приспособленность продукции к антропометрическим, физиологическим, психофизиологическим и психологическим свойствам потребителя -

Правильный ответ: эргономические

Тип заданий: открытый

Форма добровольного подтверждения соответствия в Российской Федерации

Правильный ответ: добровольная сертификация

Тип заданий: открытый

Промежуток времени, в течение которого при соблюдении определенных условий, продовольственное сырье, пищевые продукты сохраняют качество, установленное стандартом – это

Правильный ответ: срок хранения

Тип заданий: открытый

..... - любая плановая и систематическая деятельность, осуществляемая на производстве, которая проводится для гарантированного подтверждения того, что производимые товары, услуги и вообще любые выполняемые процессы соответствуют установленным требованиям и определенным стандартам потребителей.

Правильный ответ: контроль качества

Тип заданий: открытый

..... – производственная операция или стадия, к которой применяется контроль и которая важна для предупреждения или исключения того или иного фактора риска или его снижения до приемлемого уровня

Правильный ответ: Критическая контрольная точка

Тип заданий: открытый

..... – снижение численности микроорганизмов на оборудовании или в окружающей среде в целях обеспечения безопасности пищевых продуктов для здоровья.

Правильный ответ: Дезинфекция

Тип заданий: открытый

Какой метод определения оценки качества продукции применяют с помощью вычислений и использованием значений параметров, полученных другими методами?

Правильный ответ: расчетный

Тип заданий: открытый

Какие методы контроля качества получили наибольшее распространение?

Правильный ответ: статистические

Тип заданий: открытый

Какой контроль осуществляется на стадии производства продукции и охватывает все вспомогательные, подготовительные и технологические операции.

Правильный ответ: производственный

Тип заданий: открытый

Какой нормативно-правовой документ устанавливает номенклатуру показателей качества конкретной продукции?

Правильный ответ: государственный стандарт

Тип заданий: открытый

Метод оценки качества, основанный на использовании информации, получаемой в результате анализа восприятий органов чувств человека: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.

Правильный ответ: органолептический

Тип заданий: открытый

Как называется действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации в производственном процессе

Правильный ответ: корректирующее

Тип заданий: открытый

Кто возглавляет рабочую группу по разработке целей и мероприятий в области качества в конкретном структурном подразделении предприятия?

Правильный ответ: руководитель структурного подразделения

Тип заданий: открытый

К какому виду контроля относят «контроль, осуществляемый с применением средств измерения»?

Правильный ответ: измерительный

Тип заданий: открытый

Какой термин определяется как: «Совокупность свойств продукции, обуславливающая ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением»?

Правильный ответ: качество

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИ-
ТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ФОС)

**для оценки уровня сформированности профессиональных компетенций
по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительно-
го сырья профиль «Технологический инжиниринг масложировой про-
дукции и эфирных масел»**

ПК-1 Способен организовывать и вести технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

Тип заданий: закрытый

Термин «качество продукции» трактуется как совокупность всех:

1. характеристик, которые обуславливают ее безопасность;
2. характеристик, которые придают ей способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности;
3. количественных характеристик
4. качественных характеристик

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Какой орган на предприятии контролирует качество выпускаемой продукции:

1. лаборатория;
2. слесарная;
3. бухгалтерия;
4. компрессорная.

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: закрытый

Мойка технологического оборудования предназначена для:

1. очистки поверхности от механических загрязнений;
2. уничтожения микроорганизмов;
3. очистки от механических и микробиологических загрязнений;

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Блок-схема-это

1. схематическое представление технологического процесса, изображенное в виде последовательно соединенных символов;
2. схема технологического процесса;
3. система символов с установленными связями между ними;
4. схематическое и системное представление последовательности и взаимодействия этапов технологического процесса.

Правильный ответ: 4.

Тип заданий: открытый

механический моющий эффект осуществляется

1. эмульгирующими жирами и омыляющими жирными кислотами;
2. движением воды с подачей воздуха под давлением;
3. растворами щелочей, солей.

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: открытый

Основная технологическая функция воздушных сепараторов выделение из зерновой смеси примесей, отличающихся от зерна по признакам

1. аэродинамическим;
2. геометрическим;
3. ферромагнитным;

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: открытый

Подсолнечный жмых получается в результате

1. прессования;
2. экстракции;

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: открытый

Подсолнечный шрот получается в результате

1. экстракции;
2. прессования;

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: закрытый

Выберете экстрактор, работающий по способу погружения экстрагируемого материала в противоточно движущийся растворитель:

1. ленточный экстрактор МЭЗ
2. вертикальный шнековый экстрактор НД-1250
3. одноярусный карусельный экстрактор;
4. двухъярусный роторный карусельный экстрактор

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Установите последовательность оборудования первичной очистки прессового масла.

Установите последовательность элементов:

1. гущеловушка
2. центрифуга
3. фильтр
4. охладитель

Правильный ответ: 1,3,2,4

Тип заданий: закрытый

При компоновке линии выбор оборудования осуществляют по:

1. частоте вращения рабочих органов
2. производительности
3. принципу действия
4. габаритам

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Обрушивание масличных кожурных семян происходит в:

1. шелушильных машинах
2. вальцедековом станке

3. семенорушках
4. шлифовальных машинах

Правильный ответ: 3

Тип заданий: открытый

Кристаллизация мыльной основы в вакуум-сушильной башне происходит за счет _____.

Правильный ответ: охлаждения

Тип заданий: открытый

Продолжительность дезодорации жиров в аппарате непрерывного действия принимают равной 2,3 ч. При производительности дезодоратора $m = 6,25$ т/ч рабочая вместимость по массе будет равна

Правильный ответ: 14,4 т

Тип заданий: открытый

Единовременная загрузка дезодорируемого жира в дезодоратор – 5000 кг. Продолжительность цикла дезодорации, включая заполнение аппарата, нагрев, деаэрацию, дезодорацию и охлаждение составляет 4,5 ч. Какова суточная производительность аппарата?

Правильный ответ: 26650 кг

Тип заданий: открытый

В форпрессе «свободный объем» первого витка составляет $V_1 = 8,53$ л, а последнего витка $V_n = 0,9$ л. Определите теоретическую степень сжатия мезги шнековым валом.

Правильный ответ: 9,5.

Тип заданий: закрытый

Первичная очистка масел путем разделения в центробежном поле жидкостей незначительно различающихся по плотности осуществляется в:

1. пурификаторах
2. кларификаторах
3. центрифугах
4. тарельчатых отстойниках

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Дезодоратор периодического действия представляет собой:

1. вертикальный цилиндрический аппарат, внутри которого в нижней части расположены змеевики
2. вертикальный цилиндрический аппарат с несколькими тарелками и скруббером
3. горизонтальный цилиндрический аппарат, разделенный перегородкой на 2 секции и имеющий змеевики

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Ленточный экстрактор МЭЭ работает по способу:

1. погружения экстрагируемого материала в противоточно движущийся растворитель;
2. ступчатого орошения растворителем обрабатываемого материала;
3. смешанному способу экстракции.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Фигурные пластины-ножи в зерном цилиндре служат для:

1. съема налипшего материала с зерных пластин;
2. предотвращения проворачивания материала вместе со шнековым валом;
3. измельчения материала.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: открытый

В корпусе молотковой дробилки для измельчения жмыха на горизонтальном валу насажены _____ с шарнирно закреплёнными на них ударными молотками.

Правильный ответ: диски

Тип заданий: открытый

Степень отжима масла из семян подсолнечника в прессе ПШМ-250 регулируется изменением _____ зазора

Правильный ответ: кольцевого

Тип заданий: открытый

Скорость воздушного потока аспирационной вейки регулируют с помощью _____, которым снабжен каждый из шести каналов вейки.

Правильный ответ: шиберного механизма

Тип заданий: открытый

Для снижения температуры отгонки одорирующих веществ дезодорацию ведут _____ при подаче в масло или жир острого пара.

Правильный ответ: под вакуумом

Тип заданий: закрытый

Поликомпонентными пищевыми продуктами (ППП) являются изделия ...

1. включающие не менее двух пищевых компонентов, сочетание которых позволяет создавать продукты с заданными свойствами;
2. включающие продукты диетического лечебного питания
3. включающие биологически активные компоненты

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Дайте определение энергетической ценности пищевого продукта.

4. свойство пищевого продукта, определяющее его пищевую ценность;
5. показатель, оценивающий калорийность пищевого продукта, т.е. долю энергии, которая может высвободиться из макронутриентов в ходе биологического окисления;
6. показатель, оценивающий энергетическую потребность человека.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Жирорастворимые витамины:

1. А
2. В1

- 3. В12
- 4. С
- 5. D
- 6. E
- 7. К
- 8. РР

Правильный ответ: 1, 5, 6, 7

Тип заданий: закрытый

Число, которое показывает содержание в жире ненасыщенных жирных кислот:

- 1. число Поленске
- 2. число Рейхерта-Майсле
- 3 йодное число

Правильный ответ: 3

Тип заданий: открытый

Натуральный функциональный пищевой продукт обеспечивает не менее ... суточной потребности функционального пищевого ингредиента

Правильный ответ: 15 %

Тип заданий: открытый

Традиционные продукты питания, отвечающие привычкам и обычаям определенных групп населения, привычные источники основных пищевых ингредиентов - это индустриальные продукты...

Правильный ответ: первого поколения

Тип заданий: открытый

Для использования в составе лечебных диет предназначена специализированная пищевая продукция...

Правильный ответ: диетического лечебного питания

Тип заданий: открытый

Интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов...

Правильный ответ: пищевая ценность

ПК-3 Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли

Тип заданий: закрытый

Комбинаторика отвечает на вопрос:

- 1. какова частота массовых случайных явлений?
- 2. с какой вероятностью произойдет некоторое случайное событие?
- 3. сколько различных комбинаций можно составить из элементов данного множества?

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Комбинаторика — это:

- 1. раздел математики
- 2. раздел физики
- 3. раздел химии

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Соединения, каждое из которых содержит m элементов, взятых из данных n ; одно соединение отличается от другого по крайней мере одним элементом или порядком их следования, называются:

1. Сочетания
2. Перестановки
3. Размещения

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Соединения, из которых каждое содержит все данные n ; одно соединение отличается от другого только порядком расположения элементов, называются:

1. Размещения
2. Перестановки
3. Сочетания

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Соединения, каждое из которых содержит m элементов, взятых из данных n ; одно соединение от другого отличается по крайней мере одним элементом, называются:

1. Перестановки
2. Размещения
3. Сочетания

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: открытый

Термин «комбинаторика» был введен в математический обиход...:

Правильный ответ: Лейбницем

Тип заданий: открытый

Процесс создания рационального состава продукта, рецептур ППП, структурно-механических и других свойств готовой продукции, обеспечивающих задаваемый уровень ее пищевой ценности - ...:

Правильный ответ: Проектирование пищевых продуктов

Тип заданий: открытый

Создание продукта, как единого целого, из отдельных пищевых элементов, индивидуально не обеспечивающих состав, заданные свойства и пищевую ценность готовой продукции (органолептические, структурно-механические, химические, энергетические и функциональные свойства) - ...:

Правильный ответ: Конструирование пищевых продуктов

Тип заданий: открытый

Важный фактор при проектировании ППП, характеризующий способность сырья после отдельных процессов технологической обработки достигать заданный эффект (формирование структуры, органолептические свойства, калорийность и т. д.) - ...:

Правильный ответ: функционально-технологические свойства (ФТС)

Тип заданий: открытый

По каким составляющим в первую очередь проводится оценка сбалансированности состава ППП?

Правильный ответ: по белковой и жировой

Тип заданий: закрытый

Уменьшая остатки готовой продукции на складе на конец отчетного периода, предприятие увеличивает:

1. объем выпуска продукции за отчетный период
2. объем реализации продукции за отчетный период

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Затраты на производство и реализацию продукции складываются из стоимости:

1. материальных, технических, трудовых и финансовых ресурсов предприятия
2. производственных запасов и денежных средств
3. сырья, материалов и полуфабрикатов

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Интенсивность труда будет расти за счет:

1. совершенствования используемых средств труда
2. увеличения времени использования рабочей силы
3. совершенствования технологии производства

Правильный ответ: 1,3

Отметьте главный фактор, зависящий от общей конъюнктуры рынка в конкурентной рыночной экономике:

1. уровни качества продукции
2. географическое положение предприятия
3. цена на продукцию (услуги)

Правильный ответ: 3

Тип заданий: открытый

Для анализа использования материальных ресурсов в производстве используется расхода материальных ресурсов на 1 единицу продукции

Правильный ответ: норма

Тип заданий: открытый

Ускорение оборачиваемости средств ведет к прибыльности предприятия

Правильный ответ: повышению

Тип заданий: открытый

Активно действующие силы, вызывающие положительные или отрицательные изменения в состоянии объекта в анализе хозяйственной деятельности называются

Правильный ответ: факторами

Тип заданий: открытый

Величину прибыли характеризует сопоставление показателей..... и себестоимости продукции

Правильный ответ: выручки

Тип заданий: закрытый

В каком аппарате осуществляют сушку масла по непрерывной схеме?

1. Ротационно-пленочный аппарат;
2. Вакуум-сушильный и деаэрационный аппарат;
3. Промывной вакуум-сушильный аппарат;
4. Пароэжекторный вакуумный насос.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

В каком аппарате осуществляют сушку масла по периодической схеме?

1. Ротационно-пленочный аппарат;
2. Вакуум-сушильный и деаэрационный аппарат;
3. Промывной вакуум-сушильный аппарат;
4. Пароэжекторный вакуумный насос.

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

С какой целью при дезодорации проводится обработка масла лимонной кислотой?

1. Для инактивации металлов и уменьшения окислительных процессов;
2. Для сокращения длительности дезодорации;
3. Для удаления фосфолипидов;
4. Для удаления одорирующих веществ.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Какова чистота водорода, используемого для гидрогенизации?

1. 55 % об.;
2. 75 % об.;
3. 82,5 % об.;
4. 99,8 % об.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: открытый

Для сушки фосфатидной эмульсии используетсяаппарат.

Правильный ответ: ротационно-пленочный

Тип заданий: открытый

В колонных реакторах непрерывного действия используют катализатор.

Правильный ответ: неподвижный (стационарный)

Тип заданий: открытый

Для гидрирования масел и жиров используют реакторы, работающие по способу распределения газа в жидкости.

Правильный ответ: реакторы Нормана

Тип заданий: открытый

В марочные бутербродные маргарины вводят до% молока.

Правильный ответ: до 15 %

Тип заданий: закрытый

Назначение санитарно-гигиенического контроля:

1. обнаружение патогенных микроорганизмов;
2. контроль чистоты воды;
3. контроль чистоты воздуха;
4. контроль чистоты пищевых продуктов;
5. контроль чистоты оборудования.

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: закрытый

Отдел технического контроля на перерабатывающих предприятиях осуществляет:

1. технико-химический контроль;
2. санитарно-гигиенический контроль;
3. микробиологический контроль;
4. технико-химический и микробиологический контроль.

Правильный ответ: 4.

Тип заданий: закрытый

Задачами производственного контроля являются

1. организация контроля за состоянием производственной и окружающей среды, в том числе при проведении лабораторных испытаний и исследований;
- 2.- организация производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, продовольственного сырья, продукции общественного питания;
3. организация контроля за соответствием стандартам и техническим условиям, требованиям нормативных документов выпускаемой продукции, работ и услуг на всех этапах производства.
4. все выше перечисленное;

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Оценка качества сырья, полуфабрикатов, и готовой продукции, а также упаковки по внешним признакам:

1. сортировка (бракераж);
2. органолептическая оценка (дегустация);
3. теххимический контроль;
4. превентивным.

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: открытый

Входной приемочный контроль качества - это ...

1. контроль продукции поставщика;
- 2 контроль продукции или процесса во время выполнения или завершения технологической операции;
3. контроль продукции, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к использованию;
- 4 проверка эффективности ранее выполненного контроля, осуществляется специально уполномоченными лицами.

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: открытый

Безопасность пищевых продуктов - состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

1. калорийными;
2. вредными;
3. низкокалорийными;

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: открытый

Периодичность контроля - частота проведения контроля, определяемая контроля.

1. программой производственного ;
2. началом производственного;
3. концом производственного

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: открытый

Программа (план) производственного контроля - документ формы, без ограничения срока действия, разработанный и утвержденный юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем).

1. установленной и разработанной ;
2. произвольной;
3. лаконичной.

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: закрытый

Методы контроля включают:

1. визуальный осмотр;
2. лабораторно-инструментальный контроль и исследования;
3. контроль чистоты воздуха;
4. визуальный и лабораторно-инструментальный контроль;
5. контроль чистоты оборудования.

Правильный ответ: 4.

Тип заданий: закрытый

Производственный контроль на этапах технологического процесса включает следующее:

1. контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
2. контроль за соблюдением поточности технологического процесса;
3. определение контрольных критических точек и нормируемых показателей;
4. Все выше перечисленное

Правильный ответ: 4.

Тип заданий: закрытый

К эфиромасличным относятся следующие культуры:

1. Лен, соя, пшеница;
2. Шалфей укроп, кукуруза, ячмень;
3. Роза, анис, кориандр, укроп
4. Тыква, огурец, баклажан

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Где возможно содержание эфирного масла в растении?

1. листья и стебли;
2. семена и косточки;
3. лепестки, побеги;
4. корни.
5. Все выше перечисленное

Правильный ответ: 5.

Тип заданий: открытый

Контроль за соблюдением точности технологического процесса проводится

1. раз в год;
2. раз в месяц;
3. Постоянно;

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: открытый

Естественная убыль масличных семян, выявленная при зачистке склада, не должна
утвержденных норм естественной убыли масличных семян при хранении

1. быть ниже;
2. отсутствовать;
3. превышать;

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: открытый

Органолептические показатели являются субъективными, то есть на результат определения качества влияет свойств продуктов разными людьми.

1. индивидуальность восприятия;
2. время восприятия;
3. погода восприятия

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: открытый

Ответственность за точность лабораторных данных, используемых в учете производства, несет предприятия.

1. бухгалтер;
2. начальник лаборатории;

3. директор.

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: закрытый

Назовите, какие из перечисленных подсистем являются проектирующими

1. Подсистема геометрического трехмерного моделирования
2. Подсистема эскизного проектирования изделий
3. Подсистема управления проектными данными
4. Подсистема разработки и сопровождения программного обеспечения

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какая команда не входит в инструментальную панель «Геометрия»

1. Автоосевая
2. Отрезок
3. Окружность
4. Штриховка

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какая команда не входит в инструментальную панель «Обозначения»

1. Ввод текста
2. Линия-выноска
3. Скругление на углах объекта
4. Линия с изломами

Тип заданий: закрытый

Укажите, какой инструментальной панелью необходимо воспользоваться, чтобы выполнить штриховку

1. Геометрия
2. Обозначения
3. Выделение
4. Параметризация

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

При моделировании технологического процесса к факторам относят качество и состав основного и дополнительного сырья, параметры окружающей среды, состояние оборудования

Правильный ответ: возмущающим

Тип заданий: открытый

При моделировании технологического процесса к факторам относят количество сырья, расход энергоресурсов, продолжительность процесса. Их целенаправленное изменение приводит к изменению состояния процесса.

Правильный ответ: управляющим

Тип заданий: открытый

При моделировании технологического процесса и оценке значимости факторов используют метод оценок, который помогает обобщить качественные представления об исследуемом процессе

Правильный ответ: экспертных

Тип заданий: открытый

При математическом моделировании технологического процесса используется коэффициент, который характеризует степень согласованности мнений экспертов.

Правильный ответ: конкордации

Тип заданий: открытый

В математическом моделировании для выявления влияния отдельных факторов на результаты эксперимента или технологический процесс используют анализ

Правильный ответ: дисперсионный

ПК-2 Способен оперативно управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на автоматизированных технологических линиях предприятий масложировой отрасли

Тип заданий: закрытый

Показатели качества питания:

1. характеризуют потребительские свойства;
2. характеризуют органолептические свойства;
3. характеризуют реологические свойства;

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Показатели технологических свойств это:

1. доброкачественность пищевых продуктов;
2. физико-механические свойства сырья и готовой продукции;
3. пищевая ценность пищевых продуктов;

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: закрытый

Что такое очистка?

1. называется процесс отделения крупного зерна от мелкого из исходного материала;
2. называется процесс отделения посторонних примесей из исходного сыпучего материала;
3. называется процесс разделения сыпучих материалов на фракции, различающиеся физическими и геометрическими размерами;

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: закрытый

Измельчение – это

1. процесс уменьшения поверхности твердых материалов путем их раздавливания, раскалывания, истирания и удара;
2. процесс увеличения поверхности твердых материалов путем их раздавливания, раскалывания, истирания и удара;
3. процесс изменения поверхности твердых материалов путем их раздавливания, раскалывания, истирания и удара;

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: открытый

Сушка процесс удаления из продукта, связанный с затратами на фазовое превращение воды в пар

1. с затратами воды;
2. с затратами теплоты;
3. затратами минеральных веществ;

Правильный ответ: 2.

Тип заданий: открытый

Обрушивание – это отделение от ядра с последующим ее отведением

1. твердой семенной оболочки;
2. сорной примеси;
3. металломагнитных примесей;

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: открытый

Магнитные сепараторы отделяют примеси отличающиеся от сырья по свойствам

1. аэродинамическим;
2. геометрическим;
3. ферромагнитным

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: открытый

Бланширование это кратковременная тепловая обработка паром, горячей водой, горячим раствором соли или кислоты сырья до температуры нагрева 85...96° С с немедленным последующим водой

1. замораживанием;
2. нагреванием;
3. охлаждением холодной

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Укажите, работа какого из перечисленных приборов основана на использовании зависимости давления жидкости, находящейся в замкнутом объеме от температуры

1. Манометрические термометры
2. Термометры расширения
3. Пирометры
4. Термопары

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какие устройства используют в качестве вторичных приборов для термопар

1. Электронные потенциометры
2. Милливольтметры
3. Уравновешенные мосты
4. Логометры

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какой конструктивный элемент не входит в состав рН-метра

1. Змеевиковый капилляр
2. Измерительный электрод
3. Хлорсеребряный электрод
4. Электролитический ключ

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какое из перечисленных устройств не относится к вспомогательным средствам автоматизации

1. Поворотный кран
2. Кнопка управления
3. Реле
4. Усилитель

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

При монтаже манометра на трубопроводе, его следует устанавливать на участке трубопровода

Правильный ответ: горизонтальном

Тип заданий: открытый

При монтаже счетчика количества перед ним на трубопроводе обязательно устанавливают муфтовый

Правильный ответ: кран

Тип заданий: открытый

При монтаже ротаметров их обязательно устанавливают на участке трубопровода

Правильный ответ: вертикальном

Тип заданий: открытый

..... управления представляет собой вертикальную плоскостную или объемную металлическую конструкцию с установленными на ней техническими средствами автоматики

Правильный ответ: щит

Тип заданий: открытый

При рассогласовании сигнала с датчика с сигналом на измерительном приборе устанавливают между ними преобразователь

Правильный ответ: согласующий

Выберите из списка точную мерную посуду:

1. мерная колба
2. бюретка
3. мерная пипетка
4. мерный стакан
5. мензурка

Правильный ответ: 1,2,3

Составляющая общей погрешности измерения, сохраняющая свое значение в повторных экспериментах, называется ...

1. абсолютной ошибкой
2. грубой ошибкой
3. случайной ошибкой
4. систематической ошибкой

Правильный ответ: 4

Составляющая общей погрешности измерения, имеющая разное значение в повторных экспериментах, называется ...

1. абсолютной ошибкой
2. грубой ошибкой
3. случайной ошибкой
4. систематической ошибкой

Правильный ответ: 3

К физико-химическим методам анализа относятся:

1. метод нейтрализации
2. рефрактометрия
3. комплексонометрия
4. эмиссионный спектральный анализ
5. потенциометрический анализ

Правильный ответ: 2, 4, 5

Тип заданий: открытый

Массовая доля (в %) 12 г вещества в растворе массой 260 г составляет ...

Правильный ответ: 4,6.

Тип заданий: открытый

Молярная концентрация (в моль/л) раствора серной кислоты, содержащего в 500 мл 4,9г вещества, равна ...

Правильный ответ: 0,1.

Тип заданий: открытый

На рефрактометре измеряют параметр: ...

Правильный ответ: показатель преломления.

Тип заданий: открытый

На фотоколориметре измеряют параметр: ...

Правильный ответ: оптическую плотность.

Тип заданий: закрытый

Принцип добровольного применения стандартов предусматривает, что

1. Требования стандартов соблюдаются по усмотрению изготовителя продукции
2. Требования стандартов нужно соблюдать в отношении отдельных видов продукции
3. Стандарт применяется добровольно, после чего все его требования становятся обязательными
4. Стандарт применяется добровольно, после чего отдельные его требования становятся обязательными

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Метод стандартизации, заключающийся в научно-обоснованном последовательном классифицировании и ранжировании объектов, называется

1. Оптимизация
2. Упорядочение
3. Систематизация
4. Селекция

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Измерения по выражению результатов измерений классифицируются, как

1. Однократные, многократные
2. Статические, динамические
3. Абсолютные относительные
4. Равноточные, неравноточные

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Декларирование соответствия - форма подтверждения соответствия продукции требованиям

1. Технических регламентов
2. Технических условий
3. Национальных стандартов
4. Технических регламентов и стандартов.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

Закон «О техническом регулировании» предусматривает, что разработчиком технического регламента может быть....

Правильный ответ: любое лицо

Тип заданий: открытый

Уведомления о разработке проектов технических регламентов публикует.....

Правильный ответ: Росстандарт

Тип заданий: открытый

Документ, принятый международным договором РФ, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ и устанавливающий обязательные требования к продукции и процессам – это.....

Правильный ответ: технический регламент

Тип заданий: открытый

Требования технических регламентов являются....

Правильный ответ: обязательными

Тип заданий: закрытый

Назовите органолептические показатели качества, установленные в стандарте на растительное масло

1. Кислотность
2. Вкус
3. Прозрачность
4. Цвет
5. Титр
6. Запах

Правильный ответ: 2,3,4,6

Тип заданий: закрытый

Содержание пестицидов, токсичных элементов, радионуклидов и микотоксинов в подсолнечном масле не должно превышать норм, установленных в

1. ТР ТС 005/2011
2. ТР ТС 021/2011
3. ТР ТС 022/2011
4. ТР ТС 024/2011

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Показатель эффективности выведения восков и воскоподобных веществ в вымороженном растительном масле называют

1. Холодный тест
2. Горячий тест
3. Анизидиновое число
4. Прозрачность

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

Назовите показатель качества растительного масла, выражаемый через количественное содержание в рафинированном растительном масле следов солей жирных кислот в пересчете на олеат натрия, характеризующий эффективность отделения от масла омыленных жирных кислот после проведения щелочной нейтрализации и промывки.

Правильный ответ: массовая доля мыла в растительном масле

Тип заданий: открытый

Какой нормативный документ принят для обеспечения безопасности масложировой продукции?

Правильный ответ: ТР ТС 024/2011

Тип заданий: открытый

Назовите показатель качества растительного масла, характеризующий отсутствием в растительном масле мути и/или взвешенных частиц (хлопьев), видимых невооруженным глазом в проходящем свете на белом фоне

Правильный ответ: прозрачность растительного масла

Тип заданий: открытый

Назовите показатель качества растительного масла, характеризующий окраску и оттенок слоя растительного масла, просматриваемого невооруженным глазом в проходящем свете на белом фоне

Правильный ответ: цвет растительного масла

Тип заданий: открытый

Характеристика цвета растительного масла, выражаемая цветным числом называется.....

Правильный ответ: цветность растительного масла

Тип заданий: закрытый

Первичная очистка масел путем разделения в центробежном поле жидкостей незначительно различающихся по плотности осуществляется в:

1. пурификаторах
2. кларификаторах
3. центрифугах
4. тарельчатых отстойниках

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Дезодоратор периодического действия представляет собой:

1. вертикальный цилиндрический аппарат, внутри которого в нижней части расположены змеевики
2. вертикальный цилиндрический аппарат с несколькими тарелками и скруббером
3. горизонтальный цилиндрический аппарат, разделенный перегородкой на 2 секции и имеющий змеевики

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Ленточный экстрактор МЭЗ работает по способу:

1. погружения экстрагируемого материала в противоточно движущийся растворитель;
2. ступчатого орошения растворителем обрабатываемого материала;
3. смешанному способу экстракции.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Фигурные пластины-ножи в зерном цилиндре служат для:

1. съема налипшего материала с зерных пластин;
2. предотвращения проворачивания материала вместе со шнековым валом;
3. измельчения материала.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: открытый

В корпусе молотковой дробилки для измельчения жмыха на горизонтальном валу насажены _____ с шарнирно закреплёнными на них ударными молотками.

Правильный ответ: диски

Тип заданий: открытый

Степень отжима масла из семян подсолнечника в прессе ПШМ-250 регулируется изменением _____ зазора

Правильный ответ: кольцевого

Тип заданий: открытый

Скорость воздушного потока аспирационной вейки регулируют с помощью _____, которым снабжен каждый из шести каналов вейки.

Правильный ответ: шиберного механизма

Тип заданий: открытый

Для снижения температуры отгонки одорирующих веществ дезодорацию ведут _____ при подаче в масло или жир острого пара.

Правильный ответ: под вакуумом

Тип заданий: закрытый

Какова температура плавления гидрированных жиров для салатных кулинарных масел?

1. До 20°C;
2. 32 – 34°C;
3. 40 – 42°C;
4. 46 – 52 °C.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

При какой температуре фракционированием хлопкового масла получают хлопковый пальмитин?

1. 2,5 – 4,0°C;
2. 4,5 – 6,0°C;
3. 7,5 – 8,0°C;
4. 9,5 – 10,0 °C.

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Для каких целей используют пищевой саломас марок 1 и 2?

1. Для маргаринов и кулинарных жиров;
2. Для кондитерских изделий;
3. Для наливных маргаринов и переэтерифицированных жиров;
4. Для пищевых ПАВ и жидкого маргарина.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

С какой кислотностью и жирностью принимается молоко на маргариновые заводы?

1. Не более 18°Т; не менее 20 %;
2. Не более 21°Т; не менее 3,2 %;
3. Не более 23°Т; не менее 5,0 %.
4. Не более 30 °Т; не менее 15 %;

Правильный ответ: 2

Тип заданий: открытый

С целью выведения из растительных масел восковых веществ проводятмасла.

Правильный ответ: винтеризацию

Тип заданий: открытый

Органолептическую оценку растительных масел и жиров для маргариновой продукции осуществляют по балльной шкале.

Правильный ответ: пятидесяти

Тип заданий: открытый

При непрерывном процессе рафинации для промывки масел водой используют смесители.

1. Лопастные;
2. Дисковые;
3. Ножевые;
4. Смесители-турбулизаторы

Правильный ответ: ножевые

Тип заданий: открытый

При низком содержании свободных жирных кислот в растительном масле возможно осуществление рафинации.

Правильный ответ: физической (бесщелочной)

Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Как классифицируется несчастный случай с работником, перевозимом транспортным средством предприятия:

1. связанный с работой
2. не связанный с работой
3. связанный с производством
4. не связанный с производством

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Виды общей вибрации:

1. транспортная
2. технологическая
3. транспортно-технологическая
4. транспортная, технологическая, транспортно-технологическая

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Какое освещение должно быть в компьютерных залах?

1. только искусственное
2. только естественное
3. искусственное и естественное
4. никакого

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Как часто должна проводиться проверка устройств блокировки вентиляционных систем с автоматическими установками пожарной сигнализации или пожаротушения:

1. в установленные сроки
2. не реже одного раза в месяц
3. не реже одного раза в год
4. каждый квартал

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Как называются технические средства, используемые для предотвращения или уменьшения воздействия на работников вредных или производственных факторов (указать аббревиатуру)

Правильный ответ: СИЗ

Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Как называется прибор для замера атмосферного давления

Правильный ответ: барометр

Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. При загрузке холодильной камеры необходимо следить, чтобы ящики с масложировой продукцией не _____ аммиачного трубопровода.

Правильный ответ: касались

Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. При размещении рабочих мест с ПЭВМ расстояние между рабочими столами с видеомониторами, должно быть не менее ___ м. Ответ запишите цифрой.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Выберите из списка точную мерную посуду:

1. мерная колба
2. бюретка
3. мерная пипетка
4. мерный стакан
5. мензурка

Правильный ответ: 1,2,3

Тип заданий: закрытый

Составляющая общей погрешности измерения, сохраняющая свое значение в повторных экспериментах, называется ...

1. абсолютной ошибкой
2. грубой ошибкой
3. случайной ошибкой
4. систематической ошибкой

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Составляющая общей погрешности измерения, имеющая разное значение в повторных экспериментах, называется ...

1. абсолютной ошибкой
2. грубой ошибкой
3. случайной ошибкой
4. систематической ошибкой

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

К физико-химическим методам анализа относятся:

1. метод нейтрализации
2. рефрактометрия
3. комплексонометрия
4. эмиссионный спектральный анализ
5. потенциометрический анализ

Правильный ответ: 2, 4, 5

Тип заданий: открытый

Массовая доля (в %) 12 г вещества в растворе массой 260 г составляет ...

Правильный ответ: 4,6.

Тип заданий: открытый

Молярная концентрация (в моль/л) раствора серной кислоты, содержащего в 500 мл 4,9г вещества, равна ...

Правильный ответ: 0,1.

Тип заданий: открытый

На рефрактометре измеряют параметр: ...

Правильный ответ: показатель преломления.

Тип задания: открытый

На фотоколориметре измеряют параметр: ...

Правильный ответ: оптическую плотность.

Тип задания закрытый

1. Виды масличного сырья

1. чисто масличные прядильно-масличные эфиромасличные

2. чисто масличные прядильно-масличные эфиромасличные белково-масличные маслосодержащие отходы пищевых производств

3. чисто масличные прядильно-масличные, эфиромасличные, белково-масличные пряно-масличные маслосодержащие отходы пищевых производств

4. чисто масличные прядильно-масличные белково-масличные пряно-масличные маслосодержащие отходы пищевых производств

Правильный ответ 3

Тип задания закрытый

Масличные растения семейства Астровые

1. подсолнечник

2. подсолнечник сафлор хлопчатник

3. подсолнечник сафлор

4. сафлор

Правильный ответ 3

Тип задания закрытый

Прядильно-масличное сырье.

1. хлопчатник лен конопля

2. лен конопля

3. хлопчатник лен

4. конопля лен мак хлопчатник

Правильный ответ 1

Тип задания закрытый

4. Масличные растения семейства Капустные

1. горчица рапс сурепица

2. горчица рапс сурепица рыжик крамбе

3. горчица рапс сурепица рыжик

4. горчица рапс рыжик

Правильный ответ 2

Тип задания закрытый

5. Масличные растения семейства Бобовые

1. соя чечевица нут

2. соя арахис

3. соя арахис чечевица

4. арахис соя нут чечевица

Правильный ответ 2

Тип задания закрытый

Высыхающие растительные масла

1. тунговое льняное конопляное
2. тунговое льняное перилловое катальповое
3. льняное перилловое катальповое конопляное
4. тунговое льняное перилловое катальповое конопляное.

Правильный ответ 2

Тип задания закрытый

Полувывсыхающие растительные масла

1. подсолнечное соевое конопляное маковое кукурузное
2. подсолнечное рапсовое конопляное маковое
3. подсолнечное соевое конопляное маковое кукурузное рапсовое
4. подсолнечное касторовое конопляное кукурузное рапсовое

Правильный ответ 1

Тип задания закрытый

Невысыхающие жидкие растительные масла

1. оливковое кориандровое кунжутное арахисовое горчичное рапсовое
2. масло-какао пальмовое пальмоядровое кориандровое оливковое
3. оливковое кориандровое кунжутное рапсовое пальмоядровое
4. оливковое кориандровое кунжутное арахисовое горчичное рапсовое пальмовое пальмоядровое

Правильный ответ 1

Тип задания закрытый

Какая из жирных кислот имеет наибольшее количество двойных связей

- 1 олеиновая
- 2 линолевая
- 3 линоленовая
4. арахидоновая

Правильный ответ 4

Тип задания закрытый

Жирорастворимые витамины растительных масел

1. А К Е D
2. С К Е А
3. А Е D
4. В А Е К

Правильный ответ 1

ПК-3 Способен оперативно разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства на предприятиях масложировой отрасли

Тип заданий: закрытый

Укажите, определение какого понятия дано: «статистическая совокупность, содержащая в себе все возможные значения случайной величины»

1. генеральная статистическая совокупность
2. выборочная статистическая совокупность
3. систематическая ошибка опыта
4. погрешность

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, определение какого понятия дано: «неточности в измерении результатов опыта, связанные с факторами, действующими постоянно и в одном направлении»

1. генеральная статистическая совокупность
2. выборочная статистическая совокупность
3. систематическая ошибка опыта
4. погрешность

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, определение какого понятия дано: «рассеивание случайной величины относительно математического ожидания»

1. дисперсия
2. выборочное среднее
3. число степеней свободы
4. коэффициент вариации

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите возможный интервал значений коэффициента корреляции

1. от -1 до 1
2. от -1 до 0
3. от 0 до 1
4. от 0 до 10

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какие параметры оптимизации относят к технологическим

1. выход продукта
2. качество продукта
3. себестоимость
4. рентабельность

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

В состав системы Statistica входят: многофункциональная система для работы с данными, система для визуализации данных и результатов, набор статистических модулей

Правильный ответ: графическая

Тип заданий: открытый

Основными типами документов в системе Statistica являются: электронная таблица, документ- , документ-отчет

Правильный ответ: график

Тип заданий: открытый

Запишите, какое расширение имеют файлы, созданные в системе Statistica

Правильный ответ: sta

Тип заданий: открытый

При работе в модуле «..... статистика» системы Statistica доступны статистические процедуры: описательные статистики, корреляционные матрицы, t-тест для независимых выборок, частотные таблицы и другие

Правильный ответ: основная

Тип заданий: открытый

В системе Statistica предусмотрены следующие виды графиков: пользовательские графики, графики, быстрые статистические графики, специализированные графики

Правильный ответ: статистические

Тип заданий: закрытый

Укажите наиболее применяемый стиль проектирования

1. Нисходящее
2. Восходящее
3. Параллельное

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Назовите стадию проектирования, на которой изучаются потребности в получении новых объектов, исследуются принципы построения объектов, прогнозируются значения характеристик объекта

1. Стадия научно-исследовательских работ
2. Стадия опытно-конструкторских работ
3. Стадия технического проекта
4. Стадия рабочего проекта

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Назовите вид обеспечения САПР, включающий различные аппаратные средства

1. Техническое обеспечение
2. Математическое обеспечение
3. Программное обеспечение
4. Информационное обеспечение

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Укажите, какой инструмент необходимо использовать при построении планов промышленных зданий в заданном масштабе в системе Компас

1. Слой
2. Ввод таблицы
3. Деформация
4. Менеджер документа

Тип заданий: закрытый

Укажите, какой инструмент используют для отображения на плане промышленного здания расчетных размеров проходов, расстояний между аппаратами и т.п.

1. Установка привязок
2. Обозначение высоты этажа
3. Сетка
4. Локальная СК

Правильный ответ: 1

При проектировании чертежной графической документации в системе Компас для изменения формы основной надписи необходимо воспользоваться стандартных основных надписей

Правильный ответ: библиотекой

Тип заданий: открытый

При создании трехмерного изображения заданного объекта без применения сборочных операций в системе Компас выбирают тип документа

Правильный ответ: деталь

Тип заданий: открытый

Графическую основу плана промышленного здания – сетку разбивочных осей в системе Компас необходимо строить с использованием типа линии

Правильный ответ: осевая

Тип заданий: открытый

Укажите, командами какой инструментальной панели системы Компас необходимо воспользоваться для построения контуров колонн и других несущих конструкций промышленного здания

Правильный ответ: геометрия

Тип заданий: открытый

Укажите, какой инструментальной панелью системы Компас необходимо воспользоваться для нанесения привязок оборудования на плане промышленного здания при выполнении чертежа в системе Компас

Правильный ответ: размеры

Тип заданий: закрытый

Комбинаторика отвечает на вопрос:

1. какова частота массовых случайных явлений?
2. с какой вероятностью произойдет некоторое случайное событие?
3. сколько различных комбинаций можно составить из элементов данного множества?

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Комбинаторика — это:

1. раздел математики
2. раздел физики
3. раздел химии

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Соединения, каждое из которых содержит m элементов, взятых из данных n ; одно соединение отличается от другого по крайней мере одним элементом или порядком их следования, называются:

1. Сочетания
2. Перестановки
3. Размещения

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Соединения, из которых каждое содержит все данные n ; одно соединение отличается от другого только порядком расположения элементов, называются:

1. Размещения
2. Перестановки
3. Сочетания

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Соединения, каждое из которых содержит m элементов, взятых из данных n ; одно соединение от другого отличается по крайней мере одним элементом, называются:

1. Перестановки
2. Размещения
3. Сочетания

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: открытый

Термин «комбинаторика» был введён в математический обиход...:

Правильный ответ: Лейбницем

Тип заданий: открытый

Процесс создания рационального состава продукта, рецептур ППП, структурно-механических и других свойств готовой продукции, обеспечивающих задаваемый уровень ее пищевой ценности - ...:

Правильный ответ: Проектирование пищевых продуктов

Тип заданий: открытый

Создание продукта, как единого целого, из отдельных пищевых элементов, индивидуально не обеспечивающих состав, заданные свойства и пищевую ценность готовой продукции (органолептические, структурно-механические, химические, энергетические и функциональные свойства) - ...:

Правильный ответ: Конструирование пищевых продуктов

Тип заданий: открытый

Важный фактор при проектировании ППП, характеризующий способность сырья после отдельных процессов технологической обработки достигать заданный эффект (формирование структуры, органолептические свойства, калорийность и т. д.)- ...:

Правильный ответ: функционально-технологические свойства (ФТС)

Тип заданий: открытый

По каким составляющим в первую очередь проводится оценка сбалансированности состава ППП?

Правильный ответ: по белковой и жировой

Тип заданий: закрытый

Проектировщиком является

- 1) организация, имеющая лицензию на проектную деятельность
- 2) лицо, которым разрабатывается проектная документация
- 3) организация, которая заказывает проектную документацию

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Разработка проектной документации является

- 1) Первым этапом проекта
- 2) Вторым этапом проекта
- 3) Последним этапом проекта

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

По этажности промышленные здания и сооружения подразделяют на:

- 1) Одноэтажные и многоэтажные
- 2) Одноэтажные, многоэтажные и комбинированные
- 3) Одноэтажные и комбинированные

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Минимальное расстояние между аппаратами, а также между аппаратами и строительными элементами

- 1) 0,8 м
- 2) 0,5 м
- 3) 1,8 м

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Аппаратурно-технологическая схема изображается:

- 1) Без масштаба
- 2) Без масштаба, но соразмерно реальным геометрическим размерам одного-двух видов технологического оборудования
- 3) В масштабе

Правильный ответ: 2

Тип заданий: открытый

Производственно-хозяйственная единица, занятая производством продуктов питания и обладающая производственно-техническим организационным единством называется

.....

Правильный ответ: промышленным предприятием.

Тип заданий: открытый

Разрабатывает технологическую схему производства, рассчитывает и выбирает основное оборудование

Правильный ответ: технолог проекта

Тип заданий: открытый

Первым этапом проекта является

Правильный ответ: обоснование инвестиций

Тип заданий: открытый

Технологические требования к промышленным зданиям регламентируют

Правильный ответ: соответствие здания своему назначению

Тип заданий: открытый

Расстояние между поперечными разбивочными осями, определяющими положение вертикальных несущих конструкций здания (колонн, стен) называют

Правильный ответ: шагом.

Тип заданий: закрытый

Ресурс, контролируемый хозяйствующим субъектом в результате прошлых событий и который в будущем принесет ему экономическую выгоду, это:

1. обязательства предприятия
2. заемные средства
- 3 актив предприятия

Правильный ответ: 3

Тип заданий: открытый

Если уровень рентабельности равен 100%, то уровень окупаемости затрат равен

1. 200%
2. 0%
3. 100%
4. окупаемость имеет отрицательное значение

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Если увеличился размер материальных затрат, приходящихся на 1 руб. выпуска продукции, то изменился показатель:

1. материалоотдачи
2. материалоёмкости

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Какой путь развития преобладает на предприятии, если темпы роста фондоотдачи превышают темпы роста фондовооруженности:

1. экстенсивный
2. интенсивный
3. нейтральный.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

К экстенсивным факторам развития производства не относятся:

1. увеличение количества используемых ресурсов, увеличение времени использования ресурсов
2. совершенствование качественных характеристик использования ресурсов;
3. рост производительности труда.

Правильный ответ: 2,3

Тип заданий: открытый

Возможности, которые остались неиспользованными в процессе выполнения плана, принято считать....

Правильный ответ: резервами

Тип заданий: открытый

Важнейшим обобщающим показателем эффективности использования основных средств является....

Правильный ответ: фондоотдача

Тип заданий: открытый

Уровень окупаемости составил 200 %. Это означает следующее: прибыль на каждые 100 вложенных рублей равна руб.;

Правильный ответ: 100

Тип заданий: открытый

Уровень рентабельности, равный 5%, соответствует уровню окупаемости, равному...%

Правильный ответ: 105

Тип заданий: открытый

Рост цены продукции с 10 руб. в 1,5 раза при неизменном объеме продаж в 100 ед. увеличивает выручку на..... руб.

Правильный ответ: 500

ПК-4 Способен управлять производственно-технологическими процессами производства, моющих средств и эфирных масел

Тип заданий: закрытый

По типу сырья, применяемого для синтеза, ПАВ делят на:

- 1 анионные, катионные, неионогенные, амфотерные;
- 2 природные и синтетические;
- 3 калиевые и натриевые;
- 4 высокомолекулярные и низкомолекулярные.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

ПАВ, обладающие моющим действием имеют следующие функции:

- 1 поверхностно-активны на границе раздела вода – воздух;
- 2 поверхностно-активны на различных границах раздела конденсированных фаз;
- 3 способны к образованию гелеподобных структур в адсорбционных слоях и в объёме фаз;
- 4 объединяют остальные функции и, кроме того, способны к образованию в объёме жидкой фазы мицелл и солубилизации.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Какие непищевые растительные масла чаще используются в производстве ПАВ?

- 1 касторовое и талловое;
- 2 соевое и рапсовое;
- 3 пальмовое и пальмоядровое;
- 4 конопляное и подсолнечное

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Установите соответствие:

А) ядровые жиры	1) саломасы
	2) кокосовое, пальмоядровое, касторовое масла
	3) саломасная фракция синтетических жирных кислот C ₁₇ -C ₂₀
Б) клеевые жиры	4) фракции синтетических жирных кислот C ₁₀ -C ₁₆ и C ₁₂ -C ₁₆
	5) канифоль
	6) оливковое, подсолнечное, соевое, хлопковое, кукурузное, пальмовое, льняное масла

Правильный ответ: А) – 1,3,5,6.; Б) – 2,4.

Тип заданий: закрытый

В качестве мыл используют соли высокомолекулярных жирных, смоляных и нафтенных кислот и:

- 1 щелочноземельных металлов;
- 2 тяжелых металлов;
- 3 щелочных металлов (натрия и калия);
- 4 аммония

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Установите соответствие классов и элементарных актов моющего действия:

Классы	Элементарные акты
А) акты, обеспечивающие моющее действие	1) пенообразование
	2) ингибирование коррозии,
	3) смачивание поверхности и вытеснение загрязнений
	4) связывание солей жёсткости,
	5) солубилизация загрязнения
Б) вспомогательные акты	6) диспергирование
	7) стабилизация раствора
	8) гидротропия,
	9) химическое разложение загрязнений
	10) высаливание ПАВ
	11) защита субстрата от повторного загрязнения
	12) регулирование pH среды

Правильный ответ: А) – 3, 5, 6,7,9,11; Б) – 1,2,4,8,10,12.

Тип заданий: закрытый

Лучшей моющей способностью обладают мыла из смеси жирных кислот с числом углеродных атомов:

1. <8;
2. >20;
3. от 10 до 20;
4. от 12 до 18

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Хозяйственное мыло подразделяют на группы (I, II, III) в зависимости от:

- 1 массовой доли жирных кислот и рецептуры;
- 2 содержания лечебно-профилактических добавок;
- 3 температуры плавления жирных кислот;
- 4 содержания свободной едкой щелочи

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Устойчивость пены мыла выражается:

- 1 отношением объема пены, разрушенной через 5 мин, к первоначальному объему;
- 2 высотой слоя пены в стакане наружным диаметром 70-75 мм в миллиметрах;
- 3 целым числом минут до оседания пены.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Дисперсная трехкомпонентная система: вода — масло — ПАВ – это:

- 1 пена;
- 2 суспензия;
- 3 эмульсия;
- 4 аэрозоль

Правильный ответ: 3

Тип заданий: открытый

... - это химические соединения, которые при растворении или диспергировании в жидкости избирательно адсорбируются на границе раздела фаз, снижая поверхностное и межфазное натяжение.

Правильный ответ: поверхностно-активные вещества

Тип заданий: открытый

...— способ фракционной перегонки высокомолекулярных жидкостей в условиях глубокого разрежения, основанный на разной скорости испарения молекул различной молекулярной массы.

Правильный ответ: Молекулярная дистилляция

Тип заданий: открытый

... - концентрация раствора мыла, при которой наблюдается резкое изменение его свойств вследствие образования мицелл.

Правильный ответ: критическая концентрация мицеллообразования

Тип заданий: открытый

... - поверхностное явление, возникающее при контакте фаз жидкость – твёрдое тело и проявляющееся в растекании жидкости по поверхности твёрдого тела.

Правильный ответ: смачивание

Тип заданий: открытый

...- ячеистая дисперсная система, в которой пузырьки воздуха (газа) окружены мыльной пленкой сложного строения.

Правильный ответ: пена

Тип заданий: открытый

Оптимальная концентрация мыльных растворов, обладающих моющим действием, находится в пределах

Правильный ответ: выше ККМ

Тип заданий: открытый

...- концентрированный мыльный раствор с содержанием жирных кислот 40...60%.

Правильный ответ: мыльный клей

Тип заданий: открытый

...- процесс коагуляции мыла под действием электролита в мыловарении.

Правильный ответ: высаливание

Тип заданий: открытый

Какие вещества добавляют для устранения прозрачности при выработке белого туалетного мыла и улучшения цветового фона окрашенных мыл ?

Правильный ответ: цинковые или титановые белила

Тип заданий: открытый

Какие добавки вводят в туалетное мыло, предназначенное для лиц с повышенной сухостью кожи ?

Правильный ответ: пережиривающие

Тип заданий: закрытый

Сухие (порошкообразные) духи представляют собой

1. тонкоизмельченный порошок сухого растительного сырья (корень, листья) или тальк, крахмал, обильно пропитанный парфюмерной композицией,
2. сплав душистых веществ с церезином и восками
3. спиртовой или спирто-водный раствор, содержащий не менее 10 % душистых веществ и не менее 80 % спирта

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Твердые духи представляют собой

1. тонкоизмельченный порошок сухого растительного сырья (корень, листья) или тальк, крахмал, обильно пропитанный парфюмерной композицией,
2. сплав душистых веществ с церезином и восками
3. спиртовой или спирто-водный раствор, содержащий не менее 10 % душистых веществ и не менее 80 % спирта

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Жидкие духи представляют собой

1. тонкоизмельченный порошок сухого растительного сырья (корень, листья) или тальк, крахмал, обильно пропитанный парфюмерной композицией,
2. сплав душистых веществ с церезином и восками
3. спиртовой или спирто-водный раствор, содержащий не менее 10 % душистых веществ и не менее 80 % спирта

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Начальный запах (1 ступень) духов:

1. чувствуется 10-12 часов после испарения спирта и легколетучих веществ,
2. чувствуется до и вскоре после испарения спирта,
3. чувствуется после затухания срединного запаха, гармонирует с ним.

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

По степени дисперсности твердой фазы различают два вида суспензий:

- 1 твердые и жидкие;
- 2 жидкие и газообразные;
- 3 грубые и тонкие;
- 4 плотные и газообразные

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: открытый

...- гетерогенные системы, в которых одно вещество в виде мельчайших частиц равномерно распределено в объеме другого

Правильный ответ: Дисперсные системы

Тип заданий: открытый

... - основное функциональное свойство парфюмерных товаров.

Правильный ответ: запах

Тип заданий: открытый

... - это неоднородная система, образованная двумя взаимно нерастворимыми жидкостями.

Правильный ответ: эмульсия

Тип заданий: открытый

... - основной растворитель для всех жидких парфюмерных изделий:

Правильный ответ: этиловый спирт

Тип заданий: открытый

К какому классу химических соединений относятся туйон, изотуйон, пинокамфон, изопинокамфон, камфора?

Правильный ответ: кетоны

Тип заданий: закрытый

Выберите несколько правильных вариантов ответа.

Запрещается:

1. работать при наличии запаха аммиака
2. загружать камеру мокрыми ящиками с масложировой продукцией
3. производить регулировку аммиачной аппаратуры
4. использовать СИЗ

Правильный ответ: 1, 2, 3

Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ.

Кто на производстве должен непосредственно разрабатывать инструкцию по охране труда:

1. инженер по охране труда
2. главный специалист
3. руководитель производственного участка
4. председатель комиссии по охране труда профсоюзного комитета

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Кто в соответствии с 12.0.004-2015 должен проводить вводный инструктаж по охране труда при приеме на работу:

1. инженер по охране труда или лицо на которое возложены обязанности инженера по охране труда
2. главный инженер
3. работодатель
4. непосредственный руководитель работ

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. На кого Трудовым кодексом РФ возложена ответственность за состояние охраны труда на предприятии:

1. на главного специалиста
2. на работодателя
3. на инженера по охране труда
4. на председателя комиссии охраны труда профкома

Правильный ответ: 2

Тип заданий: закрытый

Выберите правильный ответ. Какой из приведенных инструктажей по охране труда не является внеплановым:

1. проводимый в результате изменения типовой инструкции
2. проводимый из-за несчастного случая
3. проводимый перед работой не по специальности
4. проводимый из-за изменения материала

Правильный ответ: 3

Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Трудовым кодексом РФ установлено, что нормальная продолжительность рабочего времени на предприятиях всех форм собственности не может превышать: Ответ запишите цифрой.

Правильный ответ: 40

Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Какой инструктаж проводится с работниками после несчастного случая:

Правильный ответ: внеплановый

Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Какой инструктаж по охране на рабочем месте проводится при смене вида работ ?

Правильный ответ: первичный

Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Кто должен организовать хранение, ремонт и выдачу исправного, заточенного ручного инструмента, приспособлений, инвентаря и средств индивидуальной защиты в соответствии с установленными нормами работникам, занятым на ручных работах в растениеводстве, в соответствии с конкретными условиями и особенностями выполняемых работ.

Правильный ответ: работодатель

Тип заданий: открытый

Запишите правильный ответ. Система управления производственным оборудованием должна включать средства экстренного торможения и аварийного останова с целью предотвращения опасности травмирования работников, а также _____, предупреждающей о нарушениях работы оборудования.

Правильный ответ: сигнализации

ПК-5 Способен обеспечить функционирование системы управления качества производства моющих средств и эфирных масел

Тип заданий: закрытый

Канифоль применяют в производстве мыла в виде:

- 1 сплава с жирами или жирными кислотами;
- 2 20 %-ного раствора;
- 3 в твердом состоянии в виде куска;
- 4 в порошкообразном состоянии

Правильный ответ: 1.

Тип заданий: закрытый

Средняя молекулярная масса характеризует следующие свойства жирных кислот как сырья для производства мыла:

- 1 степень ненасыщенности;
- 2 моющую способность мыла;
- 3 концентрацию электролитов при высаливании;
- 4 твердость, пластичность и растворимость мыла в воде

Правильный ответ: 2, 3

Тип заданий: закрытый

В жировой набор мыл каких групп не вводят синтетические жирные кислоты:

- 1 туалетное «Экстра»;
- 2 туалетное II группы;
- 3 туалетное «Детское»;
- 4 хозяйственное I группы;
- 5 хозяйственное II и III группы

Правильный ответ: 1, 3.

Тип заданий: закрытый

Процессы карбонатного омыления и каустического доомыления растворами содопродуктов проводят:

- 1 при незначительном избытке содопродуктов в мыльной массе;
- 2 при избытке жирных кислот;
- 3 строго по расчетному количеству жиров и содопродуктов

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

Каким показателем косвенно характеризуется твердость хозяйственного мыла:

- 1 содержание свободной едкой щелочи;
- 2 пенообразующая способность в водном растворе;
- 3 титр, т. е. температура застывания смеси жирных кислот в градусах Цельсия;
- 4 иодное число

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Какие вспомогательные компоненты отсутствуют в СМС, предназначенных для стирки шерсти и шелка:

- 1 антиресорбенты (например, поливиниловый спирт);
- 2 ферменты (например, протосубтилин, липазы);

- 3 комплексообразователи, изменяющие рН моющего раствора (например, пентанатрий-фосфат, карбонат и силикат натрия);
- 4 ароматизаторы (например, лимонен, ментол, изобутилацетат)

Правильный ответ: 3.

Тип заданий: закрытый

Установите последовательность операций технологического процесса непрерывного приготовления основы хозяйственного мыла:

1. - обработка карбонатной массы раствором каустической соды (каустическое доомыление);
2. - корректирование мыльного клея с обеспечением физико-химических показателей мыла, предусмотренных техническими условиями;
- нейтрализация жирных кислот кальцинированной содой (карбонатное омыление) и удаление образующегося углекислого газа;
3. - подготовка жирового сырья и содопродуктов к омылению;
4. - дозирование и нагревание жирных кислот и растворов содопродуктов.

Правильный ответ: 3; 4; 1; 2

Тип заданий: закрытый

Установите последовательность операций технологического процесса приготовления основы туалетного мыла из нейтральных жиров косвенным периодическим способом:

1. - первое омыление,
2. - второе омыление,
- 3 - первое высаливание мыльного клея раствором поваренной соли
- 4 -второе высаливание раствором едкого натра,
5. - отстаивание и слив основы.
6. - шлифование,
7. - промывка и третье высаливание,

Правильный ответ: 1; 3; 2; 4; 7; 6; 5

Тип заданий: закрытый

Установите последовательность операций обработки туалетных мыл:

1. - предварительная механическая обработка;
2. - охлаждение;
3. - сушка;
4. - дополнительная механическая обработка мыльной массы;
5. - формование;
6. - введение отдушек, красителей, антиокислителей и других добавок;
7. - штампование мыла;
8. - резка;
9. - завертывание в этикетки и упаковка;
10. - подсушивание кусков.

Правильный ответ: (2; 3; 1; 6; 4; 5; 8; 10; 7; 9.)

Тип заданий: закрытый

Установите последовательность операций обработки хозяйственного мыла:

1. - механическая обработка и формование;
2. - упаковка в тару;
3. - охлаждение и сушка;
4. - резка на куски определенного товарного размера;
5. - нанесение на поверхности кусков реквизитов, предусмотренных стандартом (штамповка);

Правильный ответ: (3; 1; 4; 5; 2)

Тип заданий: открытый

Какая полиморфная модификация мыла устойчивая на холоду, твердая, обладает повышенной растворимостью, хорошей пенообразующей способностью, образуется при медленном охлаждении ниже критической температуры (около 70°C) или при механической обработке холодного мыла?

Правильный ответ: β - модификация

Тип заданий: открытый

Какая полиморфная модификация мыла устойчива при температуре выше 70°C, плохо пенится, мягкая, образуется при низкой влажности и низкой молекулярной массе содержащихся в мыле жирных кислот?

Правильный ответ: ω - модификация

Тип заданий: открытый

Какие характеристики жирового сырья лежат в основе составления жировых рецептур твердого мыла?

Правильный ответ: температура плавления, число омыления

Тип заданий: открытый

Какой способ варки можно применять для производства хозяйственного мыла из хорошо очищенного жирового сырья?

Правильный ответ: прямой

Тип заданий: открытый

Какой способ варки можно применять при использовании соапстоков, темных сортов технических животных жиров, производстве мыла из нейтральных жиров с утилизацией глицерина, производстве туалетных мыл?

Правильный ответ: косвенный

Тип заданий: открытый

... - это гарантированное количество жирных кислот в куске мыла в граммах. Оно представляет собой произведение номинальной массы куска мыла в граммах на процентное содержание жирных кислот, которое должно быть в данном виде мыла.

Правильный ответ: Качественное число

Тип заданий: открытый

... - это высокоэффективные моющие препараты, содержащие в своей основе от 10 до 40% поверхностно-активных веществ, а также различные добавки, повышающие моющую способность.

Правильный ответ: Синтетические моющие средства

Тип заданий: открытый

Какие ПАВ разлагаются быстро, для них характерно увеличение потребления кислорода пропорционально концентрации в воде?

Правильный ответ: биологически мягкие

Тип заданий: открытый

... - завершающая стадия приготовления туалетной основы, обработка горячей водой или растворами щелочи и поваренной соли, облегчающая последующую механическую обработку мыла.

Правильный ответ: шлифование

Тип заданий: открытый

... - отход мыловаренного производства, содержащий воду, электролиты, сопутствующие вещества, примеси и до 1 % низкомолекулярного мыла

Правильный ответ: подмыльный щелок

Тип заданий: закрытый

Параметры, определяющие основные физико-химические свойства парфюмерно-косметических эмульсий:

- 1 вязкость, поверхностное натяжение, растекаемость, полярность, температура помутнения;
- 2 нерастекаемость, вязкость, неполярность, температура застывания;
- 3 температура плавления, твердость, разделения фаз, полярность;
- 4 температура помутнения, вязкость, полярность, отсутствие поверхностного натяжения.

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытый

К техническим показателям при составлении парфюмерных композиций относятся:

1. себестоимость композиции и рентабельность;
2. консистенция, внешний вид и продукта и оформление упаковки;
3. удельные затраты труда и энергоресурсов при производстве продукта;
4. растворимость душистых веществ в спирте, интенсивность запаха и продолжительность его ощущения.

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Установите последовательность операций получения настоев методом перколяции:

1. – Разбавление настоя до требуемой концентрации;
2. – Циркуляция растворителя между частицами сырья;
3. – Загрузка сырья и растворителя в перколятор;
4. – Перекачивание концентрированного раствора для хранения;
5. – Центрифугирование сырья с утилизацией растворителя

Правильный ответ: (3; 2; 4; 5; 1)

Тип заданий: закрытый

Какой дефект парфюмерных жидкостей может проявиться при химическом взаимодействии с обычным стеклом?

1. изменение цвета;
2. прогоркание;
3. выпадение осадка;
4. брожение и бомбаж.

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытый

Установите последовательность операций производства парфюмерных жидкостей:

1. – Нагрев;
2. – Взвешивание продукта;
3. – Дозирование компонентов по рецептуре;
4. – Смешивание рецептурных компонентов;
5. – Охлаждение жидкости

6. - Отстаивание жидкости

7. - Фильтрация жидкости

8. - Фасовка

Правильный ответ: (3; 4; 6; 5; 7; 1; 2; 8)

Тип заданий: открытый

... - вещества, замедляющие испарение легколетучих компонентов из парфюмерных жидкостей.

Правильный ответ: фиксаторы

Тип заданий: открытый

...- молекулы, которые блокируют реакции свободнорадикального окисления, восстанавливая окисленные соединения.

Правильный ответ: антиоксиданты

Тип заданий: открытый

... - основной метод получения настоев, принудительная циркуляция растворителя через слой экстрагируемого материала.

Правильный ответ: перколяция

Тип заданий: открытый

Наиболее эффективный принцип деминерализации воды для производства парфюмерно-косметических продуктов - ...

Правильный ответ: обратный осмос

Тип заданий: открытый

... - смесь душистых веществ, предназначенная для непосредственного применения в виде растворов или для добавления к различным средам.

Правильный ответ: парфюмерная композиция

Тип заданий: закрытый

Статистические методы контроля качества моющих средств позволяют

1. Проводить сплошной контроль производства
2. Контролировать качество продукции
3. Судить о качестве технологического процесса
4. Содействовать потребителям в компетентном выборе моющих средств
5. Регулировать параметры технологического процесса

Правильный ответ: 2,3,5

Тип заданий: открытый

Контрольные листки, диаграммы Парето, диаграммы причин и результатов (диаграмма Исикавы), гистограммы, диаграммы рассеяния, контрольные карты и метод расслоения (стратификации) относят к методам контроля качества продукции.

Правильный ответ: статистическим

Тип заданий: закрытый

Расположите в порядке осуществления этапы алгоритма внедрения статистических методов и статистического контроля на производстве

1. Сбор данных

2. Статистический контроль и анализ качественных данных
3. Выбор объектов статистического контроля
4. Идентификация отклонений и несоответствий
5. Мониторинг измерений
6. Статистический контроль и анализ количественных данных
7. Разработка корректирующих действий
8. Комплексный анализ причин

Правильный ответ: 3,1,2,6,4,8,7,5

Тип заданий: закрытый

Наличие в прозрачном растительном масле отдельных мельчайших частиц восков и воскоподобных веществ, исчезающих при нагревании масла до 50⁰ С это

1. Мутность
2. Холодная реакция
3. Легкое помутнение
- 4 Сетка

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытый

Статистические методы контроля качества, позволяющие усовершенствовать процесс сбора данных и упорядочить данные для облегчения их дальнейшего использования называют

1. Контрольные листки
2. Диаграммы Парето
3. Диаграммы причин и результатов (диаграмма Исикавы)
4. Гистограммы

Правильный ответ: 1

Тип заданий: открытый

Назовите методы статистического контроля, позволяющие выяснить причины появления немногочисленных существенно важных дефектов и сосредоточить усилия на ликвидации именно этих причин?

Правильный ответ: диаграммы Парето

Тип заданий: открытый

Назовите статистические методы контроля, показывающие отношение между показателем качества и воздействующими на него факторами, использование которых эффективно при решении вопросов обеспечения качества продукции, повышения производительности труда, разработки рационализаторских предложений, повышения эффективности использования оборудования, совершенствования техники безопасности, разработки и внедрения стандартов на технологические операции и др.

Правильный ответ: диаграммы Исикавы

Тип заданий: открытый

Назовите статистические методы контроля, отражающие условия процесса за период, в течение которого были получены данные, и которые удобны при составлении месячных отчетов о качестве выпускаемой продукции, о результатах технического контроля, при демонстрации изменения уровня качества по месяцам и т.д.

Правильный ответ: гистограммы

Тип заданий: открытый

Назовите статистические методы контроля, позволяющие выявить причинно-следственные связи показателей качества и влияющих факторов при анализе диаграммы Исикавы и которая строится как график зависимости между двумя переменными x и y .

Правильный ответ: диаграммы рассеяния

Тип заданий: открытый

Назовите статистические методы контроля, позволяющие отделить вариации показателя качества, обусловленные определенными причинами, от вариаций, обусловленных случайными причинами. Инструмент представляет собой специальный бланк, на котором проводится центральная линия и две линии выше и ниже средней, называемые верхней и нижней контрольными границами, где точками наносятся данные измерений или контроля параметров и условий производства и исследуя изменение данных с течением времени, следят, чтобы точки графика не вышли за контрольные границы.

Правильный ответ: контрольные карты

Тип заданий: открытый

Назовите статистический метод контроля качества, в соответствии с которым, данные группируются в зависимости от условий их получения. Обработка каждой группы данных проводится отдельно. Расслоение помогает выяснить причины появления дефектов, если обнаруживается разница в данных между «слоями».

Правильный ответ: метод расслоения (стратификации)