

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

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ
Н.И. Бухтояров
_____. 20 ____ г.

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

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

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

Квалификация (степень) выпускника – **бакалавр**

Тип образовательной программы – **прикладной**

Форма обучения – **очная, заочная**

Нормативный срок освоения программы – **4 года**

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

Основная профессиональная образовательная программа утверждена на заседании Ученого совета Воронежского ГАУ « 30 » июня 2017г, протокол № 12 .

Разработчик: зав кафедрой процессов

и аппаратов перерабатывающих производств доцент,



Н.В. Королькова

Рецензент: Руководитель Департамента аграрной политики Воронежской области
А.Ю. Квасов

Структура основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

1. Общие положения	4
1.1 Основная образовательная программа (определение)	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП	5
1.3 Общая характеристика ОПОП	6
1.4 Требования к уровню подготовки для освоения ОПОП	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП	7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2 Объект профессиональной деятельности выпускника	7
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	7
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП ВО	8
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата	10
4.1 Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП ВО	11
4.2 Дисциплинарные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО	12
5. Ресурсное обеспечение ОПОП	15
5.1 Кадровое обеспечение	15
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение	15
5.3 Материально-техническое обеспечение	16
6. Характеристика среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников	18
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО	24
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	24
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП ВО	24
8. Требования к финансовым условиям реализации программы	29
Приложения:	
Приложение 1 – Учебный план График учебного процесса	
Приложение 2 – – Компетентностно-ориентированный учебный план (матрица компетенций)	
Приложение 3 – Аннотации к рабочим программам, учебных и производственных практик	
Приложение 4 – Кадровое обеспечение образовательного процесса	
Приложение 5 – Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой или иными информационными ресурсами	
Приложение 6 – Сведения об обеспеченности образовательного процесса материально-технической базой	

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа (определение)

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

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

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП

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

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (ред. отред. от 13.07.2015) (с изм. и доп., вступ. в силу с 24.07.2015);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12марта» 2015 г. №211.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19.12.2013 № 1367 (ред. от 15.01.2015) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 марта 2016 г. № 227 «Об утверждении порядка государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре) программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки.

Устав ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;

- Решения Методического и Ученого советов ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;

- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

П ВГАУ 1.1.10 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке новых образовательных программ, введенное в действие приказом ректора №451 от 30.11.2016 г.;

П ВГАУ 1.1.07 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, оформлении и утверждении учебного плана образовательной программы высшего образования, введенное в действие приказом ректора №097 от 28.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы, введенное в действие приказом ректора №031 от 04.02.2016 г.;

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

П ВГАУ 1.1.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о бакалавриате, введенное в действие приказом ректора №126 от 10.04.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о магистратуре, введенное в действие приказом ректора №097 от 28.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.04 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о специалитете, введенное в действие приказом ректора №126 от 10.04.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенное в действие приказом ректора №126 от 10.04.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.05 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся, введенное в действие приказом ректора №097 от 28.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №097 от 28.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.06 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке организации освоения обучающимися по программам бакалавриата и специалитета дисциплины "Физическая культура" введенное в действие приказом ректора №126 от 10.04.2017 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 №126 от 10.04.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации ускоренного обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения введенное в действие приказом ректора №190 от 17.05.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.18 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о выборе студентами учебных дисциплин при освоении основных образовательных программ, введенное в действие приказом ректора №425 от 29.12.2014 г.;

П ВГАУ 1.1.21 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ об обучении студентов по индивидуальным планам, введенное в действие приказом ректора №249 от 11.07.2014 г.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ об экстернах, введенное в действие приказом ректора №345 от 30.09.2016 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, введенное в действие приказом ректора №093 от 21.03.2016 г.;

П ВГАУ 1.1.06 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ по составлению расписания, введенное в действие приказом ректора №097 от 28.03.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.07 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке выдачи документов о высшем образовании и о квалификации, введенное в действие приказом ректора №268 от 06.07.2016 г.;

П ВГАУ 1.1.12 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перехода обучающихся с платного обучения на бесплатное, введенное в действие приказом ректора №093 от 21.03.2016 г.;

П ВГАУ 1.1.12 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии, введенное в действие приказом ректора №126 от 10.04.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.10 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся, введенное в действие приказом ректора №190 от 17.05.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.22 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между образовательным учреждением, обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, введенное в действие приказом ректора №249 от 11.07.2014 г.

1.3 Общая характеристика ОПОП

1.3.1 Цель ОПОП бакалавриата

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

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

1.3.2 Срок освоения ОПОП прикладного бакалавриата

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

Сроки, трудоемкость освоения ОПОП и квалификация выпускников

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

– одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам;

трудоемкость ОПОП по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам, для заочной формы обучения и при обучении по индивидуальным учебным планам не более 75 зачетных единиц в год.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП прикладного бакалавриата

№	Наименование блоков и дисциплин	Объем программы в з.е. по ФГОС ВО (прикладной бакалавриат)	Объем программы бакалавриата по учебному плану в з.е.
Б.1	Дисциплины (модули)	192-207	207
	Базовая часть	84-102	101
	Вариативная часть	105-108	106
Б.2.	Практики	24-42	27
	Вариативная часть	24-42	27
Б.3.	Государственная итоговая аттестация	6-9	6
	Базовая часть	6-9	6
	Всего часов подготовки ОПОП	240	240

1.4 Требования к уровню подготовки для освоения ОПОП

Требования к абитуриенту. К освоению программ бакалавриата допускаются лица, имеющие среднее общее образование, среднее профессиональное, высшее образование.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу прикладного бакалавриата, включает:

- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях;
- хранение и переработку продовольственного сырья, эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей;
- производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса;
- управление качеством готовой продукции;
- разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения;
- разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

2.2 Объект профессиональной деятельности выпускника

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

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

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

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший ОПОП направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, в соответствии с видами профессиональной деятельности (производственно-технологическая; организационно-управленческая, расчетно-проектная) на которые ориентирована программа прикладного бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

Производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

Организационно-управленческой деятельности

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

Расчетно-проектная деятельность:

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

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

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

В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

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

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

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями (ОПК)**:

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

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

производственно-технологическая деятельность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

организационно-управленческая деятельность:

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

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

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

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

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

расчетно-проектная деятельность:

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

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

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

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

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

Выпускник должен обладать с учетом требований работодателей следующими дополнительными компетенциями, способствующими более полной реализации основной профессиональной образовательной программы в рамках заявленных видов деятельности:

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

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

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

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

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

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

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

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

Учебный год длится с 1 сентября по 31 августа (включая каникулы) и делится на два семестра. Осенний семестр длится 19 недель, из них: теоретическое обучение – 15 недель; экзаменационная сессия – 2 недели; каникулы – 2 недели. Весенний семестр длится 33 недели, из них: теоретическое обучение – 15-20 недель, экзаменационная сессия – 2-3 недели, практики – 4-6 недели, летние каникулы – 6-8 недель. Трудоемкость учебного года – 60 зачетных единиц; периоды экзаменационных сессий учитываются как время самостоятельной работы студентов; практики студентов и подготовка выпускной квалификационной работы проводятся в сосредоточенном режиме.

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

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

В базовых частях Блока 1 указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО. В вариативных частях Блока 1 указан самостоятельно сформированный вузом перечень дисциплин в соответствии с направлением и профилем подготовки бакалавров.

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

Дисциплины по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1.

Дисциплина «Физическая культура и спорт» реализуется в рамках базовой части Блока 1 в объеме 72 академических часов (2 зачетные единицы) в очной форме обучения; «Физическая культура и спорт» – элективная дисциплина в объеме 328 академических часов реализуется в рамках вариативной части Блок 1.

Дисциплины по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном ВГАУ. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения дисциплин по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

Обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин по выбору в объеме 30,1 % вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» составляет 40,34% от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока 1.

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

Типы практик выбраны в соответствии с видами деятельности на которые ориентирована программа бакалавриата.

Тип учебной практики:

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков,

Способы проведения учебной практики: стационарная и выездная в сосредоточенном режиме

Типы производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Способы проведения производственной практики: выездная в сосредоточенном режиме

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной. Способ проведения выездная и стационарная в сосредоточенном режиме.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

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

Учебным планом предусматриваются факультативы, общая трудоемкость которых 4 зачетные единицы.

Календарный учебный график и учебный план подготовки бакалавра приведены в **Приложении 1 и 2.**

4.2 Дисциплинарные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО

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

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

В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в увязке с осваиваемыми знаниями, умениями, навыками и приобретаемыми компетен-

циями. В рамках учебных курсов предусмотрены широкое использование активных и интерактивных форм проведения занятий и встречи с представителями российских и зарубежных компаний.

4.2.2. Программы практик обучающихся

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья раздел основной профессиональной образовательной программы бакалавриата Блок 2 «Практики» входят: учебная, производственная в том числе преддипломная практики. Практики относятся к вариативной части Блока 2. Типы практик выбраны в соответствии с видами деятельности на которые ориентирована программа бакалавриата.

Тип учебной практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков проводится выездным и стационарным способом в сосредоточенном режиме. Форма проведения дискретная по периодам проведения практик.

Производственная практика, в том числе преддипломная по форме проведения – дискретная по видам практик.

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

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

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

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

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

Программы и длительность практик соответствуют ФГОС ВО, Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383 и локальному акту . ВГАУ 1.1.05 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся.

В соответствии с требованиями нормативной документации практики организуются и проводятся с целью приобретения и совершенствования практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению, углублению и закреплению полученных знаний и умений.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) является составной частью учебного процесса и важным средством соединения теоретического обучения с практической деятельностью.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (учебная) проходится в сосредоточенном режиме на 1 и 2 курсах соответственно во втором (4 недели) и четвертом (4 недели) семестрах. Способ проведения практики предусматривается как стационарный, так и выездной.

При стационарном способе проведения местами практики служат кафедры, структурные подразделения ВГАУ.

При выездном способе практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (учебная) осуществляется на основании договоров с предприятиями, а также на основании официальных писем факультета для ознакомительного посещения предприятий пищевой промышленности.

Обучающиеся на 3 курсе проходят производственную практику. Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) проводится в 6 семестре течение 6 недель в сосредоточенном режиме выездным способом.

При реализации данной ОПОП предусматривается прохождение практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственной практики) на предприятиях, учреждениях и организациях, деятельность которых соответствует направлению подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов на основании договора. Договор заключается в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. N 1383.

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

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

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

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

Таблица 1.

Место прохождения практики (база практики)	Реквизиты (адрес, руководитель предприятия)
ООО «ЗРМ Эртильский»	Воронежская обл. г. Эртиль ул. Феоктистова 21а Конаков С.М.
ООО «Бунге СНГ»	396340. Воронежская область, Каширский район, Промзона маслоэкстракционного завода Лысенко В.В.
ООО «ЭФКО- Пищевые ингредиенты»	309850 Белгородская область г. Алексеевка ул. Фрунзе д.4 Зуев Н.В.
ООО «ОЛСАМ»	Воронежская обл. с. Новая Усмань, ул. Фрунзе, д.9 Кравцов Е.С.
ООО «АгроОлеум»	141260 Московская область Пушкинский район пос. Правдинский ул. Ленина 15/1 Олейник А.Н.

Производственная. Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре в сосредоточенном режиме для выполнения выпускной квалификационной работы. Способ проведения стационарный или выездной. Целью является сбор, анализ и обобщение материала, для подготовки выпускной квалификационной (бакалаврской) работы. В процессе преддипломной практики допускается сбор материала для подготовки выпускных квалификационных работ с элементами научных разработок.

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

5. Ресурсное обеспечение ОПОП

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП ВО бакалавриата по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов обеспечивается научно-педагогическими кадрами, как правило, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

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

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

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

Общая численность преподавателей кафедр, привлекаемых к реализации циклов направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 42 человека.

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

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной ОПОП составляет 82,9 %; ученую степень доктора наук и/или ученое звание профессора 21,9 % в общем числе преподавателей . **(Приложение 4).**

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

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

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

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого студента к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин ОПОП. Во время самостоятель-

ной подготовки студенты обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатной и/или электронной основной учебной литературой по дисциплинам ОПОП

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

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

<http://znanium.com> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://e.lanbook.com> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

www.prospektnauki.ru – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://rucont.ru/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://www.cnsnb.ru/terminal/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

www.elibrary.ru – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<http://archive.neicon.ru/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I

<https://нэб.рф/> – Электронный каталог библиотеки Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I и к электронной информационно-образовательной среде университета.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

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

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

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

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

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

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

5.3 Материально-техническое обеспечение

ВГАУ, реализующий основные образовательные программы подготовки бакалавров, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и науч-

но-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

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

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

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

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

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

Входы оборудованы раскрывающимися дверями, доступными для проезда инвалидной коляски.

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

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

Здравпункт оказывает первую медицинскую помощь.

Выделены аудитории для приема документов, инклюзивного обучения и самоподготовки.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Задачи, решаемые в ходе достижения поставленной цели:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Является лауреатом регионального фестиваля театральная студия «Лица».

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- введение ограничивающих мер по табакокурению;
- организация выступлений специалистов (врачей-наркологов, инфекционистов, сотрудников органов внутренних дел, 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 антинаркотического содержания;
- подготовка радиовыпусков о вреде курения, алкоголизма, наркомании;
- проведение и участие в различных акциях антитабачной и антиалкогольной направленности;
- проведение тематических культурно-массовых и спортивных мероприятий, направленных на противодействие асоциального поведения студентов.

Проводится индивидуальная работа со студентами «группы риска».

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

В качестве критериев оценки выступают:

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

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

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

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

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

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

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов осуществляется в соответствии с положением П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и П ВГАУ 1.1.13 - 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о фонде оценочных средств

Фонды оценочных средств, для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации являются специальным документом.

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

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП ВО

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

Нормативно-методическое обеспечение государственной итоговой аттестации студентов осуществляется в соответствии с положением П ВГАУ 1.1.01-2016 ПОЛОЖЕНИЕ о государственной итоговой аттестации выпускников. Утвержденное ректором ВГАУ 14.04.2016 г.

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих обучение по программам высшего образования, является обязательной. Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования.

К государственным итоговым испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации допускаются лица, успешно и в полном объеме завершившие освоение основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья профиль Технология жиров эфирных масел и парфюмерно- косметических продуктов

Государственная итоговая аттестация включает:

- защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

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

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

- способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);
- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);
- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);
- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

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

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

эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Например:

Проект цеха рафинации с периодической схемой производительностью 25 т/сутки.

Проект маслозавода производительностью 200 т/сутки. дезодорированного масла

Проект цеха рафинации укомплектованного дезодоратором «Юнисток»

Проект завода по переработке семян подсолнечника производительностью 300 т/сутки

Проект завода по производству хозяйственного мыла производительностью 50 т/сут

Проект минизавода по переработке семян подсолнечника производительностью 15 т/сут .
с установкой прессов –экструдеров

Проект майонезного цеха производительностью 2 т/
 Проект цеха гидрогенизации при маргариновом заводе производительностью 50 т саломаса в сутки
 Проект цеха по производству майонеза производительностью 10 тонн в сутки
 Проект завода по производству растительных масел производительностью 125 тонн в сутки
 Проект цеха производства растительных масел производительностью 75 т/сут.
 Проект маслозавода производительностью 600 тонн в сутки
 Проект цеха по переработке сафлора методом двукратного прессования производительностью 400 т/сутки по семенам
 Разработка технологии производства твердого туалетного мыла
 Проект подготовительного отделения маслоэкстракционного завода производительностью 1200 т/сутки по семенам подсолнечника
 Проект подготовительного отделения МЭЗ производительностью 600 т/сутки по семенам рапса
 Проект завода по производству растительных масел способом двукратного прессования производительностью
 Проект цеха по переработке семян подсолнечника производительностью 60 т/сутки по семенам
 Проект цеха рафинации с периодической схемой производства производительностью 50 т/сутки
 Проект линии рафинации растительного масла на маслоэкстракционном заводе производительностью 100 т/сутки
 Проект рафинационного цеха производительностью 150 т/сутки на оборудовании фирмы «Альфа-Лаваль»
 Проект маслозавода производительностью 600 т/сутки по семенам подсолнечника
 Проект маслозавода по переработке семян подсолнечника методом двукратного прессования производительностью 120 т/сутки по семенам
 Проект модернизации завода растительных масел
 Разработка технологии производства жидкого туалетного мыла
 Проект цеха рафинации с периодической схемой производительностью 50 т/сутки.
 Проект подготовительного отделения маслоэкстракционного завода
 Проект продуктового отделения маслоэкстракционного завода с установкой линии розлива
 Реконструкции рушально-веечного отделения маслоэкстракционного завода (производительность)

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

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

Основной материал для написания ВКР студенты получают в период прохождения Производственной. Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в 6 семестре в течение 6 недель) в том числе преддипломной практики (в 8 семестре 4 недели) по заданию руководителя ВКР.

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) состоит из текстовой и графической части. Структура ВКР содержит следующие обязательные элементы:

Задание

Реферат

Аннотация на иностранном языке

Содержание

Введение

1. Технологическая часть (технико-экономическое обоснование строительства предприятия (реконструкции, технического перевооружения, расширения ассортимента); характеристика сырья и готовой продукции; выбор и обоснование технологической схемы; описание технологической схемы; расчет продуктов; расчет и подбор основного технологического оборудования; хранение готовой продукции)

2. Технохимический контроль производства

3. Расчет экономической эффективности

4. Безопасность жизнедеятельности. Охрана окружающей среды

Заключение, включающее выводы и предложения (рекомендации)

Библиографический список

Приложение (при необходимости)

Графическая часть в том числе: аппаратурно-технологическая схема фА1; план цеха фА1; разрезы фА1; табличный материал фА1

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

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

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

8. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата по направлению и 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» осуществляется в объеме установленных Министерством образования и науки РФ базовых нормативных затрат на оказание государственных услуг в сфере образования для уровня бакалавриата и направления 19.03.02. в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 октября 2015г. N 1272(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 ноября 2015 года, регистрационный N 39898).

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Основная профессиональная образовательная программа высшего профессионального образования

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Декан факультета технологии
и товароведения

 Н.В. Королькова «30» 06 2017 г

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе

 Н.М. Дерканосова «30» 06 2017 г

Начальник управления по планированию
и организации учебного процесса

 Е.В. Недикова «30» 06 2017 г

Зав.отделом управления качеством

 Е.А. Новикова «30» 06 2017 г

Календарный учебный график, учебный план

<http://info.vsau.ru/dokumenty/programmy-bakalavriata/>

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Компетентностно-ориентированный учебный план (матрица компетенций)

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

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

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

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27		
Б1.В.ОД.17	Технология про-изводства моющих средств															x						x			x			x											
Б1.В.ОД.18	Основы техноло-гии производства косметических продуктов															x					x	x			x			x											
Б1.В.ОД.19	Технохимический контроль масел, жиров и продуктов их переработки														x																								
	Физическая куль-тура и спорт (элек-тивная дисципли-на)							x																															
Б1.В.ДВ.1.1	Политология и социология				x																																		
Б1.В.ДВ.1.2	Психология и педагогика				x	x																																	
Б1.В.ДВ.2.1	Культурология				x																																		
Б1.В.ДВ.2.2	Основы законода-тельства по защите прав потребителей																				x											x							
Б1.В.ДВ.3.1	Основы научных исследований перерабатываю-щих производств																			x						x	x												
Б1.В.ДВ.3.2	Инструменталь-ные методы анали-за в масложировой промышленности												x																										
Б1.В.ДВ.4.1	Ботаника с осно-вами физиологии растений												x																										
Б1.В.ДВ.4.2	Физические мето-ды анализа												x																										
Б1.В.ДВ.5.1	Химия природных органических со-единений												x				x																						

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
Б1.В.ДВ.5.2	Химия жиров												x				x																				
Б1.В.ДВ.6.1	Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли																				x																
Б1.В.ДВ.6.2	Менеджмент качества продукции растениеводства																			x											x						
Б1.В.ДВ.7.1	Основы систем автоматизированного проектирования																																			x	
Б1.В.ДВ.7.2	Микробиология пищевых производств																			x																	
Б1.В.ДВ.8.1	История специальности																				x																
Б1.В.ДВ.8.2	История возникновения парфюмерии																			x																	
Б1.В.ДВ.9.1	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия																			x																	
Б1.В.ДВ.9.2	Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции										x	x																									
Б1.В.ДВ.10.1	Технология возделывания масличных и эфиромасличных культур											x	x	x																							
Б1.В.ДВ.10.2	Технологические основы лежкости растительных продуктов												x		x																						

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	
Б2	Практики	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Б2.У1	Учебная. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков										x	x	x	x	x		x			x	x		x															
Б2.П1	Производственная. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	x	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Б2.П2	Производственная. Преддипломная	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x
Б3	Государственная итоговая аттестация	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Б.3.Д.1	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
ФТД	Факультативы																																					
ФТД.1	Основы делопроизводства										x																											
ФТД.2	Инновационные технологии												x																									

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

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

<http://info.vsau.ru/dokumenty/programmy-bakalavriata/>

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

19.03.02.Продукты питания из растительного сырья профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»									
№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Преподавае- мые дисци- плины	Ученая степень	Ученое звание	Направле- ние подго- товки и (или) спе- циальность (по дипло- му)	Повышение квалификации и (или) профессиональная под- готовка (в час.) месяц и год окончания	Общий стаж работы год (мес.)	Стаж рабо- ты по специ- аль- ности год (мес.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Аносова Марина Владими- ровна	Доцент кафедры технологии хранения и пе- реработки сельскохозяй- ственной про- дукции ВГАУ	Технологиче- ские добавки и улучшители для производ- ства продук- тов питания из раститель- ного сырья Метрология, стандартиза- ция и под- тверждение соответствия	Кандидат сельскогохо- зяйствен- ных наук	Не имеет	Технология производ- ства и пере- работки сельскогохо- зяйственной продукции Технологии жиров, эфирных масел и парфюмер- но- косметиче- ских про- дуктов.	Профессиональная переподго- товка по программе «Техноло- гия жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повыше- ния квалификации и переподго- товки кадров ФГБОУ ВПО Во- ронезский ГАУ С 17.03.2014г по 26.12.2014г	9,11	9,11
2.	Бедняков Юрий Анатольевич	Старший пре- подаватель кафедры физи- ческого воспи-	Элективные курсы по фи- зической культуре и	Не имеет	Не имеет	Физическая культура и спорт	Курсы повышения квалифика- ции по программе «Педагогика и психология высшей школы» 72 ч. 2017г.	27,4	16,1

		тания ВГАУ	спорту. Физическая культура и спорт.				Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Курсы по программе: «Обучение методам и приемам оказания первой медицинской помощи» с 15.05 – 26.05.2017г. объем 36 часов. Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУг.		
3	Бурдыкин Владимир Дмитриевич	Доцент кафедры прикладной механики ВГАУ	Детали машин и основы конструирования.	Кандидат технических наук	Доцент	Автомобильный транспорт	КПК – ВГАУ, «Обучение практическим навыкам работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLearningServer 3.4 и инструментом разработки электронных изданий учебного назначения eAutyog 3.3 СВТ», 20 часов, 03.2013. 2. Стажировка - Группа компаний ООО «Агротех-Гарант», «CAD-CAM-CAE-PDM - системы в сельскохозяйственном машиностроении», с 05.10.15 по 05.11.15	47,11	34,11
4.	Бутова Светлана Викторовна	Доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств» ВГАУ	Тепло – и хладотехника Оборудование масложировой промышленности Практики ВКР	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Технология хранения и переработки растениеводческой продукции Технология жиров эфирных	Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, с 17.03.2014г по 26.12.2014г.	17,7	15,11

						масел и парфюмерно-косметических продуктов	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г.		
5.	Васильев Борис Викторович	Профессор кафедры истории, философии и социально-политических дисциплин	Философия	Доктор философских наук	Доцент	Физика металлов	Программа повышения квалификации, Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, по программе «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», (76 час.), 30.05.2016-10.06.2016	37	13
6.	Воищева Ольга Васильевна	Доцент кафедры математики и физики ВГАУ	Физика Физические методы анализа	Кандидат химических наук	Доцент	Полупроводники и диэлектрики	«Образование во Франции» Франция, г. Руан, ВАШ, Эсипта. 11.04.12-17.04.12 г. «Новые проблемы в развитии с/х-ва в Европейском союзе» г. Прага, Чешский ун-т естественных наук – 72 час. 18.08.14-28.08.14 г. Учебно-ознакомительная программа – «Экономика в с/х-ве», Германия, Университет Прикладных Наук Вайенштефан-Триздорф – 72 час. 28.03.16-02.04.16г.	46,9	21,11
7	Высоцкая Елена Анатольевна	Заведующая кафедрой, профессор кафедры безопасности жизнедеятельности	Безопасность жизнедеятельности	Доктор биологических наук	Доцент	География Агрономия	Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, «Охрана труда. Нормы и правила техники безопасности в	19,11	18,9

		тельности, механизации животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ					соответствии с должностными инструкциями», 74 часа, 02.2015г Негосударственное образовательное учреждение «Центр догоспитальной медицинской помощи», «Инструктор по оказанию первой помощи на месте происшествия», 102 часа, 05.2015г Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций», 74 часа, 04.2015г Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, «Безопасность технологических процессов и производств. Охрана труда», 504 часа, 07.2016г		
8	Глотова Ирина Анатольевна	Профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ; Технолог в КФХ «Родничок» Липецкой обл., Измалковского	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Доктор технических наук	Доцент	Технология бродительных производств	ИПК и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций» 74 часа с 30 марта по 09 апреля 2015 года; ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ «Организация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearningServer 3.4, с использованием конструктора электронных учебных курсов eAuthorCBT и модуля для организации onlineweb-конференций iWebinar» (74 час.)	26,8	23,11

		р-н, Бараново	Д.				с 02.09 по 28.09 2015 г; Симпозиум (the 6 thInternationalScientificAgriculturalSymposium «Agroym 2015») Босния, Яхорина (Bosnia, Iahorina) с 15 по 18 октября 2015 года Программа «Менеджмент охраны окружающей среды и природных ресурсов»; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» 76 час.с 30 мая по 10 июня 2016 года		
9	Данькова Татьяна Николаевна	Заведующий кафедрой русского и иностранных языков ВГАУ	Русский язык и культура речи	Доктор филологических наук	Доцент	Русский язык и литература	1. Программа повышения квалификации, Российский университет дружбы народов, по курсу «Методика проведения интеграционного экзамена по русскому языку, истории России и основам законодательства РФ», 72часа, 29.09.14 - 03.10. 2014г. 2. Академический обмен (чтение лекций за рубежом в количестве 50 часов). Кафедра русского и сербского языков и литературы, философский факультет Университета в Восточном Сараево (г. Пале. Босния и Герцеговина, Республика Сербская). с 28.02.2017г. по 30.03.2017г.	16	16
10	Ефимов Артем Борисович	доцент кафедры экономической теории и	Экономика	кандидат экономических	доцент	Экономика и управление на	ИПК и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Управление человеческими	9	9

		мировой экономики ВГАУ, ООО «ЛИДЕР-СЕРВИС» консультант по вопросам организации и планирования внешнеэкономической деятельности		наук		предприятия АПК	ресурсами», 72 часа, 02.2017 г.		
11	Жуков Александр Михайлович	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ; Директор Учебно-производственного комплекса «Агропереработка»	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеет	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	«Безопасность жизнедеятельности» Основы обеспечения пожарной безопасности организаций» Воронежский ГАУ. (72 часа), с 07.10.2013 по 16.10.2013 г. Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, с 17.03.2014г по 26.12.2014г	9,11	9,11
12	Зобов Сергей Юрьевич	Доцент кафедры прикладной механики ВГАУ	Сопротивление материалов	Кандидат технических наук	Доцент	Лесоинженерное дело	КПК – ВГАУ, «Обучение практическим навыкам работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLearningServer 3.4 и инструментом разработки электронных изданий учебного назначения eAutyog 3.3	33,9	18,8

							СВТ», 20 часов, 12.2013. Стажировка - ВГЛТУ, «Ознакомление с научно-исследовательской и учебно-методической работой кафедры промышленного транспорта, строительства и геодезии», 16.11.2015 – 15.12.2015. ИПКиПК – ВГАУ, «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности», 76 часов, 06.2016.		
13	Иконников Сергей Анатольевич	Старший преподаватель кафедры истории, философии и социально-политических дисциплин	История	Кандидат исторических наук	Не имеет	История	Программа повышения квалификации, Отдел развития технологий обучения Управления по планированию и организации учебного процесса ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, по теме «Обучение практическим навыкам работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLearning Server 3.4 и инструментом разработки электронных изданий учебного назначения eAuthor 3.3 СВТ», в объеме 20 часов 15.10.14 - 09.11. 2014г. Защита кандидатской диссертации 25.01.2016г.	2	2
14	Королькова Надежда Валентиновна	Заведующий кафедрой процессов и аппаратов пе-	Технология производства и переработки раститель-	Кандидат сельскохозяйственных	Доцент	Агрохимия и почвоведение	Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических	24,9	23,11

		перерабатывающих производств ВГАУ Консультант ООО «Эфко Пищевые Ингредиенты»	ных масел Общая технология отрасли Технология переработки эфиромасличных культур Сооружение и оборудование для хранения масел и жиров Практики ВКР	наук		Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ С 17.03.2014г по 26.12.2014г. Повышение квалификации по программе «Обучение работодателей и работников вопросам охраны труда» Институт повышения квалификации и подготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ с 24.04. по 12.05.2017г Повышение квалификации по дополнительной профессиональной программе «Формирование образовательных программ в соответствии с ФГОС ВО нового поколения» ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный аграрный университет» с 17 мая по 18 мая 2017 г ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г.		
15	Козлобаева Евгения Андреевна	Доцент кафедры экономики АПК	Экономика и организация производства	Кандидат экономических наук	Не имеет	Бухгалтерский учет и аудит	ФПК Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Педагогика и психология	26,3	12,9

							высшей школы», 72 час, 27.03 – 14.04.2017 г.		
16	Колобаева Анна Алексеевна	Доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ВГАУ	Основы систем автоматизированного проектирования Экология пищевых производств Инженерная и компьютерная графика Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Практики ВКР	Кандидат технических наук	Не имеет	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	Повышение квалификации по программе «LabVIEWCoreI» Филиалкомпании National instruments certifies that 6.11.2012-08.11.2012 Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ С17.03.2014г по 26.12.2014г. Повышение квалификации «Подготовка научно-педагогических кадров в аспирантуре в условиях ФГОС ВО. Управление деятельности вузов» ФГАОУ ВПО «Национальный исследовательский технологический университет «МИСиС» с 22.01.2016 по 23.01.2016 в объеме 16 ч. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г.	10,11	10,11
17	Котик Ольга	Доцент кафедры процессов и	Физические, химические и	Кандидат техниче-	Доцент	Технология броидильных	Профессиональная переподготовка по программе «Техноло-	43,9	22,11

	Александровна	аппаратов перерабатывающих производств» ВГАУ Консультант ООО «Эфко Пищевые Ингредиенты»	биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции, Технология переработки растительных масел и жиров Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья Практики ВКР	ских наук		производства Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	гия жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ С 17.03.2014г по 26.12.2014г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г.		
18	Кульнева Наталия Александровна	Доцент кафедры информационного обеспечения и моделирования агро-экономических систем ВГАУ	Информатика	Кандидат физико-математических наук	Доцент	Прикладная математика	Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, vom 14. Mai 2013г Информационные технологии и системы в проф. деятельности, ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ», 26.12.2016	38,11	33,4
19	Куценко Татьяна Михайловна	ст. преподаватель кафедры теории и истории государства и права	Правоведение	Кандидат юридических наук		Юриспруденция	Защита диссертации на соискание ученой степени кандидата наук «Новые виды документов и вещественных доказательств в производстве по делам об административных правона-	10	6

							рушениях: проблемы теории и правового регулирования в Российской Федерации» БНИУ ВГУ ГУ учебно-научно-производственного комплекса От 22.04.16 г.		
20	Ломакин Николай Владимирович	Начальник смены цеха рафинации ООО «Бунге-СНГ»	Выпускные квалификационные работы	нет	нет	Технология производства и переработки с/х продукции		7	7
21	Лукин Алексей Леонидович	Заведующий кафедрой биологии и защиты растений ВГАУ	Биохимия	Доктор сельскохозяйственных наук.	Профессор	Агрономия	Курсы повышения квалификации в объеме 74 часов Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций с 30.03.2015-09.04.2015 Курсы повышения квалификации в объеме 72 часов УО «Белорусская сельскохозяйственная академия» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров г. Горки Современные тенденции развития аграрной науки с 28.05.2015-1.06.2015 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г.	22	22

22	Лютова Людмила Ивановна	Преподаватель кафедры рус- ского и ино- странных язы- ков ВГАУ	Иностранный язык	нет	нет	Филология	Институт повышения квалифи- кации и переподготовки кадров ВГАУ по программе «Педагоги- ка высшей школы. Современ- ные образовательные техноло- гии в преподавании иностран- ных языков» в объеме 72 часов 14.03-24.03.2017	15	15
23	Максимов Игорь Владимиро- вич	Доцент кафедры технологии хранения и пе- реработки сельскохозяй- ственной про- дукции ВГАУ	Технология возделывания масличных и эфиромас- личных куль- тур	Кандидат сельскогохо- зяйствен- ных наук	Доцент	Агрономия. Технология переработки и стандар- тизации сельскогохо- зяйственной продукции.	Институт повышения квалифи- кации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Диплом № 229 о профессио- нальной переподготовке по программе «Технология произ- водства и переработки сельско- хозяйственной продукции» С 14 декабря 2015 по 29 февраля 2016 г. (300 часов)	11,8	11,8
24	Манжесов Владимир Иванович	Заведующий кафедры технологии хранения и пе- реработки сельскохозяй- ственной про- дукции ВГАУ Консультант в ИП «Глава КФХ Пивова- ров Владимир Георгиевич	Технология хранения масличного сырья Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяй- ственной продукции Технологиче- ские основы лежкости растительных продуктов	Доктор сельскогохо- зяйствен- ных наук	Профес- сор	Агрономия. Технология производ- ства и пере- работки сельскогохо- зяйственной продукции.	Институт повышения квалифи- кации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ Диплом № 226 о профессио- нальной переподготовке по программе «Технология произ- водства и переработки сельско- хозяйственной продукции» С 14 декабря 2015 по 29 февраля 2016 г. (300 часов) Институт повышения квалифи- кации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельно- сти».	28,10	24,7

							С 30 мая 2016 по 10 июня 2016 г.		
25	Олейникова Елена Михайловна	Профессор кафедры биологии и защиты растений ВГАУ	Ботаника с основами физиологии растений,	Доктор биологических наук	Доцент	Биология	Краткосрочное повышение квалификации по программе «Информационные технологии» в объеме 72 часов в Негосударственном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Международный институт компьютерных технологий» с 4 марта 2013 года по 3 апреля 2013 года Защита докторской диссертации 22.04.2015г.	21,9	19,9
26	Панина Евгения Владимировна	Старший преподаватель кафедры процессы и аппараты перерабатывающих производств ВГАУ	Физические, химические и биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции, Физико-химические методы анализа, Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сы-	не имеет	не имеет	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов	Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ С 17.03.2014г по 26.12.2014г Повышение квалификации по программе «Инклюзивное образование в вузе» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ с 04.06 по 22.06. 2016 г (74ч)	9,0	6,7

			рья Практики						
27	Перегончая Ольга Владими- ровна	Доцент кафедры химии ВГАУ	Аналитиче- ская химия и физико- химические методы ана- лиза Инструмен- тальные ме- тоды анализа в масложиро- вой промыш- ленности Химия жиров	Кандидат химиче- ских наук	Доцент	Химия	ФГБОУ Высшего профессио- нального образования «Алтай- ский государственный универ- ситет». «Актуальные проблемы совре- менной химической науки и об- разования». 20.05.2016 г, 72 часа.	15,4	15,4
28	Припадчев Андрей Александро- вич	Доцент кафедры обще- правовых и гуманитарных дисциплин ВГАУ	Основы зако- нодательства по защите прав потреби- теля	Кандидат историче- ских наук	Не имеет	История	Профессиональная переподго- товка «Юриспруденция. Право- ведение». Институт развития дополнительного профессио- нального образования г. Москва (520 час.). 15 октября 2015 г. Профессиональная переподго- товка «Государственное и му- ниципальное управление». Ин- ститут повышения квалифика- ции и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ (288 час.). Март 2017 г	11,9	11,9
29	Рыбалкин Алексей Иванович	Доцент кафедры истории, фило- софии и соци- ально- политических	Политология и социология	Кандидат историче- ских наук	Доцент	История и Педагогика	Курсы повышения квалифи- кации «Образовательный процесс в соответствии с ФГОС» (72 час.) ФГБОУ ВПО Воронежский	36,1	28,7

		дисциплин ВГАУ					ГАУ Апрель 2016 г. Профессиональная перепод- готовка «Государственное и муниципальное управление». Институт повышения квали- фикации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронеж- ский ГАУ (288 час.). Март 2017 г.		
30	Сиволапова Елена Анатольевна	Старший преподаватель кафедры истории, фило- софии и соци- ально- политических дисциплин ВГАУ	Психология и педагогика	Не имеет	Не имеет	Русский язык и лите- ратура Педагогика профессио- нального образования	Курсы повышения квалифи- кации «Педагогика и психо- логия высшей школы». Во- ронезский государственный педагогический универси- тет(72 час.) 3 апреля 2015 г. Профессиональная перепод- готовка «Государственное и муниципальное управление». Институт повышения квали- фикации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронеж- ский ГАУ (288 час.). Март 2017 г. Переподготовка: МЦДО ООО "Бакалавр -Магистр" ,г. Москва с 13.04.2017 по 16.06.17 (256 ч.) - Педагогика профессионального образова- ния. преподаватель психологи- ческих дисциплин	11,7	8,11
31	Соколенко Галина Григорьевна	Профессор кафедры биологии и за- щиты растений ВГАУ	Пищевая микробиоло- гия Биохимия	Доктор техниче- ских наук	Доцент	Биохимия и микробио- логия	Защита докторской диссертации 24.12.2015г. Курсы повышения квалифи- кации в объеме 74 ч	33,0	12,0

							Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ «Организация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearning Server 3.4, с использованием конструктора электронных учебных курсов eAuthor CBT и модуля для организации online web-конференций iWebinar» с 02.09.2015г по 28.09.2015г		
32	Сорокина Ирина Анатольевна	Доцент кафедры процессы и аппараты перерабатывающих производств ВГАУ	Технология производства моющих средств Основы технологии производства косметических продуктов Практики ВКР	Кандидат технических наук	Не имеет	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	«Иностранный язык повседневного общения» 74ч. Лингвистический центр ФГБОУ ВПО ГАУ 20.02.2015-20.06.2015	11,9	11,4
33	Спесивцева Светлана Ивановна	Старший преподаватель кафедры русского и иностранных языков ВГАУ	Русский язык и культура речи Культурология	Не имеет	Не имеет	Филология	Краткосрочное обучение, Лингвистический Центр ФГБОУ ВПО Воронежского ГАУ по программе «Иностранный язык повседневного общения» уровень Elementary в объеме 74 часа 15.11.2013 – 25.04.2014г.	22,11	11,11

							ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 05.06.17 г. по 01.07.17 г.		
34	Тертычная Татьяна Николаевна	Профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ Консультант по совершенствованию технологии производства х/б изделий АО «Хлебозавод № 7»	Введение в технологию продуктов питания	Доктор сельскохозяйственных наук	Доцент	Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищекокцентратов.	Чешский университет естественных наук (г. Прага) (72 часа) С 18-28 августа 2014 г. ИПК и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ с 15 мая по 31 мая 2017 года «Педагогика и психология высшего и дополнительного образования» в объеме 72 ч.	21,6	21,6
35	Ухина Елена Юрьевна	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ	Пищевая химия	Кандидат технических наук	Доцент	Технология бродильных производств,	ФГБОУ ВПО ВГАУ имени императора Петра I Информационно-справочная служба «Консультант Плюс» (20 час.) март 2013 г. ФГБОУ ВО ВГАУ имени императора Петра I по программе «Охрана труда. Нормы и правила техники безопасности в соответствии с должностными обязанностями» в объеме 72	23,1	19,11

							часа с 13 февраля по 22 февраля 2017 г.		
36	Фролова Валентина Васильевна	Доцент кафедры химии ВГАУ	Химия при- родных орга- нических со- единений	Кандидат химиче- ских наук	Доцент	Химия	ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный аграрный уни- верситет имени императора Петра I» «Применение информационных технологий в учебном процессе и научных исследованиях» 31.01.14г 50 часов	49,6	47,6
37	Шапошник Алексей Владимиро- вич	Заведующий кафедры химии Директор ООО «ВГАУ- Сенсор»	Основы об- щей и неор- ганической химии Органическая химия Физическая и коллоидная химия	Доктор химиче- ских наук	Профес- сор	Химия	ФГБОУ ВО «Воронежский гос- ударственный аграрный универ- ситет имени императора Петра I» Обучение по программе «Орга- низация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearningServer 3.4 с ис- пользованием конструктора электронных учебных курсов eAuthor CBT и модуля для орга- низации onlineweb-конференций iWebi-nar», 2015 ФГБОУ ВО «Воронежский гос- ударственный аграрный универ- ситет имени императора Петра I» Информационно- коммуникационные технологии в образовательной деятельно- сти" 76 ч, сроки 30.05-10.06.16 г.	29,11	29,6
38	Шахова Марина Николаевна	Доцент кафедры процессов и	Проектирова- ние предпри- ятий отрасли	Кандидат техниче- ских наук	доцент	Машины и аппараты пищевых	Повышение квалификации «Обучение практическим навы- кам работы с сервером под-	26,11	20,7

		аппаратов перерабатывающих производств ВГАУ	Процессы и аппараты пищевых производств Практики ВКР			производств	держки дистанционного обучения eLearningServer и инструментом разработки электронных изданий учебного назначения 3.4 eAuthor 3.3 СВТ» ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ с 05.02.13 по 01.03.13 в объеме 20 ч Повышение квалификации «Обучение практическим навыкам работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLearningServer и инструментом разработки электронных изданий учебного назначения 3.4 eAuthor 3.3 СВТ» ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ с 15.10.14 по 09.11.14 в объеме 20 ч		
39	Шацкий Владимир Павлович	Заведующий кафедрой математики и физики ВГАУ	Математика Теоретическая механика	Доктор технических наук	Профессор	Механика	Стажировка по кафедре математического и прикладного анализа Воронежского государственного университета, 150 часов, 11.2014 Повышение квалификации в институте повышения квалификации и переподготовки кадров ВГБУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Охрана труда. Нормы и правила техники безопасности в соответствии с должностны-	37,6	36,4

							ми инструкциями» с 02.03.15г. по 13.03.15 г. 74 часа. Повышение квалификации в институте повышении квалификации и переподготовки кадров ВГБУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций» с 30.03.15 по 09.04.15 г. 74 часа. Повышение квалификации в институте повышении квалификации и переподготовки кадров ВГБУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Применение систем компьютерной математики Maxima с 16.03.15 г. по 20.04.15 г. 74 часа.		
40	Шеламова Светлана Алексеевна	Профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Технохимический контроль масел, жиров и продуктов их переработки Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли	Доктор технических наук	профессор	Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Повышение квалификации в институте повышении квалификации и переподготовки кадров ВГБУ ВО Воронежский ГАУ по программе Педагогика и психология высшей школы (10.04-28.04 2017 г.(72 часа))	35,4	32,5

			Учебная практика ВКР						
41	Черников Виталий Александрович	Доцент кафедры электротехники и автоматики	Электротехника и электроника	Кандидат технических наук	Не имеет	механизация сельского хозяйства	Стажировка на кафедре «Автоматизация производственных процессов» ФГБОУ ВПО ВГЛТА 12.05.2014 – 07.06.2014 Профессиональная переподготовка по программе «Системы электроснабжения сельскохозяйственных потребителей», институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ (450 ч), декабрь 2016 г.	16,3	15,11
42	Чурикова Светлана Юрьевна	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ	Основы научных исследований перерабатывающих производств История специальности История возникновения парфюмерии	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеет	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических про-	Октябрь-март 2013 г. ВГАУ английский язык, (74 часа) Повышение квалификации Переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ «Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», с 17.03.2014 по 26.12.2014 г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и	9,7	6,9

						дуктов.	управление системой обучения на базе «eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г.		
--	--	--	--	--	--	---------	---	--	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА УЧЕБНОЙ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ

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

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

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

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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 5.2.

Информационное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

	Наименование	Функция программного обеспечения			Название программы	Примечание
		контроль	моделиру- ющая	обучающая		
	2	3	4	5	6	7
	Блок 1. «Дисциплины»					
1	Б1.Б.1 Иностранный язык	да		да	AST Microsoft Office 2010 Std	
2	Б1.Б.2 История	да		да	AST Microsoft Office 2010 Std, Abbyy FineReader 6.0 Sprint История Отечества, 882-1917 [Электрон. ресурс]: Мультиме- дийный учебно-методический комплекс-супертьютор. Т.1-2 / Современный Гуманитарный Университет. М., 2001. – 2 элек- трон. опт. диска (CD-ROM)	
3	Б1.Б.3 Философия	да		да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2010 Std	
4	Б1.Б.4 Экономика	да		да	AST Adobe Reader (free), Google Chrome, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010, Std, Гарант, Консультант+ (СС Дело- вые бумаги)	
5	Б1.Б.5. Математика	да		да	Microsoft Office 2010 Mozilla, Google Chrome AST	
6	Б1.Б.6 Информатика	да	да	да	MS PowerPoint MS Word, MS Excel	

					Консультант Плюс Internet Explorer ACT-test	
7	Б1.Б.7 Физика	да	да	да	MSPowerPoint Компьютерная программа “Открытая физика”, Часть 1 и 2. (ООО, “Физикон”, 2002 г. Windows 3.1. x 95/NT - ис- пользуется с помощью интер- активной доски	
8	Б1.Б.8.1 Основы общей и неорганической химии	да			ACT-test	
9	Б1.Б.8.2 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа			да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Windows XP Microsoft Windows 7 Prof Mozilla Firefox (free)	
10	Б1.Б.9 Инженерная и компьютерная графика	да		да	Компас 3D V15, Ast-Test, Техэк- сперт, Mozilla Firefox (free), Кон- сультант + Microsoft Office 2010	
11	Б1.Б.10.1 Теоретическая механика	да			AST	
12	Б1.Б.10.2 Сопротивление материалов	да		да	Microsoft Office 2010 Std, ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт» Internet Explorer, ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт» AST	
13	Б1.Б.10.3 Детали машин и основы конструирования	да	да	да	Модуль WinBeam. Расчет и про- ектирование балочных элемен- тов конструкций Модуль WinBeam. Расчет и про- ектирование рычажных меха- низмов произвольной структуры Модуль WinTrans. Расчет зубча-	

					тых передач, выполнение чертежей элементов передач в автоматическом режиме. Модуль WinDrive. Расчет и проектирование привода вращательного движения произвольной структуры. Модуль WinShaft. Расчет и проектирование валов и осей. Модуль WinBear. Расчет подшипников качения Модуль WinJoint. Расчет и проектирование соединений деталей машин и элементов конструкций. АРМ Graph. Параметризованный редактор оформления графической документации в формате 2D. КОМПАС-3D. Модуль WinCam. Модуль WinStructure3D. Расчет и проектирование пластинчатых, оболочечных и стержневых конструкций Модуль WinPlain. Расчет и анализ радиальных и упорных подшипников скольжения АРМ Demo Азбука Компас. Электронный учебник. InternetExpoler	
--	--	--	--	--	---	--

					АСТ-тест.	
14	Б1.Б.11 Электротехника и электроника	да		да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std MediaPlayer Classic (free) Mozilla Firefox (free) ИСС «Кодекс»/«Техэксперт» Multisim AST	
15	Б1.Б.12 Процессы и аппараты пищевых производств	да	да	да	MicrosoftOffice 2003 Pro, MicrosoftOffice 2010 Std, MicrosoftWindows 7 Pro, MicrosoftWindowsXP, MozillaFirefox (free), AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт»,	
16	Б1.Б.13 Проектирование предприятий отрасли	да	да	да	MicrosoftOffice 2003 Pro, MicrosoftOffice 2010 Std, MicrosoftWindows 7 Pro, MicrosoftWindowsXP, MozillaFirefox (free), AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт»,	
17	Б1.Б.14 Безопасность жизнедеятельности	да		да	Microsoft Word Microsoft Power Point Internet Explorer, ИСС Кодекс"/"Техэксперт"/Гарант/ Консультант AST	
18	Б1.Б.15 Тепло- и хладотехника	да			PowerPoint АСТ-тест	
19	Б1.Б.16 Общая технология отрасли	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), AST Гарант,	

					Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт», Компас 3D V15	
20	Б1.Б.17 Технология переработки эфиромасличных культур	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт», Компас 3D V15	
21	Б1.Б.18 Технология хранения масличного сырья	да		да	AbbyyFineReader 6.0 Sprint, AST, MicrosoftOffice 2003 Pro, MicrosoftOffice 2010 Std, MicrosoftWindows 7 Pro, MicrosoftWindowsXP, MozillaFirefox (free), Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», StatisticaГарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica Autocad, Kompas 3D Lite (free), Kompas 3DV15	
22	Б1.Б.19 Технология переработки растительных масел и жиров	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт», Компас 3D V15	
23	Б1.Б.20 Введение в технологию продуктов питания	да		да	AbbyyFineReader 6.0 Sprint, AST, MicrosoftOffice 2003 Pro, MicrosoftOffice 2010 Std, MicrosoftWindows 7 Pro,	

					Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Консультант +(СС Дело-вые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica	
24	Б1.Б.21 Физическая культура и спорт			да	Microsoft Office 2010 Std Mozilla Firefox (free) Microsoft Office 2010 Std AST	
25	Б1.В.ОД.1 Русский язык и культура речи	да		да	MS Office 2010 Std, Abbyy FineReader 9.0 Corp Internet Explorer AST	
26	Б1.В.ОД.2 Правоведение	да		да	Ms Power Point, AST-Test Player 4, Консультант +	
27	Б1.В.ОД.3 Экономика и организация производства	да		да	Internet Explorer, Microsoft Office, AST-Test Player 4	
28	Б1.В.ОД.4 Экология пищевых производств	да		да	Компас 3D V15, Ast-Test, Техэксперт, Mozilla Firefox (free), Консультант +Microsoft Office 2010	
29	Б1.В.ОД.5 Органическая химия	да		да	Microsoft Windows 7 Prof Microsoft Windows XP Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 S Mozilla Firefox (free) AST	
30	Б1.В.ОД.6 Физическая и коллоидная химия	да		да	Microsoft Windows 7 Prof Microsoft Windows XP Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 S Mozilla Firefox (free) AST	

31	Б1.В.ОД.7 Пищевая химия	да		да	AST-TEST PlusAbbyy FineReader 9.0 AST, Microsoft Office 2013, Презентация Microsoft Power Point	
32	Б1.В.ОД.8 Биохимия	да		да	MS PowerPoint, Ast-Test, Консультант + , Техэксперт Компас 3D V 15, Microsoft Office 2013	
33	Б1.В.ОД.9 Пищевая микробиология	да		да	AST-Тест, Abby Fine Reader 9, Microsoft Office 2007 Pro, Statistica 6.1	
34	Б1.В.ОД.10 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	да		да	Компас 3D V15, Ast-Test, Техэксперт, Mozilla Firefox (free), Консультант + LabVIEW 8 Microsoft Office 2010	
35	Б1.В.ОД.11 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт»,	
36	Б1.В.ОД.12 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	да		да	Abbyy FineReader 6.0 Shrint AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Office Windows XP, Mozilla Firefox (free), Консультант + (СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт»	
37	Б1.В.ОД.13 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	да		да	Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Mi-	

					crosoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica	
38	Б1.В.ОД.14 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги) «Техэксперт», Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Adobe Reader, Mozilla Firefox, MediaPlayer Classic, OpenOffice	
39	Б1.В.ОД.15 Оборудование масложировой промышленности	да		да	Microsoft Windows 7 Prof, Mozilla Firefox (free) Microsoft Office 2010 Std, AST, Mozilla Firefox (free), Консультант + (СС Деловые бумаги) Компас 3D V15, ИСС «Кодекс» / «Техэксперт»	
40	Б1.В.ОД.16 Сооружения и оборудование для хранения масел и жиров	да		да	MicrosoftOffice 2003 Pro, Microsoft-Office 2010 Std, MicrosoftWindows 7 Pro, MicrosoftWindowsXP, MozillaFirefox (free), ASTГарант, Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт»,	
41	Б1.В.ОД.17 Технология производства моющих средств	да		да	Kompas 3D V15, AutoCAD, Abbyy FineReader 6.0 Shrint AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Office Windows XP, Mozilla Firefox (free), Консультант + (СС Деловые	

					бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт	
42	Б1.В.ОД.18 Основы технологии производства косметических продуктов	да		да	Kompas 3D V15, AutoCAD, Abbyy FineReader 6.0 Shrint AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Office Windows XP, Mozilla Firefox (free), Консультант + (СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт	
43	Б1.В.ОД.19 Технохимический контроль масел, жиров и продуктов их переработки	да		да	Abbyy Fine Reader 9.0 Corp Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2007 Pro , Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Office 2013 Std,	
44	Б.1.В.ДВ физической культуре и спорту (элективная дисциплина)			да	Microsoft Office 2010 Std, AbbyyFineReader 9.0 Corp	
45	Б1.В.ДВ.1.1 Политология и социология	да			Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Windows XP Microsoft Windows 7 Prof Mozilla Firefox (free) AST	
46	Б1.В.ДВ.1.2 Психология и педагогика	да		да	AST Microsoft Windows 7 Prof Adobe Reader	
47	Б1.В.ДВ.2.1 Культурология	да		да	Abbyy Fine Reader 9.0 Corp AST-тест, Microsoft Office 2010	
48	Б1.В.ДВ.2.2 Основы законодательства по защите прав потребителей	да		да	AST -тестирование СПС Консультант Плюс СПС Гарант	

49	Б1.В.ДВ.3.1 Основы научных исследований перерабатывающих производств	да		да	Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica	
50	Б1.В.ДВ.3.2 Инструментальные методы анализа в масложировой промышленности	да		да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Windows XP Microsoft Windows 7 Prof Mozilla Firefox (free) AST	
51	Б1.В.ДВ.4.1 Ботаника с основами физиологии растений	да		да	AbbyyFineReader 9.0, AST, Microsoft Office 2013, FinePrint, Adobe Photoshop, Statistica 6.0	
52	Б1.В.ДВ.4.2 Физические методы анализа	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), AST	
53	Б1.В.ДВ.5.1 Химия природных органических соединений	да		да	Microsoft Windows7 Prof Microsoft Windows XP Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 S Mozilla Firefox (free)	
54	Б1.В.ДВ.5.2 Химия жиров			да	Microsoft Windows7 Prof Microsoft Windows XP Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 S Mozilla Firefox (free),	

55	Б1.В.ДВ.6.1 Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли			да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2007 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Office 2013 Std Abbyy FineReader 9.0 Corp	
56	Б1.В.ДВ.6.2 Менеджмент качества продукции растениеводства	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги) «Техэксперт», Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Adobe Reader, Mozilla Firefox, MediaPlayer Classic, OpenOffice	
57	Б1.В.ДВ.7.1 Основы систем автоматизированного проектирования	да		да	Компас 3D V15, Ast-Test, Гарант, Консультант +, «Техэксперт», Mozilla Firefox (free) Microsoft Office 2010	
58	Б1.В.ДВ.7.2 Микробиология пищевых производств	да		да	AST-Тест Abby Fine Reader 9.0 Microsoft Office 2007 Pro Microsoft Windows XP Statistica 6.1	
59	Б1.В.ДВ.8.1 История специальности	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica	
60	Б1.В.ДВ.8.2 История возникновения парфюмерии	да		да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows	

					XP, Mozilla Firefox (free), Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica	
61	Б1.В.ДВ.9.1 Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	да		да	Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica	
62	Б1.В.ДВ.9.2 Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции	да		да	Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica	
63	Б1.В.ДВ.10.1. Технология возделывания масличных и эфиромасличных культур	да		да	Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica	
64	Б1.В.ДВ.10.2 Технологические основы лежкости растительных продуктов	да		да	Abbyy FineReader 6.0 Sprint, AST, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Mi-	

					crosoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free), Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс»/ «Техэксперт», Statistica	
--	--	--	--	--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗОЙ

№ п/п	Наименование предмета, дисципли- ны (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практиче- ских занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных объектов)
1	2	3	4
1	Б1.Б.1 Иностранный язык	Учебные аудитории для практических занятий (ауд. 206,207, 132 учебного корпуса №7) ЖК телевизор, аудиоманитофон, магнитно-маркерная доска Учебные аудитории для индивидуального группового консультирования (ауд. 209 учеб- ного корпуса №7) аудиоманитофон, магнитно-маркерная доска, двуязычные словари Учебные аудитории текущего и контроля и промежуточной аттестации(ауд. 202 учеб- ного корпуса №7) ЖК телевизор, аудиоманитофон, магнитно-маркерная доска, двуязычные словари Учебные аудитории для СРС (лингфонный кабинет №230 учебного корпуса №7) ЖК телевизор, аудиоманитофон, магнитно-маркерная доска, 12 компьютеров с доступом к сети «Интернет»	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а

2	Б1.Б.2 История	Учебные аудитории лекционного типа Экран, проектор, мультимедийное оборудование, столы и стулья Учебные аудитории для семинара Музей истории ВГАУ (262 ауд.)Музей «Верхний и Средний Дон в годы Великой Отечественной войны 1942 – 1943 гг.» (256 ауд.) Исторические экспонаты (личные вещи, книги, фотографии и т.д.), относящиеся к периоду 1912-2016 гг. Исторические экспонаты (образцы советского, немецкого, итальянского и венгерского оружия, награды, личные вещи, книги, фотографии и т.д.), относящиеся к периоду 1942-1943 гг. Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования 261 ауд., 256 ауд. Столы и стулья Учебные аудитории текущего и контроля и промежуточной аттестации 122 ауд., 121 ауд. Компьютеры, столы и стулья Учебные аудитории для СРС 232 ауд. Компьютеры, столы и стулья Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 261, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) - 2 компьютера, сканер, два принтера; - специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники Помещение для самостоятельной работы и выполнения курсовых проектов/работ (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
3	Б1.Б.3 Философия	Учебные аудитории лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием:216, 222, 239, 268, 317, 341, 343, 353, 354, 376, Комплекс мультимедийных лекционных курсов. Учебные аудитории текущего контроля и промежуточной аттестации. Компьютерные классы:113, 115, 116, 219, 120, 122, 126, 219, 220, 219 м.к., 321 Учебные аудитории для СРС читальный зал библиотеки (оснащен компьютерами с выходом в интернет)	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

4	Б1.Б.4 Экономика	Лекционные аудитории - видеопроекторное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран;- выход в локальную сеть и Интернет. Аудитории для проведения практических занятий - видеопроекторное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации компьютеры в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. 260, 259) 4 компьютеров, 4 принтеров, сканер, копировальный аппарат, презентационное оборудование Помещение для самостоятельной работы и выполнения курсовых проектов/работ (читальный зал материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к ауд. 232а, читальный зал электронной информационно-образовательной среде научной библиотеки) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования (лаборантская ауд. 259, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) - 4 компьютера, сканер, 4 принтера, копировальный аппарат; специализированное оборудование для ремонта компьютеров-	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
5	Б1.Б.5. Математика	Лекционные аудитории (№109 м.к., №218 м.к., аудитории главного корпуса и модуля) учебная доска, организованные учебные места Аудитории (315 м.к., 314 м.к., 313 м.к., 322 м.к., 323 м.к., аудитории модуля) Учебная доска, организованные учебные места Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№219 м.к. и №321 3.1.3 м.к.) 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№219 м.к с доступом в электронную информационно -образовательную среду Университета. и №321 м.к., читальный зал ауд. 232а читальный зал научной библиотеки) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, библиотечному электронному каталогу, учебно-методическим материалам. Помещение для хранения учебного оборудования (лаборантская 1 компьютер, сканер, два принтера; ауд. № 316 м.к.)	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а

6	Б1.Б.6 Информатика	Лекционные аудитории типа №222 гл. корпус Видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет Аудитории для проведения лабораторных занятий типа №116, №119, №120 и др 15 компьютеров в каждой аудитории с выходом в локальную сеть и Интернет, доступ к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций типа №116, №119, №120 и др 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3 Помещение для самостоятельной работы и курсового проектирования (читальный зал ауд. 232а читальный зал научной библиотеки компьютерный класс общежития №7) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронным учебно-методическим, материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде. Помещение для профилактического обслуживания учебного оборудования (отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) Специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д.1
---	--------------------	---	--

7	Б1.Б.7 Физика	Лекционная аудитория 246 Интерактивная доска. Специализированные лаборатории для проведения экспериментальных работ по физике 243, 244. Персональные компьютеры. Измерительные приборы: штангенциркули, микрометры, секундомеры. Весы и разновесы Г-4-1111,10. Набор лабораторных установок для изучения законов механики (у). Осциллографы: С-1-114; ЭО-6М; ЭО-7; (у). Амперметры (у). Измеритель емкости. Гониометры (у). Люксометры Ю 116. Гелий-неоновые лазеры (у). Рефрактометр ИРФ-23. Оптическая скамья. Дистиллятор. Генераторы сигналов низкочастотные: ГЗ-112; ГЗ-118. Источник напряжения Б5-31. Оптический пирометр ОППИР-О17Э. Магазин сопротивлений (у). Вольтметры (универсальный Э 30; В-7-16 А), (у). Измеритель емкости MastechMY 3243. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
---	---------------	---	--

8	Б1.Б.8.1 Основы общей и неорганической химии	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Специализированные лаборатории для лабораторных (практических) занятий, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации № 153, 154, 158, частично используется ауд. № 152 Ауд. № 153 Специализированная мебель для химических лабораторий: вытяжной шкаф, шкафы для химической посуды и реактивов 3 шт., лабораторные столы пристенные с выдвижными тумбами 9 шт., навесные шкафы 6 шт., стол антивибрационный для весов. Оборудование для выполнения лабораторного практикума и научно-исследовательской работы: шкаф сушильный, печь муфельная, рН-метры рН-150М 2 шт., магнитные мешалки 2 шт., спектрофотометр СФ-26, фотоколориметры КФК-2 2 шт., фотометр пламенный ФПА-2, рефрактометры ИРФ 454 Б 2 шт., УРЛ-1, поляриметры СУ-3 2 шт., СУ-4, ПЭВМ, ионообменные колонки 2 шт., весы технические, газовые горелки 2 шт., песочная баня, реактивы, лабораторная посуда Ауд. № 154. Специализированная мебель для химических лабораторий: лабораторные столы пристенные с тумбами 5 шт., шкафы для химической посуды и реактивов 3 шт., навесные шкафы 3 шт. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: штативы с реактивами 4 шт., реактивы, штативы с пробирками 5 шт., титровальные установки 12 шт., газовая горелка, фотоколориметр КФК-2, лабораторная посуда Ауд. № 158 Специализированная мебель для химических лабораторий: лабораторные столы пристенные с тумбами 5 шт., шкаф для химической посуды и реактивов. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: штативы с реактивами 4 шт., реактивы, штативы с пробирками 5 шт., титровальные установки 12 шт., газовые горелки 2 шт., фотоколориметр КФК-2, лабораторная посуда Ауд. № 152 Специализированная мебель для химических лабораторий: шкаф вытяжной, лабораторные столы с тумбами 3 шт., Оборудование для выполнения научно-исследовательской работы: весы аналитические, сушильный шкаф, ПЭВМ, источник питания, титровальные установки с бюретками разной вместимости, полуавтоматический титратор, анализатор белка и азота Kjeltex 8100: блок Foss Tecator Digestor 1001, блок дистилляции Kjeltex 8100, аппарат Сокслета, аппарат Киппа Помещения для самостоятельной работы - читальные залы научной библиотеки ВГАУ № 232а, №331 гл. корп. Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. № 156 ауд. и лаборатории кафедры химии Реактивы, приборы и оборудование для подготовки лабораторного практикума и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций № 150 Преподавательская кафедры химии, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
---	--	---	--

9	Б1.Б.8.2 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Специализированные лаборатории для лабораторных (практических) занятий, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации № 153, 154, 158, частично используется ауд. № 152 Ауд. № 153 Специализированная мебель для химических лабораторий: вытяжной шкаф, шкафы для химической посуды и реактивов 3 шт., лабораторные столы пристенные с выдвижными тумбами 9 шт., навесные шкафы 6 шт., стол антивибрационный для весов. Оборудование для выполнения лабораторного практикума и научно-исследовательской работы: шкаф сушильный, печь муфельная, рН-метры рН-150М 2 шт., магнитные мешалки 2 шт., спектрофотометр СФ-26, фотоколориметры КФК-2 2 шт., фотометр пламенный ФПА-2, рефрактометры ИРФ 454 Б 2 шт., УРЛ-1, поляриметры СУ-3 2 шт., СУ-4, ПЭВМ, ионообменные колонки 2 шт., весы технические, газовые горелки 2 шт., песочная баня, реактивы, лабораторная посуда Ауд. № 154. Специализированная мебель для химических лабораторий: лабораторные столы пристенные с тумбами 5 шт., шкафы для химической посуды и реактивов 3 шт., навесные шкафы 3 шт. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: штативы с реактивами 4 шт., реактивы, штативы с пробирками 5 шт., титровальные установки 12 шт., газовая горелка, фотоколориметр КФК-2, лабораторная посуда Ауд. № 158 Специализированная мебель для химических лабораторий: лабораторные столы пристенные с тумбами 5 шт., шкаф для химической посуды и реактивов. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: штативы с реактивами 4 шт., реактивы, штативы с пробирками 5 шт., титровальные установки 12 шт., газовые горелки 2 шт., фотоколориметр КФК-2, лабораторная посуда Ауд. № 152 Специализированная мебель для химических лабораторий: шкаф вытяжной, лабораторные столы с тумбами 3 шт., Оборудование для выполнения научно-исследовательской работы: весы аналитические, сушильный шкаф, ПЭВМ, источник питания, титровальные установки с бюретками разной вместимости, полуавтоматический титратор, анализатор белка и азота Kjeltex 8100: блок Foss Tecator Digestor 1001, блок дистилляции Kjeltex 8100, аппарат Сокслета, аппарат Киппа Помещения для самостоятельной работы - читальные залы научной библиотеки ВГАУ № 232а, №331 гл. корп. Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. № 156 ауд. и лаборатории кафедры химии Реактивы, приборы и оборудование для подготовки лабораторного практикума и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций № 150 Преподавательская кафедры химии, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
---	---	--	--

10	Б1.Б.9 Инженерная и компьютерная графика	Лекционная аудитория Комплект мультимедийного оборудования, комплект презентаций лекций Аудитория 168 ПК с установленным специализированным программным обеспечением, ПК преподавателя с выводом информации на монитор увеличенных размеров Наглядные пособия – плакаты, детали. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--	---	--

11	Б1.Б.10.1 Теоретическая механика	Специализированные аудитории лекционного типа 109 м.к. и № 218 м.к., а также аудитории главного корпуса и модуля, оснащенные: - видеопроекционным оборудованием для презентаций; - средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин. Аудитория для проведения лабораторных и практических занятий (№ 163 г.к.) Лаборатория № 163 г.к.: - Пресс 10 т (ПС -10) для испытания на сжатие и скалывание деревянных образцов - Пресс 200 т для испытания на сжатие стали, чугуна - Универсальная испытательная машина УИМ-50 для определения коэффициента Пуассона, модуля упругости, определения нормальных напряжений при поперечном изгибе балки. - Испытательная машина ИМ-4Р для изучения диаграммы растяжения малоуглеродистой стали - Испытательная машина УМ-5 (УМ-5А) с приспособлениями для испытаний на срез, на сдвиг, на устойчивость, испытания пружины, определения перемещений при изгибе балки - Установка для испытания на кручение древесины - МК-30 (маятниковый копер) для испытания материалов на ударную вязкость - Установка для испытаний на косой изгиб - Установка для определения реакций опор - Пресс ручной гидравлический - Установка для определения положения центра изгиба для балки швеллерного профиля - Штангенциркули, тензометры, индикаторные головки, линейки, микрометры. Набор швеллеров, уголков, двутавров, образцов и т.д. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№ 219 м.к., № 321 м.к., аудитории главного корпуса) Аудитория № 219 м.к. 15 компьютеров с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 Аудитория № 321 м.к. 15 компьютеров с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3, а также аудитории главного корпуса, оснащенные компьютерами с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 Аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 307 м.к.) компьютер, принтер; Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№ 219 м.к. и № 321 м.к., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантские ауд. № 306 м.к., отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) - компьютер, принтер; - специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а
12	Б1.Б.10.2 Сопротивление материалов		

13	Б1.Б.10.3 Детали машин и основы конструирования	Лекционные аудитории (№109 м.к., №218- №109 м.к. и №218 м.к., а также аудитории главного корпуса и модуля) оснащенные: видеопроекционным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин. Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий (№304 м.к.) -лаборатория №304 м.к.: -Установка. ДМ-23. -Установка. ДМ-30. Установка. ДМ-30М. -Установка. ДМ-27М Установка. ДМ-29. Установка. ДМ-26. Комплект редукторов. КЦ-1-200, Ц2У, Ц2С Комплект редукторов. Ч-100, Ч-80, Ч-63. Установка. ДМ-55А. Установка. ДМ-35А. Установка. ДМ-40. Набор подшипников качения. 213, 7310, 2214, 8109 Установка. ТММ-42. Установка. ТММ-1. Установка. ДМ-38М. Лебедка ручная. БМ. Таль червячная ручная. БМ. Лебедка электрическая. Т-66Д Таль электрическая. ТЭ1-511. Тормоз электрический. ТКТ-100. Штангенциркуль. БМ. Комплекты плакатов Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№ 219 м.к., № 321 м.к., аудитории главного корпуса) Аудитория № 219 м.к. 15 компьютеров с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 Аудитория № 321 м.к. 15 компьютеров с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3, а также аудитории главного корпуса, оснащенные компьютерами с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 Аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 307 м.к.) компьютер, принтер; Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№ 219 м.к. и № 321 м.к., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантские ауд.№ 306 м.к., отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) - компьютер, принтер; - специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13
----	---	--	---------------------------------------

14	Б1.Б.11 Электротехника и электроника	Лекционные аудитории(205 м.к., а также аудитории главного корпуса и модуля) оснащенные: видеопроекционным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин. Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий- Лаборатория 310 м.к.: Лабораторные стенды – 14 шт.; - выпрямительные установки – 2 шт.; - трёхфазный понижающий трансформатор с напряжением 220/127 В для питания стендов; источники постоянного тока Б5-45 – 2 шт.; измерительные приборы: амперметры с пределами измерения 0,25; 0,75; 1; 1,5; 2, 5 А – 10 шт.; микроамперметры магнитоэлектрические на 50 и 100 мкА – 7 шт.; вольтметры электромагнитные на 50, 100, 250, 450В – 0 шт.; вольтметры магнитоэлектрические на 30 В – 2 шт.; ваттметры многопредельные – 2 шт.; мультиметры – 2 шт.; осциллографы – 2 шт. Лаборатория 102 ам.к.: - лабораторные стенды – 6 шт; трёхфазный понижающий трансформатор с напряжением 220/127 В для питания стендов; измерительные приборы: амперметры с пределами измерения 0,25; 0,75; 1; 1,5; 2, 5 А – 10 шт.; микроамперметры магнитоэлектрические на 50 и 100 мкА – 7 шт.; вольтметры электромагнитные на 50, 100, 250, 450В – 10 шт.; вольтметры магнитоэлектрические на 30 В – 2 шт.; ваттметры многопредельные – 2 шт.; мультиметры – 2 шт. и программами дисциплин. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№ 219 м.к., № 321 м.к., аудитории главного корпуса) Аудитория № 219 м.к. 15 компьютеров с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 Аудитория № 321 м.к. 15 компьютеров с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3, а также аудитории главного корпуса, оснащенные компьютерами с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№ 219 м.к. и № 321 м.к., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования(лаборантская ауд 310 а, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а)- стеллажи для хранения приборов; шкафы для хранения принадлежностей; верстак для выполнения слесарных и сборочно – сборочных работ; станок вертикально-сверлильный; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13
----	--------------------------------------	---	--

15	Б1.Б.12 Процессы и аппараты пищевых производств	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентаций лекций Специализированная лаборатория 36а Дробилка. Лабораторный встряхиватель. Сушилка инфракрасная. Ватметр Д500. Шкаф суховоздушный ЩСвЛ-80. Вакуум-сушильный шкаф. Установка для определения параметров псевдоожиженного слоя. Установка для исследования процесса осаждения под действием силы тяжести. Инфракрасная сушилка. Установка для изучения различных способов сушки. Установка по изучению процесса фильтрования. Установка по изучению процесса перемешивания пищевых материалов. Установка по изучению процесса экстрагирования. Печь СВЧ. Весы электронные. Лабораторная мебель Специализированная аудитория (лабораторно - практические занятия) Линия по переработке плодово-ягодного сырья Воронеж Ул. Смоленская 33 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 Полуавтоматическое устройство запайки Мельница ВГАУ (лабораторно-практические занятия). Воронеж Ул. Ломоносова 116Бункер для оперативного хранения зернового сырья. Комбинированный зерноочистительный сепаратор. Циклон. Бункер для отволаживания зерна, Вальцовая дробилка. Рассев. Шнеки. Бункер для муки. Весовой дозатор. Норрии. Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	---	---------------------------------------

16	Б1.Б.13 Проектирование предприятий отрасли	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентация лекция Специализированная лаборатория 36 Ультратермостат. Кондиционер БК-2800. Психрометр. Рекуперативный теплообменник. Термоэлектрический термометр. Стекланный жидкостный термометр. Термометр электрического сопротивления .Центрифуга Ока. Милливольтметр. Установка для определения теплопроводности твердого тела методом трубы. Прибор для измерения теплоемкости ИТс-400. Мебель лабораторная Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--	---	---------------------------------------

17	Б1.Б.14 Безопасность жизнедеятельности	Лекционные аудитории (№ 109м.к., 409 м.к., №415 м.к., №423 м.к., 201, аудитории главного корпуса и модуля) №409, 415, 423 м.к., а также аудитории главного корпуса и модуля, оснащенные: видеопроекционным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; - экраном; - выходом в локальную сеть и Интернет. Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия и тематические иллюстрации для соответствующей дисциплины в соответствии с учебным планом и рабочими программами дисциплин. Аудитории для проведения практических занятий (419, 414 м.к., 417 комп. класс м.к.) Оснащены выходом в локальную сеть и Интернет, компьютером, средствами звукопроизведения. Тренажер- манекен Гоша. - комплект обучающих и контр. программ; - комплекты видеофильмов на видеокассетах и цифровых носителях; - телевизоры; -учебно-методическая литература. - Стенд с огнетушителями - Шумомеры ШУМ-1М, ВШВ-003, ИШВ-1 - Люксметры Ю-16, Ю-116, Ю-117 - Виброизмеритель ПИ-19 с фильтрами ФЭ-1 Газоанализатор УГ-2 с набором индикаторных средств - Прибор для замера сопротивления заземления М-416 - Стенд для исследования элементов искусственного освещения - Стенд с огнетушителями :огнетушители углекислотные, порошковые, воздушно пенные - Стенд по микроклимату : катермометр, психрометр динамический и статический, барометр анероид. - Дозиметр-радиометр :ДБГ-01Н, «Белла», «Бинар», «Сосна», «Спектр»,ИД-1, ДП-24, ДП-5В, РКСБ-104. - Стенд с картой и дозиметром ДП-5В - Стенд для измерения запыленности воздуха. По одному компьютеру в каждой аудитории с выходом в локальную сеть и Интернет, доступ к справочно-правовым системам «Техэксперт» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (№219 м.к. и №321 м.к.) 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3 Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. №417, 419, 423 м.к.) 8 компьютеров (417м.к.), 1(419,423)- компьютер, принтер, сканер, видеокамера для консультаций через Интернет (Скайп) Помещение для самостоятельной работы обучающихся (№219 м.к. и №417 м.к., читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом в электронную информационно-образовательную среду Университета, профессиональным базам данных ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+, Компас, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (преподавательская и лаборантская ауд. №425 м.к. и №411 м.к., отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) - 2 компьютера, сканер, два принтера; - специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 21
----	--	--	---------------------------------------

18	Б1.Б.15 Тепло- и хладотехника	Учебная аудитории лекционного типа: комплект мультимедийного оборудования. Специальная кафедральная лаборатория тепло- и хладотехники (ауд. 36), оснащенная лабораторным оборудованием: Прибор для измерения теплоемкости ИТс-400. Экспериментальная установка для определения теплопроводности твердого тела методом трубы. Экспериментальная установка для исследования процесса теплообмена в рекуперативном поверхностном теплообменнике. Кондиционер БК-2800, психрометр, барометр. Термометры расширения, термометр электрического сопротивления, термоэлектрический термометр. Милливольтметр, ультратермостат. Центрифуга Ока. Мебель лабораторная. I-d- диаграмма влажного воздуха. lgP-i- диаграмма для построения холодильного цикла. Аудитория для самостоятельной работы студентов: Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	-------------------------------	--	---------------------------------------

19	Б1.Б.16 Общая технология отрасли	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентация лекция Специализированная лаборатория 35 Фотоэлектроколориметр КФК-3, мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колбонагреватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULAB US-1550 D, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для курсового проектирования 119 Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2010 с возможностью подключения к сети «Интернет» Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	----------------------------------	--	---------------------------------------

20	Б1.Б.17 Технология переработки эфиромасличных культур	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентация лекция Специализированная лаборатория 35 Фотоэлектроколориметр КФК-3, мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колбонагреватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULAB US-1550 D, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для курсового проектирования 119 Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2010 с возможностью подключения к сети «Интернет» Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	--	---------------------------------------

21	Б1.Б.18 Технология хранения масличного сырья	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентаций лекций Специализированная лаборатория №172 Диафаноскоп ДС 3-2М. Пурка литровая ПХ-1. Сахариметр СУ-4. Белизномер БЛИК-РЗ. Печь муфельная СНОЛ. Прибор ПЧП-3. Прибор ИДК-5М. Рассев лабораторный РЛ-5М. Рефрактометр ИРФ-454Б. Весы SBU-202 Весы ВЛКТ-500. Весы РН-3Ц13УМ. Мельница лабораторная ЛМТ-2. Электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380. Эл. плита ВЕКО. Морозильный ларь Derby Термостат суховоздушный ТВ-80-1. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п. Комплект лабораторной мебели Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для курсового проектирования 119 Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3DV15ТехэкспертMicrosoftOffice 2010 с возможностью подключения к сети «Интернет» Аудитория для индивидуальных консультаций 174 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 173 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--	--	---------------------------------------

22	Б1.Б.19 Технология переработки растительных масел и жиров	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентация лекция Специализированная лаборатория 35 Фотоэлектроколориметр КФК-3, мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колбонагреватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULAB US-1550 D, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для курсового проектирования 119 Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2010 с возможностью подключения к сети «Интернет» Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	--	---------------------------------------

23	Б1.Б.20 Введение в технологию продуктов питания	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентаций лекций Специализированная лаборатория №172 Диафаноскоп ДС 3-2М. Пурка литровая ПХ-1. Сахариметр СУ-4. Белизномер БЛИК-РЗ. Печь муфельная СНОЛ. Прибор ПЧП-3. Прибор ИДК-5М. Рассев лабораторный РЛ-5М. Рефрактометр ИРФ-454Б. Весы SBU-202. Весы ВЛКТ-500. Весы РН-3Ц13УМ. Мельница лабораторная ЛМТ-2. Электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380. Эл. плита ВЕКО. Морозильный ларь Derby. Термостат суховоздушный ТВ-80-1. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п. Комплект лабораторной мебели Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 174 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 173 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования .	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	---	---------------------------------------

24	Б1.Б.21 Физическая культура и спорт	Стадион с футбольным полем «Центральный», 3 беговые дорожки, 2 сектора для прыжка в длину с разбега, сектор для прыжка в длину с места, волейбольная площадка-для проведения практических занятий. Футбольные мячи-10, секундомеры-8, Спортивный комплекс: игровой зал -№1, игровой зал -№2, зал борьбы - №3, зал тяжелой атлетики – №4, зал ОФП №5- для проведения практических занятий. борцовские ковры-2, тренажеры-11, шпанги-6, гири-93, гантели-10, боксерские мешки и груши-6, ринг-1, мячи баскетбольные-10, мячи волейбольные-10, шведские стенки- 19, гимнастические скамейки-8, палки гимнастические-95, обручи-90, лыжи-(114 пар, лыжные ботинки-114, палки лыжные- 76), скакалки-55, набивные мячи-7, палки эстафетные-8. Спортивный зал (общ. № 4) для специальной медицинской группы (адаптивная физическая культура)- для проведения практических занятий. тренажеры- 7, палки для скандинавской ходьбы- 10 пар, эспандеры универсальные- 10, гантели- 10 пар, мячи гимнастические- 10, палки гимнастические -20, обручи-20. Лекционные аудитории средства звуковоспроизведения Помещение для самостоятельной работы. Стадион с футбольным полем «Центральный», 3 беговые дорожки, 2 сектора для прыжка в длину с разбега, сектор для прыжка в длину с места, волейбольная площадка. Спортивный комплекс: игровой зал № 1, зал ОФП № 5, спортивный зал (общезитие № 4.) перекладины разновысокие -2, брусья параллельные-1, мячи футбольные- 3, мячи волейбольные-3, тренажеры-7, гири-6, набивные мячи-4, скакалки-10, обручи-10. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. - спортивный инвентарь и оборудование. - специализированное оборудование для ремонта спортивного инвентаря	394087 г. Воронеж, ул. Дарвина, 16а
----	-------------------------------------	---	-------------------------------------

25	Б.1.В.ОД.1 Русский язык и культура речи	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: 366, 341, 222, 239, 201, 166, 353, 376 Демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия Учебные аудитории для проведения практических занятий: 356, 360, 361, 364, 367, 310, 328, 326, 329, 210, 260, 325, 148, 256 Специализированная мебель (стенды, учебно-методическая литература, видеосистема, видеокамера, компьютер) Учебные аудитории для выполнения курсовой работы Помещения для самостоятельной работы: 232а (Читальный зал), 220, 370 Компьютеры с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: 113, 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 219, 220, 370 Специализированная мебель, технические средства контроля Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций: 356, 360, 361, 364, 367, 310, 328, 326, 329, 210, 260, 325 Компьютеры с выходом в локальную сеть и Интернет, с доступом к справочным системам и профессиональным базам данных, электронным учебно-методическим материалам, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования учебного оборудования: лаборантская кафедры, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а Приборы и инструменты для профилактического обслуживания учебного оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	--	---------------------------------------

26	Б.1.В.ОД.2 Право- ведение	Специализированные аудитории лекционного типа -видеопроекционное оборудование для презентаций - средства звуковоспроизведения -экран -выход в локальную сеть и Интернет Аудитории для проведения практических занятий 15 компьютеров в каждой аудитории с выходом в локальную сеть Интернет, доступ к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, наглядные пособия Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций учебные аудитории главного корпуса Помещение для самостоятельной работы и выполнения курсовых проектов/работ (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступ к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (ауд.12, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) -2 компьютера, 1 принтер -специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	------------------------------	--	--

27	Б1.В.ОД.3 Экономика и организация производства	Лекционные аудитории - видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий 15 компьютеров в каждой аудитории с выходом в локальную сеть и Интернет, доступ к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126) 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3) Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. 302, 303) 8 компьютеров, 5 принтеров, 1 сканер. Помещение для самостоятельной работы и выполнения курсовых проектов/работ (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 238, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) - 2 компьютера, два принтера; - специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехник и доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--	---	---------------------------------------

28	Б1.В.ОД.4 Экология пищевых производств	Лекционная аудитория Комплект мультимедийного оборудования, комплект презентаций лекций Аудитория 35 Мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колбонагреватель, иономер И-160 МИ, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULAB US-1550 D, разборные доски, набор сит, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--	--	---------------------------------------

29	Б1.В.ОД.5 Органи- ческая химия	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: комплект мультимедийного оборудования. Специализированные лаборатории для лабораторных (практических) занятий, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации № 153: Специализированная мебель для химических лабораторий: шкаф вытяжной, столы лабораторные с тумбами 5 шт. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: газовые горелки 4 шт., штатив с реактивами, штатив с пробирками 2 шт., лабораторная посуда, реактивы Помещения для самостоятельной работы - читальные залы научной библиотеки ВГАУ № 232а, №331 гл. корп.: читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 156 ауд. и лаборатории кафедры химии: реактивы, приборы и оборудование для подготовки лабораторного практикума и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций № 150: преподавательская кафедры химии, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	-----------------------------------	--	--

30	Б1.В.ОД.6 Физическая и коллоидная химия	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Специализированные лаборатории для лабораторных (практических) занятий, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации № 159а Ауд. № 159а. Специализированная мебель для химических лабораторий: вытяжной шкаф, шкаф для химической посуды и реактивов, лабораторные столы с тумбами 5 шт. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: рН-метры рН-150МИ 3 шт., магнитные мешалки 2 шт., спектрофотометр СФ-26, фотоколориметры КФК-2 2 шт., кондуктометр Р-38, сталагмометр, вискозиметры 3 шт., титровальные установки 12 шт., ПЭВМ, весы технические, газовые горелки 4 шт., реактивы, лабораторная посуда Помещения для самостоятельной работы - читальные залы научной библиотеки ВГАУ № 232а, №331 гл. корп. Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. № 156 ауд. и лаборатории кафедры химии Реактивы, приборы и оборудование для подготовки лабораторного практикума и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций № 150 Преподавательская кафедры химии, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	--	---------------------------------------

31	Б1.В.ОД.7 Пищевая химия	Лекционная аудитория 168 Комплект мультимедийного оборудования Мультимедийные лекции Специализированная лаборатория ауд 44,171 Шкаф сушильный ШСС-80П Термодымовая камера КТК-100 Шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1 Куттер РИК-15К Весы Ohaus SPU-202 Аквадистиллятор ДЭ-10 Фаршемешалка УКМ-03 Волчок МИМ – 300 Холодильник indesit СВЧ Samsung ясорубка «Boch» Микроскоп Микромед2вар 2-20 Баня водяная Серии LT Телевизор Panasonic DVD Samsung Аудитория для самостоятельной работы студентов Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для курсового проектирования 119 Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2013 с возможностью подключения к сети «Интернет» Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 44-а – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	-------------------------	--	---------------------------------------

32	Б1.В.ОД.8 Биохимия	Специализированная учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа: оборудованная современным мультимедийным оборудованием, комплекс мультимедийных лекционных курсов. Учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: № 224, 120, 122, 122а,142: компьютерные классы, учебные пособия, стенды, программы. Аудитория для групповых и индивидуальных консультаций 246 а: компьютерный класс. Специализированная учебная аудитория для лабораторных (практических) занятий № 323: коллекция дрожжей, коллекция музейных препаратов, измельчитель растений, диспергатор, магнитная мешалка, рН-метр,ФЭК, рефрактометр, прибор Кротова, иономер, прибор для колоний, ультрафиолетовый облучатель, ультратермостат, шуттель-аппарат, водяная баня, титровальная установка, муфельная печь, прибор радиометр БДЖБ-2, бактерицидная лампа. Помещение для самостоятельной работы -читальные залы научной библиотеки ВГАУ № 232а, №331 главный корпус: Оснащённые компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ауд.319: помещение для хранения и профилактического обслуживания и ремонта оборудования.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--------------------	--	---------------------------------------

33	Б1.В.ОД.9 Пищевая микробиология	Специализированные аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащенные Мультимедийное оборудование Компьютерные классы, 11 интернет-серверов на базе Pentium с доступом в интернет, локальная сеть Комплект стендового материала, программное обеспечение WIN-DOWS, MSOFFICE; ПК с установленным специализированным программным обеспечением LabVIEW 8.2 и «Компас 3D V 15 Аудитория 322 (класс-лаборатория) Термостаты, сухо-жаровые шкафы, автоклав ПК-90, фотоэлектроколориметр, сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», микроскопы Биомед-2, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, наборы стеклянной посуды и реактивов, колбы, чашки Петри, горелки, набор питательных сред. Аудитория для самостоятельной работы студентов Читальный зал научной библиотеки ВГАУ, оснащённый компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования Ауд.319 Помещение для хранения и профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
34	Б1.В.ОД.10 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Аудитория 119 ПК с установленным специализированным программным обеспечением (LabVIEW 8.2), ПК преподавателя с выводом информации на монитор увеличенных размеров Лекционная аудитория Комплект мультимедийного оборудования, комплект презентаций лекций Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащённый компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

35	Б1.В.ОД.11 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентаций лекций Специализированная лаборатория 171 Центрифуга ЦЛМНР-10-01 Центрифуга «ОКА» Облучатель ОБН Баня водяная Серии ЛТ Анализатор качества молока Лактан 1-4 Люминоскоп Филин Фотоколориметр КФК-2МП Микроскоп Микромед Р-1 Электроплита Вятка Водонагреватель накопительный THERMEX MS 30 Комплект лабораторной мебели Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 175 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 166 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--	---	---------------------------------------

36	Б1.В.ОД.12 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентаций лекций Специализированная лаборатория 35 Фотоэлектроколориметр КФК-3, мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колбонагреватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULAB US-1550 D, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования .	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--	---	---------------------------------------

37	Б1.В.ОД.13 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентаций лекций Специализированная лаборатория №172 Диафаноскоп ДС 3-2М. Пурка литровая ПХ-1. Сахариметр СУ-4. Белизномер БЛИК-РЗ. Печь муфельная СНОЛ. Прибор ПЧП-3. Прибор ИДК-5М. Рассев лабораторный РЛ-5М. Рефрактометр ИРФ-454Б. Весы SBU-202 Весы ВЛКТ-500. Весы РН-3Ц13УМ. Мельница лабораторная ЛМТ-2. Электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380. Эл. плита ВЕКО. Морозильный ларь Derby Термостат суховоздушный ТВ-80-1. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п. Комплект лабораторной мебели Специализированная лаборатории биологических анализов № 22, 23, 24 Специализированная мебель. Лабораторное оборудование. Детектор рефрактометрический Waters 2414. Детектор поглощения Waters 2487. Нагреватель колонок Waters. Колбонагреватель LPO-400. Прибор для получения особо чистой воды Водолей. Установка для фильтрации и дегазации растворов DOA-V517-BN. Дозирующая секция 7725. Мельница лабораторная ЛЗМ 1. Аппарат Кьельдаля. Колбонагреватель. Муфельная печь СНОЛ-1,6,2,5,1/9-N2. Прибор ПОМ-5. Рефрактометр ИРФ-454 Б2М. Сахариметр АП-05. Орбитальный встряхиватель OS-20. Люминоскоп Филин. Лактан 1-4 мини. Инфракрасный влагомер FD-610. Мультитест (рН-метр) ИПЛ-311. Весы лабораторные RV – 512. Весы лабораторные RV – 214. Весы Vibra SJ – 620 CE. Шкаф сушильный ШС 80/01. Атомно-абсорбционный спектрофотометр СА-13 МП. Спектрофотометр КФК-3 КМ. Облучатель УФС-365. Компрессор CIAO 25 23050. Облучатель УФС-254. Шкаф сушильный СШУ. Шкаф сушильный Sno1 58.350. Иономер лабораторный И-160. Спектрофотометр СФ-46. Пламенный фотометр Флафо-40. Мельница шаровая АИР-56А4УЗ. Термостат ТСО-80. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 174 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 173 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	---	---------------------------------------

38	Б1.В.ОД.14 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Учебные аудитории для проведения текущего контроля (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126) 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций. 174 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Специализированные учебные аудитории для практических (практических) занятий. 172 Печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛКТ-500, весы технические, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110. инфракрасная сушилка «Феруза» , печь муфельная СНОЛ , сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, рефрактометр ИРФ-421, термостат. Помещения для самостоятельной работы – читальные залы научной библиотеки ВГАУ №232а, №331 гл. корп. Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 174а – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	--	---------------------------------------

39	Б1.В.ОД.15 Оборудование машиностроительной промышленности	Специализированная аудитория лекционного типа. Комплект мультимедийного оборудования. Компьютерные презентации по всем темам дисциплины. Специальная кафедральная лаборатория (ауд. 106) Шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника. Плакаты Аудитория для самостоятельной работы студентов. Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитории для курсового проектирования 113-119. Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ: Компас 3D V15, Microsoft Office 2010 Std, ИСС «Кодекс» / «Техэксперт» с возможностью подключения к сети «Интернет» Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167, 386 – аудитории для хранения и профилактического обслуживания оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	--	---------------------------------------

40	Б1.В.ОД.16 Сооружения и оборудование для хранения масел и жиров	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентация лекция Учебные аудитории для лабораторных работ Столы стулья, доска аудиторная. весы электронные Ohaus SPU-202, 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 зерновых культур. Установка для определения коэффициента трения зерновых культур. Сепаратор-сливкоотделитель. Лабораторная установка по изучению элементов автоматического регулирования. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	--	---------------------------------------

41	Б1.В.ОД.17 Технология производства моющих средств	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентация лекция Лаборатория 35 Фотоэлектроколориметр КФК-3, мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колбонагреватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULAB US-1550 D, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для подготовки курсового проекта Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Prof, Mozilla Firefox (free), Консультант + (СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс» / «Техэксперт», Компас 3D V15 с возможностью подключения к сети «Интернет» Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--	---	--

42	Б1.В.ОД.18 Основы технологии производства косметических продуктов	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентация лекция Лаборатория 35 Фотоэлектроколориметр КФК-3, мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колбонагреватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULAB US-1550 D, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производстве растительных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для подготовки курсового проекта Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Prof, Mozilla Firefox (free), Консультант + (СС Деловые бумаги), ИСС «Кодекс» / «Техэксперт», Компас 3D V15 с возможностью подключения к сети «Интернет» Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	---	---------------------------------------

43	Б1.В.ОД.19 Техно-химический контроль масел, жиров и продуктов их переработки	Лекционная аудитория Комплект мультимедийного оборудования Специализированная лаборатория 35. Шкаф сушильный; Установка для определения влажности по электропроводности; Весы электронные; Весы ВЛТК-500; Водяная баня; Набор бюксов; Набор разновесов; Рефрактометр ИРФ; Набор лабораторной посуды; ФЭК; рН-метр цифровой; Термометры жидкостные стеклянные; Установка потенциометрического титрования; Титровальные столы; Магнитные мешалки; Прибор Жукова для определения температуры застывания жирных кислот, выделенных из мыла Лаборатория биологических анализов ВГАУ Атомноадсорбционный спектрофотометр, ионметр, рН- метр 340, аппарат Сокслета, титровальные столы, магнитные мешалки, водяные бани, сушильные шкафы, установка Кьельдаля, весы электронные, весы аналитические, лабораторная посуда Аудитория для самостоятельной работы студентов (читальный зал библиотеки) компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
44	Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)	Спортивный зал: спортивный инвентарь (мячи, маты, тренажеры, лыжи и т. д). Спортивные площадки 1,2,3. Лыжи и лыжное оборудование. Стадион с футбольным полем «Центральный» и 3 беговыми дорожками. Футбольные мячи, секундомеры.	394087 г. Воронеж, ул. Дарвина 16а
45	Б1.В.ДВ.1.1 Политология и социология	Специализированная аудитория лекционного типа. Комплект мультимедийного оборудования. Учебная аудитория для занятий семинарского типа. Компьютерная техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

46	Б1.В.ДВ.1.2 Психология и педагогика	Учебные аудитории лекционного типа ауд.164, 216, 222 с мультимедийным оборудованием Учебные аудитории для практического занятия ауд. 148 учебно-методическая литература Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования, помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ауд. 177^А психолого-педагогический кабинет (учебно-методическая литература) Учебные аудитории текущего и контроля и промежуточной аттестации 115, 116, 219, 120 (компьютерные классы с выходом в интернет) Учебные аудитории для СРС читальные залы ВГАУ (с выходом в Интернет)	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
47	Б1.В.ДВ.2.1 Культурология	Аудитория 148, 256, 242: доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, скамьи 2-х местные. Аудитория 222, 246 Мультимедийное оборудование, учебные фильмы. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

48	Б1.В.ДВ.2.2 Основы законодательства по защите прав потребителей	Учебные аудитории лекционного типа. Аудиторные доски, видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет, учебная мебель Учебные аудитории для практических занятий. 15 компьютеров в каждой аудитории с выходом в локальную сеть и Интернет, доступ к справочно- правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы Учебные аудитории для выполнения курсовой работы Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования (ауд. 12 гл. корп. ВГАУ) 4 компьютера с выходом в локальную сеть и Интернет, доступ к справочно- правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, 4 принтера Учебные аудитории текущего и контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126 гл. корп. ВГАУ) 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 4 Учебные аудитории для СРС 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» ии выполнения курсовых проектов/работ (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 12 отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) 2 компьютера, сканер, два принтера; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	--	---------------------------------------

49	Б1.В.ДВ.3.1 Основы научных исследований перерабатывающих производств	Специализированная аудитория лекционного типа - видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. Специализированные аудитории для проведения занятий лабораторного типа Аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М. Пурка литровая ПХ-1. Сахариметр СУ-4. Белизномер БЛИК-РЗ. Печь муфельная СНОЛ Прибор ПЧП-3. Прибор ИДК-5М. Рассев лабораторный РЛ-5М. Рефрактометр ИРФ-454Б. Весы SBU-202. Весы ВЛКТ-500. Весы РН-3Ц13УМ. Мельница лабораторная ЛМТ-2. Электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380. Эл. плита ВЕКО. Морозильный ларь Derby. Термостат суховоздушный ТВ-80-1. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п. Комплект лабораторной мебели. Аудитория 103 (Линия по переработке плодово-ягодного сырья). Инспекционный транспортер. Моечная машина. Бланширователь. Протирочная машина. Система водоподготовки. Миксер. Насос импеллерный самовсасывающий. Насос пластинчатый самовсасывающий. Выпарной котел. Насос винтовой самовсасывающий. Гомогенизатор. Расходная накопительная емкость. Насос самовсасывающий пластинчатый. Устройство весового дозирования. Устройство запайки ведер. Мельница, корпус №13. Нория. Шнековый транспортер. Циклон. Бункер для зернового сырья. бункер для отволаживания зерна. Комбинированный зерноочистительный агрегат. Вальцевый станок. Рассев. Система пневмотранспорта. Бункер для муки. Весовой дозатор. Белизномер. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126) 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3) Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--	--	---------------------------------------

50	Б1.В.ДВ.3.2 Инструментальные методы анализа в масложировой промышленности	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Специализированные лаборатории для лабораторных (практических) занятий, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации № 153, 154, 158, частично используется ауд. № 152 Ауд. № 153 Специализированная мебель для химических лабораторий: вытяжной шкаф, шкафы для химической посуды и реактивов 3 шт., лабораторные столы пристенные с выдвижными тумбами 9 шт., навесные шкафы 6 шт., стол антивибрационный для весов Оборудование для выполнения лабораторного практикума и научно-исследовательской работы: шкаф сушильный, печь муфельная, рН-метры рН-150М 2 шт., магнитные мешалки 2 шт., спектрофотометр СФ-26, фотоколориметры КФК-2 2 шт., фотометр пламенный ФПА-2, рефрактометры ИРФ 454 Б 2 шт., УРЛ-1, поляриметры СУ-3 2 шт., СУ-4, ПЭВМ, ионообменные колонки 2 шт., весы технические, газовые горелки 2 шт., песочная баня, реактивы, лабораторная посуда Ауд. № 152 Специализированная мебель для химических лабораторий: шкаф вытяжной, лабораторные столы с тумбами 3 шт., Оборудование для выполнения научно-исследовательской работы: весы аналитические, сушильный шкаф, ПЭВМ, источник питания, титровальные установки с бюретками разной вместимости, полуавтоматический титратор, анализатор белка и азота Kjeltex 8100: блок Foss Tecator Digestor 1001, блок дистилляции Kjeltex 8100, аппарат Сокслета, аппарат Киппа Помещения для самостоятельной работы - читальные залы научной библиотеки ВГАУ № 232а, №331 гл. корп. Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. № 156 ауд. и лаборатории кафедры химии Реактивы, приборы и оборудование для подготовки лабораторного практикума и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций № 150 Преподавательская кафедра химии, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	--	---------------------------------------

51	Б1.В.ДВ.4.1 Ботаника с основами физиологии растений	Аудитория 315 – специализированная лаборатория с унифицированным оборудованием (вытяжной шкаф, микроскопы, предметные и покровные стекла, настольные лампы, сушильный шкаф, термостат, весы торсионные, технические и аналитические, спектроскоп, воронки, водяная баня, штативы с лапками, чашки Петри, колбы, пробирки, сушильные стаканы, термометры ртутные, пинцеты, разборные доски, цветные карандаши, ножи, ножницы, мерные стаканы и цилиндры, сосуды для водных и песчаных культур, пипетки, бюретки, ступки с пестиками, фарфоровые чашки различной величины, спирт, химические реактивы, индикаторы, фильтры, линейки, стеклянные палочки, электрические лампочки на 300 Вт), Табличный и растительный материал, диапозитивы и слайды, учебные фильмы.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
52	Б1.В.ДВ.4.2 Физические методы анализа	Лекционная аудитория 246 Интерактивная доска. Комплект мебели. Комплект компьютерных презентаций Аудитория для практических занятий Интерактивная доска. Комплект мебели. Комплект компьютерных презентаций Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

53	Б1.В.ДВ.5.1 Химия природных органических соединений	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Специализированные лаборатории для лабораторных (практических) занятий, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации № 153аАуд. № 153а. Специализированная мебель для химических лабораторий: шкаф вытяжной, столы лабораторные с тумбами 5 шт. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: газовые горелки 4 шт., штатив с реактивами, штатив с пробирками 2 шт., лабораторная посуда, реактивы Помещения для самостоятельной работы - читальные залы научной библиотеки ВГАУ № 232а, №331 гл. корп. Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. № 156 ауд. и лаборатории кафедры химии Реактивы, приборы и оборудование для подготовки лабораторного практикума и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций № 150 Преподавательская кафедры химии, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	--	---------------------------------------

54	Б1.В.ДВ.5.2 Химия жиров	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Специализированные лаборатории для лабораторных (практических) занятий, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации № 159а, частично используется ауд. № 152 Ауд. № 159а Специализированная мебель для химических лабораторий: вытяжной шкаф, шкаф для химической посуды и реактивов, лабораторные столы с тумбами 5 шт. Оборудование для выполнения лабораторного практикума: рН-метры рН-150МИ 3 шт., магнитные мешалки 2 шт., спектрофотометр СФ-26, фотоколориметры КФК-2 2 шт., кондуктометр Р-38, сталагмометр, вискозиметры 3 шт., титровальные установки 12 шт., ПЭВМ, весы технические, газовые горелки 4 шт., реактивы, лабораторная посуда Ауд. № 152 Специализированная мебель для химических лабораторий: шкаф вытяжной, лабораторные столы с тумбами 3 шт., Оборудование для выполнения научно-исследовательской работы: весы аналитические, сушильный шкаф, ПЭВМ, источник питания, титровальные установки с бюретками разной вместимости, полуавтоматический титратор, анализатор белка и азота Kjeltес 8100: блок Foss Tecator Digestor 1001, блок дистилляции Kjeltес 8100, аппарат Сокслета, аппарат Киппа Помещения для самостоятельной работы - читальные залы научной библиотеки ВГАУ № 232а, №331 гл. корп. Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. № 156 ауд. и лаборатории кафедры химии Реактивы, приборы и оборудование для подготовки лабораторного практикума и профилактического обслуживания учебного оборудования. Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций № 150 Преподавательская кафедра химии, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	-------------------------	---	---------------------------------------

55	Б1.В.ДВ.6.1 Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли	Лекционная аудитория Комплект мультимедийного оборудования Специализированная лаборатория 35. Шкаф сушильный; Установка для определения влажности по электропроводности; Весы электронные; Весы ВЛТК-500; Водяная баня; Набор бюксов; Набор разновесов; Рефрактометр ИРФ; Набор лабораторной посуды; ФЭК; рН-метр цифровой; Термометры жидкостные стеклянные; Установка потенциометрического титрования; Титровальные столы; Магнитные мешалки; Прибор Жукова для определения температуры застывания жирных кислот, выделенных из мыла Лаборатория биологических анализов ВГАУ Атомноадсорбционный спектрофотометр, ионметр, рН- метр 340, аппарат Сокслета, титровальные столы, магнитные мешалки, водяные бани, сушильные шкафы, установка Кьельдаля, весы электронные, весы аналитические, лабораторная посуда Аудитория для самостоятельной работы студентов (читальный зал библиотеки) компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	---	---------------------------------------

56	Б1.В.ДВ.6.2 Менеджмент качества продукции растениеводства	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Учебные аудитории для проведения текущего контроля (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126)15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций. 174 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Специализированные учебные аудитории для практических (практических) занятий. 172Печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛКТ-500, весы технические, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110. инфракрасная сушилка «Феруза» , печь муфельная СНОЛ , сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, рефрактометр ИРФ-421, термостат. Помещения для самостоятельной работы – читальные залы научной библиотеки ВГАУ №232а, №331 гл. корп. Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 174а – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	--	---------------------------------------

57	Б1.В.ДВ.7.1 Основы систем автоматизированного проектирования	Аудитория 119 ПК с установленным специализированным программным обеспечением, ПК преподавателя с выводом информации на монитор увеличенных размеров Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентаций лекций Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащена компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
58	Б1.В.ДВ.7.2 Микробиология пищевых производств	Специализированные аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащенные Мультимедийное оборудование Компьютерные классы, 11 интернет-серверов на базе Pentium с доступом в интернет, локальная сеть Комплект стендового материала, программное обеспечение WINDOWS, MSOFFICE; ПК с установленным специализированным программным обеспечением LabVIEW 8.2 и «Компас 3D V 15 Аудитория 322 , микробиологический бокс, автоклавная Термостаты, сухожаровые шкафы, автоклав ПК-90, фотоэлектроколориметр, сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», микроскопы Биомед-2, центрифуга лабораторная ЦЛТУ-1, наборы стеклянной посуды и реактивов, колбы, чашки Петри, горелки, набор питательных сред. Аудитория для самостоятельной работы студентов Читальный зал научной библиотеки ВГАУ, оснащённый компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования Ауд.319 Помещение для хранения и профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

59	Б1.В.ДВ.8.1 История специальности	Специализированная аудитория лекционного типа - видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. Аудитории для проведения практических занятий - видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126) 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3) Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	-----------------------------------	--	---------------------------------------

60	Б1.В.ДВ.8.2 История возникновения парфюмерии	Специализированная аудитория лекционного типа - видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. Аудитории для проведения практических занятий - видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126) 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3) Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--	--	---------------------------------------

61	Б1.В.ДВ.9.1 Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентаций лекций Специализированная лаборатория №172 Диафаноскоп ДС 3-2М. Пурка литровая ПХ-1. Сахариметр СУ-4. Белизномер БЛИК-РЗ. Печь муфельная СНОЛ. Прибор ПЧП-3. Прибор ИДК-5М. Рассев лабораторный РЛ-5М. Рефрактометр ИРФ-454Б. Весы SBU-202 Весы ВЛКТ-500. Весы РН-3Ц13УМ. Мельница лабораторная ЛМТ-2. Электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380. Эл. плита ВЕКО. Морозильный ларь Derby Термостат суховоздушный ТВ-80-1. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п. Комплект лабораторной мебели Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 174 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 173 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	---	---------------------------------------

62	Б1.В.ДВ.9.2 Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентаций лекций Специализированная лаборатория №172 Диафаноскоп ДС 3-2М. Пурка литровая ПХ-1. Сахариметр СУ-4. Белизномер БЛИК-РЗ. Печь муфельная СНОЛ. Прибор ПЧП-3. Прибор ИДК-5М. Рассев лабораторный РЛ-5М. Рефрактометр ИРФ-454Б. Весы SBU-202 Весы ВЛКТ-500. Весы РН-3Ц13УМ. Мельница лабораторная ЛМТ-2. Электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380. Эл. плита ВЕКО. Морозильный ларь Derby Термостат суховоздушный ТВ-80-1. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п. Комплект лабораторной мебели Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 174 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 173 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	---	---------------------------------------

63	Б1.В.ДВ.10.1. Технология возделывания масличных и эфиромасличных культур	Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентаций лекций Специализированная лаборатория №172 Диафаноскоп ДС 3-2М. Пурка литровая ПХ-1. Сахариметр СУ-4. Белизномер БЛИК-РЗ. Печь муфельная СНОЛ. Прибор ПЧП-3. Прибор ИДК-5М. Рассев лабораторный РЛ-5М. Рефрактометр ИРФ-454Б. Весы SBU-202 Весы ВЛКТ-500. Весы РН-3Ц13УМ. Мельница лабораторная ЛМТ-2. Электропечь кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380. Эл. плита ВЕКО. Морозильный ларь Derby Термостат суховоздушный ТВ-80-1. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п. Комплект лабораторной мебели Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Аудитория для индивидуальных консультаций 174 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ. Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 173 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	--	---	---------------------------------------

64	Б1.В.ДВ.10.2 Технологические основы лежкости растительных продуктов	Специализированная аудитория лекционного типа - видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет. Специализированные аудитории для проведения занятий лабораторного типа Аудитория 172. Диафаноскоп ДС 3-2М. Пурка литровая ПХ-1. Сахариметр СУ-4. Белизномер БЛИК-РЗ. Печь муфельная СНОЛ Прибор ПЧП-3. Прибор ИДК-5М. Рассев лабораторный РЛ-5М. Рефрактометр ИРФ-454Б. Весы SBU-202. Весы ВЛКТ-500. Весы РН-3Ц13УМ. Мельница лабораторная ЛМТ-2. Электродуховка кондитерская ЭВХБ-К-7.5/380. Эл. плита ВЕКО. Морозильный ларь Derby. Термостат суховоздушный ТВ-80-1. Шкаф сушильно-стерилизационный ШСС-80п. Комплект лабораторной мебели. Аудитория 103 (Линия по переработке плодово-ягодного сырья). Инспекционный транспортер. Мочная машина. Бланширователь. Протирочная машина. Система водоподготовки. Миксер. Насос импеллерный самовсасывающий. Насос пластинчатый самовсасывающий. Выпарной котел. Насос винтовой самовсасывающий. Гомогенизатор. Расходная накопительная емкость. Насос самовсасывающий пластинчатый. Устройство весового дозирования. Устройство запайки ведер. Мельница, корпус №13. Нория. Шнековый транспортер. Циклон. Бункер для зернового сырья. бункер для отволаживания зерна. Комбинированный зерноочистительный агрегат. Вальцевый станок. Рассев. Система пневмотранспорта. Бункер для муки. Весовой дозатор. Белизномер. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126) 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-Test Player 3.1.3) Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки) 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 173, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а) аудитория, укомплектованная специализированной мебелью для хранения УМК, учебно-методической литературы. Оснащена 3 персональными компьютерами с соответствующим программным обеспечением локальной сети Университета	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
----	---	--	---------------------------------------