

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
_____ г.



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

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки

- «Технология производства и переработки продукции растениеводства»
- «Технология производства и переработки продукции животноводства»
- «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции»

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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г №1330.

Основная профессиональная образовательная программа утверждена на заседании Ученого совета Воронежского ГАУ « 31 » августа _____ 2017 г, протокол № 1.

Разработчики:

зав. кафедрой технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции профессор



Манжесов В.И.

зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров профессор



Дерканосова Н.М.

зав. кафедрой процессов и аппаратов перерабатывающих производств доцент



Королькова Н.В.

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	4
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	8
3. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП ВО	8
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата	10
4.1 Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП ВО	10
4.2 Дисциплинарные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО	12
5. Ресурсное обеспечение ОПОП	14
5.1 Кадровое обеспечение	14
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	19
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	25
8. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата	29

Приложения:

Приложение 1 – График учебного процесса Учебный план

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 бакалавриата,

ОПОП реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» по направлению подготовки 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профилей

– Технология производства и переработки продукции растениеводства;

– Технология производства и переработки продукции животноводства;

- Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции

представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Воронежском государственном аграрном университете с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанному направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО).

Основная профессиональная образовательная программа 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 и производственной 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 12 ноября 2015 г №1330.

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 12.09.2013 N 1061 (ред. от 11.04.2017) "Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.10.2013 N 30163)

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

-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. Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 апреля 2016г № 41754

Устав ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;

- Решения Методического и Ученого советов ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;

- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

П ВГАУ 1.0.01 — 2011 ПОЛОЖЕНИЕ об организации образовательного процесса, введенное в действие приказом ректора №495 от 10.11.2011 г.

П ВГАУ 1.1.07 — 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, оформлении и утверждении учебного плана образовательной программы высшего образования;

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 1.1.01 – 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 обучающимися учебных дисциплин при освоении основных профессиональных образовательных программ, введенное в действие приказом ректора №288 от 09.08.2017 г. с внесенными изменениями;

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.

П ВГАУ 5.1.01 - 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об электронной информационно-образовательной среде

П ВГАУ 5.1.02 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об электронном портфолио обучающегося

1.3 Общая характеристика ОПОП

1.3.1 Цель ОПОП бакалавриата

Целью ОПОП ВО направления 35.03.07 по профилям Технология производства и переработки продукции растениеводства, Технология производства и переработки продукции животноводства и Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции является подготовка бакалавров в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования; развитие у студентов личностных качеств; формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению; подготовка выпускников освоивших программу к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической, организационно-управленческой.

1.3.2 Срок освоения ОПОП ВО

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	35.03.07	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 бакалавриата

ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 35.03.07 по профилям Технология производства и переработки продукции растениеводства, Технология производства и переработки продукции животноводства и Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции составляет 4 года для очной формы обучения в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению, а также в случае сочетания различных форм обучения может увеличиваться на один год относительно нормативного срока на основании решения ученого совета университета. Трудоемкость основной образовательной программ (в зачетных единицах) для очной формы обучения приведена в таблице 1.

Таблица 1 – Трудоемкость ОПОП по блокам дисциплин

№	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)	171-183	183
	Базовая часть	72-81	81
	Вариативная часть	99-102	102
Б.2.	Практики	48-63	48
	Вариативная часть	48-63	48
Б.3.	Государственная итоговая аттестация	6-9	9
	Базовая часть	6-9	9
	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 выпускника направления 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по профилям Технология производства и переработки продукции растениеводства, Технология производства и переработки продукции животноводства и Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции включает в себя исследования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции.

2.2 Объект профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:
 сельскохозяйственные культуры и животные;
 технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
 оборудование перерабатывающих производств;
 сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

Выпускник освоивший программу прикладного бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07– «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» по профилям Технология производства и переработки продукции растениеводства, Технология производства и переработки продукции животноводства и Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

производственно-технологическая.
 организационно-управленческая;

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», в соответствии видами профессиональной деятельности (производственно-технологическая; организационно-управленческая) на которые ориентирована программа прикладного бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

а) производственно-технологическая деятельность:

- реализация технологий производства продукции растениеводства;
- реализация технологий производства продукции животноводства;
- реализация технологии производства плодоовощной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- реализация технологий переработки продукции растениеводства;
- реализация технологий переработки продукции животноводства;
- реализация технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства;
- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

б) организационно – управленческая:

- разработка оперативных планов, графиков производства и переработки сельскохозяйственной продукции, составление смет и заявок на расходные материалы и оборудование;
- организация производства сельскохозяйственной продукции, принятие управленческих решений в различных условиях хозяйствования;
- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

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):**

ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК-8 - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуации;

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

ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

ОПК-2 - способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ОПК-3 - готовностью к оценке филологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

ОПК-4 - готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам;

ОПК-5 - способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;

ОПК-6 - готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;

ОПК-7 - способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике;

ОПК-8- готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь

ОПК-9 - владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

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

Производственно-технологическая деятельность:

ПК-1 - готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

ПК-2 - готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве;

ПК-3 - способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве;

ПК-4 - готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

ПК-5 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ПК-6 - готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей;

ПК-7 - готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

ПК-8 – готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;

ПК-9 -готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;

ПК-10 -готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;

ПК-11 -готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия;

ПК-12 -способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;

ПК-13 -готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;

ПК-14 -способностью использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

Организационно-управленческая деятельность:

ПК-15 - способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления;

ПК-16 - способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях;

ПК-17 - способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга;

ПК-18 - готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;

ПК-19 - готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации;

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

ПК-22 - владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

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

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профилей «Технология производства и переработки продукции растениеводства», «Технология производства и переработки продукции животноводства» и «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции»; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных, производственных и преддипломных 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 учебный план подготовки бакалавра при реализации ОПОП ВО представлены в **Приложении 1,2**(Приложения 1-6 в электронном виде находятся в базе данных учебно-методической документации факультета технологии и товароведения).

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: экзаменационная сессия – 2 недели, теоретическое обучение – 14-16 недель, учебная практика на 1 и 2 курсе 10 недель, производственная практика 12 недель (на 3 курсе производственная технологическая практика – 10 недель, производственная преддипломная практика на 4 курсе – 2 недели), государственная итоговая аттестация на 4 курсе (в восьмом семестре) – 6 недель, летние каникулы – 5-8 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 в пределах нормативной трудоемкости недели.

Учебный план подготовки бакалавра по профилям «Технология производства и переработки продукции растениеводства», «Технология производства и переработки продукции животноводства» и "Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции" направления 35.03.07– Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

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

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

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

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

Дисциплина «Физическая культура и спорт» реализуются 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 том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме 30,3 % вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» составляет 38,83% 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 соответствие 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/или выездная. Форма проведения дискретная по периодам проведения практик.

Типы производственной практики:

Технологическая практика

Способы проведения производственной практики: выездная и/или стационарная.

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

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

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

Аннотации к рабочим программам учебных курсов, предметов, дисциплин по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профилей «Технология производства и переработки продукции растениеводства», «Технология производства и переработки продукции животноводства» и «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции») представлены в **Приложении 3**

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

4.2.2. Программы практик обучающихся

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» основной профессиональной образовательной программы бакалавриата Блок 2 «Практика» относится к вариативной части является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. В **Приложении 3** приведены аннотации практик для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

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

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

Программы и длительность практик соответствуют ФГОС ВО и Положению о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № 1383.. В соответствии с Положением практика организуется и проводится с целью приобретения и совершенствования практических навыков в выполнении обязанностей по должностному предназначению, углублению и закреплению полученных знаний и умений.

Типы практик выбраны в зависимости от видов деятельности на которые ориентирована программа прикладного 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 – технологическая проводится выездным и стационарным способом в сосредоточенном режиме.

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

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) является составной частью учебного процесса и важным средством соединения теоретического обучения с практической деятельностью. Бакалавры проходят учебную практику на 1 и 2 курсах,

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков студентов (учебная) осуществляется на основании договоров с предприятиями, а также на основании официальных писем факультета для ознакомительного посещения предприятия.

Основными местами прохождения учебной практики являются предприятия по производству и переработке сельскохозяйственной продукции, К таким предприятиям относятся ООО «Воронежжрсагро», ЗАО «Агрофирма Павловская нива», ООО «Воронежсельмаш», СПК «колхоз Ленинский путь», ООО НПКФ «Агротех-Гарант», ООО «Агро-Лидер», Филиал ОАО «Пивоваренная компания «Балтика-Воронеж», ЗАО «Завод растительных масел Бобровский», ООО «Мясокомбинат Донской», ООО «Зерно Белогорья», ОАО «Молочный комбинат «Воронежский», ОАО «Мукомольный комбинат «Воронежский», ООО «Ряба», ОАО «Хлебзавод №7», ООО АПК «Александровское», ООО спецхоз Вишневатский, ООО «ОстрогожскАгрокомплекс», СХА «Рассвет», СПК «Лискинский», ОАО «Хладокомбинат».

Производственная практика проводится в 6 и 8 семестрах, в 6 семестре проводится производственная *технологическая* практика, в 8 семестре производственная *преддипломная* практика.

Цель *производственной технологической практики* - углубление и закрепление теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей. Важным является приобщение студента к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения общекультурных компетенций, необходимых для работы в профессиональной среде.

При реализации данной ОПОП предусматривается прохождение производственных практик (технологической и преддипломной) на предприятиях, учреждениях и организациях, деятельность которых соответствует направлению подготовки бакалавров, на основании договора.

Перечень предприятий, учреждений и организаций, с которыми заключены краткосрочные и долгосрочные договоры о прохождении студентами производственных практик (6, 8 семестр) приведены в таблице

Таблица 2 – Перечень предприятий с договорами по прохождению практик

Место прохождения практики (база практики)	Реквизиты (адрес, руководитель предприятия)
ОАО «Молочный комбинат «Воронежский»	г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой Дивизии, 259 Дир. Пономарев А.Н.
ООО «Мясокомбинат «Донской»	г. Воронеж, ул. Космонавтов, 2 В Дир. Никитюк Р.А.
ООО «ЭкоНиваАгро»	Воронежская обл., Лискинский р-н. С. Залужное, ул. Центральная, 46 Исп. дир-р Рыбенко А.Н.
ОАО «Мукомольный комбинат «Воронежский»	г. Воронеж, ул. Революции 1905 г, 2 Ген. дир-р Ткачев А.Г.
ОАО «Хлебозавод №7»	г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой Дивизии, 259 А Ген дир-р Крутских С. Н.
Филиал ОАО «Пивоваренная компания «Балтика» «Балтика-Воронеж»	г. Воронеж, ул. 9 Января, 109 Дир. Демченко Сергей Викторович
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.

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

При сборе материала для ВКР с элементами научно-исследовательской работы обучающимся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» 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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профили «Технология производства и переработки продукции растениеводства», «Технология производства и переработки продукции животноводства» и «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции») 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 WebofScience или Scopus – 3,37

Образовательный процесс по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» обеспечен высококвалифицированными научно-педагогическими кадрами и включает:

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

Доля научно-педагогических работников имеющих ученую степень более 85%

К образовательному процессу привлечены преподаватели из числа действующих руководителей и работников профильных организаций, предприятий и учреждений не менее 10 % в приведенных к целочисленным значениям ставок.

Состояние кадрового обеспечения образовательного процесса по направлению подготовки 35.03.05 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» приведены в **Приложении 4**.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

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

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

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

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

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

Для реализации бакалаврской программы по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- мультимедиа лингафонный кабинет;

- спортивные залы (№1, 2, 3, зал атлетической подготовки), освещенная беговая дорожка, туристический полигон, лыжная трасса (3 км), тропа здоровья, стадион;

- специализированные аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащенные мультимедийным оборудованием;

- специализированные аудитории для проведения семинарских занятий;

- 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»;

- 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 NationalInstruments.

- специализированная лаборатория производства и переработки растительных масел.

- специализированные лаборатории для проведения лабораторно-практических занятий оснащенные необходимым оборудованием для проведения анализа сельскохозяйственной продукции и продуктов переработки: термодымовая камера КТК-100, шприц вакуумный КПКМ-ШВМ-1, куттер РИК-15К, весы Ohaus SPU-202, весы OHAUS ADVENTURE.AR 2140, центрифуга ЦИМНР-10-01, термостат ТСО 1/80, аквадистиллятор ДЭ-10, фаршемешалка УКМ-03, нитратомер «СОЭКС», волчок МИМ – 300, центрифуга «ОКА», анализатор качества молока Лактан, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, Анализатор белка/азота Кьельтек 8100 фирмы ФОСС (Дания, Фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизномер РЗ-БПЛ, прибором для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов.

- специализированная аудитория Линия по переработке плодово-ягодного сырья оснащенная технологическим оборудованием для переработки плодово-ягодной продукции

- мельничный комплекс ВГАУ оснащенный современным оборудованием для производства муки

-аудитории для самостоятельной работы студентов оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.

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

Смонтированы системы вызова персонала, поручни для маломобильных групп населения, настенные поручни на лестничных маршах. Оборудованы универсальные санузлы для инвалидов. Для подъема инвалидов-колясочников по лестнице имеется ступенькоход.

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

Входы оборудованы раскрывающимися дверями, доступными для проезда инвалидной коляски.

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

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

Здравпункт оказывает первую медицинскую помощь.

Выделены аудитории для приема документов, инклюзивного обучения и самоподготовки.

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

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

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

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

Библиотека университета обеспечивает обучающихся необходимой учебной литературой в соответствии с нормами, установленными во ФГОС ВО. Организует дифференцированное библиотечно-библиографическое и информационное обслуживание пользователей в читальных залах, на абонементных пунктах, 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.

Материально-техническое обеспечение приведено в **Приложении 6**.

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

Существенное место в реализации информационных функций и в целом в системе воспитательной работы вуза занимает научная библиотека Университета. В фондах библиотеки насчитывается более 1,6 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, оборудованные 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, завоеывая 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». Социаль-

ными 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 антиникотиновой, 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 антиникотиновой 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 ВО

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ 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 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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» проводится в 8 семестре продолжительность составляет 6 недель.

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме в соответствии с Положением об государственной итоговой аттестации выпускников университета.

Государственная итоговая аттестация включает:

- подготовку к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
- 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 итоговой государственной аттестации выпускник должен продемонстрировать результаты обучения (знания, умения, навыки), освоенные в процессе подготовки по данной образовательной программе и показать владение следующими компетенциями:

ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;

ОК-2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции;

ОК-3 - способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности;

ОК-5 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия;

ОК-6 - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию;

ОК-8 - способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности;

ОК-9 - способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ОПК-1 - способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;

ОПК-2 - способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования;

ОПК-3 - готовностью к оценке филологического состояния, адаптационного потенциала и определению факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

ОПК-4 - готовностью распознавать основные типы и виды животных согласно современной систематике, оценивать их роль в сельском хозяйстве и определять физиологическое состояние животных по морфологическим признакам;

ОПК-5 - способностью использовать современные технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;

ОПК-6 - готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки;

ОПК-7 - способностью характеризовать сорта растений и породы животных на генетической основе и использовать их в сельскохозяйственной практике;

ОПК-8 - готовностью диагностировать наиболее распространенные заболевания сельскохозяйственных животных и оказывать первую ветеринарную помощь

ОПК-9 - владением основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий

ПК-1 – готовностью определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур;

ПК-2 – готовностью оценивать роль основных типов и видов животных в сельскохозяйственном производстве;

ПК-3 – способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве;

ПК-4 – готовностью реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства;

ПК-5 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;

ПК-6 – готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей;

ПК-7 – готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;

ПК-8 – готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья;

ПК-9 – готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;

ПК-10 – готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства;

ПК-11 – готовностью принять участие в разработке схемы севооборотов, технологии обработки почвы и защиты растений от вредных организмов и определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия;

ПК-12 – способностью использовать существующие технологии в приготовлении органических удобрений, кормов и переработке сельскохозяйственной продукции;

ПК-13 – готовностью применять технологии производства и заготовки кормов на пашне и природных кормовых угодьях;

ПК-14 – способностью и использовать основные методы защиты производственного персонала, населения и производственных объектов от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

ПК-15 – способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления;

ПК-16 – способностью к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях;

ПК-17-способностью к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинга;

ПК-18 – готовностью управлять персоналом структурного подразделения организации, качеством труда и продукции;

ПК-19 – готовностью систематизировать и обобщать информацию по использованию и формированию ресурсов организации;

ПК-22 – владением методами анализа показателей качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов их переработки, образцов почв и растений.

7.2.1 Требования к бакалаврской выпускной квалификационной работе по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Защита квалификационной работы студентом-выпускником является завершающим этапом его обучения.

Целью выполнения выпускной квалификационной работы является: определение уровня сформированности компетенций, установленных ФГОС ВО и образовательной программой в соответствии с направленностью и видами деятельности выпускника, углубление, закрепление и систематизация теоретических знаний и практических умений, полученных выпускником по основной профессиональной 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 в соответствии видами деятельности выпускника.

Студенту может быть предоставлено право выбора темы выпускной квалификационной работы на основе утвержденной тематики.

Студент или предприятие потребитель может предложить для ВКР инициативную тему с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки, которая после экспертизы подлежит утверждению на Ученом совете факультета технологии и товароведения.

Выбор темы определяется ее актуальностью, наличием специальной и научной литературы, информации в профессиональных базах данных, оценкой реальности решения заключенной в ней проблемы, личного интереса студента, возможностью использования конкретных практических материалов предприятия, где студенту предстоит проходить преддипломную практику.

Выбранная тема может быть логическим развитием ранее выполненных студентом курсовых работ и предполагает использование информации, полученной во время производственных практик или в процессе трудовой деятельности.

Основными элементами ВКР являются:

Титульный лист;

Задание;

Реферат;

Содержание;

Введение

1. Состояние и перспективы развития отрасли. В этом разделе описываются современные технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции применительно к теме ВКР

2. Обоснование выбора технологий. Характеристика хозяйства или предприятия технология, применяемая на этом предприятии (производства и переработки сельскохозяйственной продукции), узкие места технологии обоснование выбранных технологий или технологических процессов. Если это новое предприятие то обоснование его строительства и технологии, которая будет использована.

3. Технологическая часть. В соответствии с темой ВКР включает технологию производства сельскохозяйственной продукции, хранение и переработку сырья, теххимический контроль производства, экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, охрану окружающей среды и безопасность жизнедеятельности.

4 Организация производства

Заключение

Библиографический список

Приложения (при необходимости).

Графическая часть в виде схем, таблиц или презентаций

Содержательная часть выпускной квалификационной работы отражает направленность основной профессиональной образовательной программы – производство и переработка животноводческой продукции, производство и переработка растениеводческой продукции, экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.

Объем работы составляет 60-70 страниц машинописного текста. Объем приложений не ограничивается.

Выпускная квалификационная работа может быть выполнена с элементами научной работы (экспериментальное исследование одной из актуальных задач по направлению). Научная работа должна выполняться по результатам исследований, проведенных выпускником и заканчиваться рекомендацией производству. Конкретная тема и содержание ВКР в форме научной работы определяется руководителем ВКР с учетом интересов выпускника.

Примеры тем выпускных квалификационных работ

«Проект пивоваренного завода производительностью 2 млн. дал пива в год в г. Павловск Воронежской области»

«Совершенствование технологии хранения зерна пшеницы в условиях ЗАО «КасторноеАгроинвест» Касторенского района Курской области»

«Совершенствование технологии хранения зерна ячменя пивоваренного в условиях ЗАО МПБК "Очаково" п.г.т. Тербуны Липецкой области»

«Проект мельницы производительностью 90 т/сутодносортного 72 % помола пшеницы с выработкой муки блинной в п.г.т. Кшенский Курской области»

«Проект цеха по производству сока яблочного восстановленного в г. Семилуки Воронежской области»

«Модернизация технологической линии по производству хлебобулочных изделий в условиях ООО «Краснинский хлебозавод» Краснинского района Липецкой области»

«Проект завода по производству растительного масла из семян подсолнечника двукратным прессованием производительностью 80 т/сут в г. Богучар Воронежской области»

«Проект городского молочного завода с выпуском кисломолочных напитков в г. Суrowsикино Волгоградской области»

«Разработка технического решения цеха по производству сухого молока мощностью 50 т/сутки на ООО «Деревенские гостинцы» в с. Чернава Измайловского района Липецкой области»

«Проект колбасного цеха мощностью 2т/сутки в с. Репьёвка Воронежской области»

«Проект цеха по переработке мяса мощностью 1,5 т/сутки в п. Мирный Данковского района Липецкой области»

«Разработка системы менеджмента безопасности ООО «Дон» на основе принципов ХАССП»

«Совершенствование системы обеспечения качества молочной продукции АО «Молоко»

«Исследование факторов, формирующих качество хлебобулочных изделий ООО «Родные просторы»

«Повышение сыропригодности молока ООО СХП «Новомарковское».

Конкретная тематика ВКР определяется соответствующей выпускающей кафедрой и руководителем.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы бакалавра определяются программой государственной итоговой аттестации разработанной для направления бакалавриата 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции представленной на **сайте вуза**

8. Требования к финансовым условиям реализации программы бакалавриата

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» осуществляется в объеме установленных Министерством образования и науки РФ базовых нормативных затрат на оказание государственных услуг в сфере образования для уровня бакалавриата и направления 35.03.07 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 образования

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили:

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

«Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции»

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Декан факультета технологии
и товароведения



Н.В. Королькова

«31» 08 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе



Н.М. Дерканосова

«31» 08 2017 г.

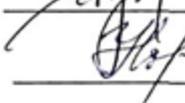
Начальник управления по планированию
и организации учебного процесса



Е.В. Недикова

«31» 08 2017 г.

Зав. отделом управления качеством



Е.А. Новикова

«31» 08 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	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ОПК-9	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-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-22			
Б.1.	Дисциплины (модули)																																									
Б1.Б.1	Иностранный язык					x																																				
Б1.Б.2	Экономическая теория			x																																						
Б1.Б.3	История		x				x																																			
Б1.Б.4	Философия	x						x																																		
Б1.Б.5	Менеджмент и маркетинг				x																																	x	x			
Б1.Б.6	Математика											x																														
Б1.Б.7	Информатика										x																															
Б.2.03	Физика											x																														
Б1.Б.9	Химия																																									
Б1.Б.9.1	Химия неорганическая и аналитическая											x																														
Б1.Б.9.2	Органическая химия											x																														
Б1.Б.10	Микробиология																										x															
Б1.Б.11	Физиология растений												x																													
Б.1.Б.12	Генетика растений и животных																																									
Б1.Б.12.1	Генетика с основами селекции											x					x			x		x																				
Б1.Б.12.2	Генетика и разведение сельскохозяйственных животных												x				x					x																				
Б1.Б.13	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных												x				x					x																				

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ОПК-9	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-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-22									
Б1.Б.14	Основы ветеринарии и био-техника размножения животных												x						x		x																											
Б1.Б.15	Биохимия сельскохозяйственной продукции																																															
Б1.Б.15.1	Биохимия растений												x							x																												
Б1.Б.15.2	Биохимия молока и мяса															x							x	x																								
Б1.Б.16	Производство продукции растениеводства																																															
Б1.Б.16.1	Растениеводство												x								x								x	x		x																
Б1.Б.16.2	Плодоовощеводство																								x			x																				
Б1.Б.16.3	Семеноводство																				x																											
Б1.Б.17	Производство продукции животноводства													x							x	x	x																									
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности									x											x													x														
Б1.Б.19	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии														x															x	x	x																
Б1.Б.20	Организация производства и предпринимательства в АПК																																															
Б1.Б.21	Основы научных исследований																																															
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт								x																																							
Б1.В.ОД.1	Правоведение		x		x																																											
Б1.В.ОД.2	Русский язык и культура речи					x																																										
Б1.В.ОД.3	Экономика АПК			x																																												
Б1.В.ОД.4	Физическая и коллоидная химия											x																																				

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ОПК-9	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-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-22			
Б1.В.ОД.5	Пищевая химия											X				X																										
Б1.В.ОД.6	Теплотехника											X												X			X															
Б1.В.ОД.7	Процессы и аппараты пищевых производств											X			X												X															
Б1.В.ОД.8	Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции															X						X					X															
Б1.В.ОД.9	Безопасность сельскохозяйственной продукции																										X													X		
Б1.В.ОД.10	Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства															X								X	X			X														
Б1.В.ОД.11	Оборудование перерабатывающих производств											X											X				X		X													
Б1.В.ОД.12	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки															X																									X	
Б1.В.ОД.13	Проектирование перерабатывающих производств										X												X				X															
Б1.В.ОД.14	Технология и экспертиза зерноочной и плодоовощной продукции															X											X	X													X	
Б1.В.ОД.15	Технология и экспертиза молочной и жировой продукции																										X	X													X	
Б1.В.ОД.16	Технология и экспертиза кондитерских и вкусовых изделий																										X	X													X	
Б1.В.ОД.17	Технология и экспертиза мясной и рыбной продукции																										X	X													X	

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ОПК-9	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-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-22			
Б1.В.ОД.18	Экологическая безопасность упаковочных материалов и тары																									X														X		
Б1.В.ОД.19	Общая технология переработки сельскохозяйственной продукции														X									X																		
Б1.В.ОД.20	Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства											X														X															X	
Б1.В.ОД.21	Таможенная экспертиза сельскохозяйственной продукции																									X															X	
Б1.В.ОД.22	Технология хранения и транспортирования сельскохозяйственной продукции															X								X	X			X														
Б1.В.ОД.23	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология сельскохозяйственной продукции				X							X															X															
Б1В.ОД.24	Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)								X																																	
Б1.В.ДВ.1.1	Политология и социология		X				X																																			
Б1.В.ДВ.1.2	Психология и педагогика						X	X																																		
Б1.В.ДВ.2.1	Культурология		X			X																																				
Б1.В.ДВ.2.2	Основы законодательства по защите прав потребителя				X						X																															
Б1.В.ДВ.3.1	История специальности		X																						X																	
Б1.В.ДВ.3.2	История перерабатывающих производств		X																					X																		

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ОПК-9	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-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-22			
Б1.В.ДВ.4.1	Физические методы анализа											X																												X		
Б1.В.ДВ.4.2	Физико-химические и биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции.																								X	X			X													
Б1.В.ДВ.5.1	Ботаника												X				X																									
Б1.В.ДВ.5.2	Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности															X								X		X		X														
Б1.В.ДВ.6.1	Экспертиза и безопасность продуктов пчеловодства																										X		X												X	
Б1.В.ДВ.6.2	Экспертиза и безопасность пищевых концентратов и пищевых добавок																										X														X	
Б1.В.ДВ.7.1	Информационное обеспечение экспертизы сельскохозяйственной продукции											X																												X		
Б1.В.ДВ.7.2	Информационное обеспечение технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции											X																												X		
Б1.В.ДВ.8.1	Кормопроизводство												X		X		X																	X								
Б1.В.ДВ.8.2	Холодильная техника											X													X			X														
Б1.В.ДВ.9.1	Агрометеорология											X	X																													
Б1.В.ДВ.9.2	Экология											X	X																													
Б1.В.ДВ.10.1	Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена											X				X											X														X	
Б1.В.ДВ.10.2	Анатомия пищевого сырья													X																											X	

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ОПК-9	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-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-22		
Б1.В.ДВ.11.1	Менеджмент качества сельскохозяйственной продукции																									X															
Б1.В.ДВ.11.2	Сервисная деятельность перерабатывающих предприятий																										X		X											X	
Б1.В.ДВ.12.1	Сенсорный анализ сельскохозяйственной продукции																																							X	
Б1.В.ДВ.12.2	Методы дегустационного анализа сельскохозяйственной продукции																																							X	
Б1.В.ДВ.13.1	Инновационные технологии										X				X	X																									
Б1.В.ДВ.13.2	Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции																						X												X				X		
Б1.В.ДВ.14.1	Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК																																					X			
Б1.В.ДВ.14.2	Документирование управленческой деятельности																																			X	X				
Б2	Практики																																								
Б2.У1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)						X	X			X	X	X	X		X	X				X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X									
Б2.П1	Производственная практика (технологическая практика)	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	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	X	X	X

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ОПК-6	ОПК-7	ОПК-8	ОПК-9	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-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-22	
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	x	x
ФТД	Факультативы																																							
ФТД.1	Основы делопроизводства										x																													
ФТД.2	Экология пищевых производств																							x																

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

**АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ, УЧЕБНЫХ И ПРОИЗВОД-
СТВЕННЫХ ПРАКТИК**

ПРИЛОЖЕНИЕ 4.

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Преподаваемые дисциплины	Ученая степень	Ученое звание	Направление подготовки и (или) специальность (по диплому)	Повышение квалификации и (или) профессиональная подготовка (в час.) месяц и год окончания	Общий стаж работы (год, мес.)	Стаж работы по специальности (год, мес.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Артемьева Виктория Станиславовна	Доцент кафедры истории, философии и социально-политических дисциплин ВГАУ	Основы законодательства по защите прав потребителя	Не имеет	Не имеет	История Юриспруденция	Профессиональная переподготовка «Государственное и муниципальное управление». Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ (288 час.). Март 2017 г.	25	20
2	Байлова Наталья Викторовна	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Зоотехния Товароведение и экспертиза товаров	Консультант ПЛЮС (15.03.2013 г.– 25.03.2013 г.); Система менеджмента качества (15.01.2013 г.– 22.02.2013 г.); Профессиональная переподготовка «Товароведение и экс-	16,11	15,9

							пертиза товаров», (26.03.2012 г.– 13.11.2012 г.); Обучение практическим навыкам работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLearning Server 3.4 и инструментом разработки электронных изданий учебного назначения eAuthor 3.3 СВТ, (09.12.2013 г.– 31.12.2013 г. (20 часов)) Повышение квалификации по программе: «Оценка качества и методы анализа зернового материала хлебоприемных предприятий» (10.04.2017- 21.04.2017 года) 72 часа		
3	Бунина Алена Юрьевна	Доцент кафедры бухгалтерского учета и аудита ВГАУ	Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК	Кандидат экономических наук	Не имеет	Бухгалтерский учет, анализ и аудит	Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности - ФГБОУ ВО «Воронеж-	27,4	16,1

							ский государственный аграрный университет имени императора Петра I» 27 марта-14 апреля 2017г. 76 часов.		
4	Бутова Светлана Викторовна	Доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ВГАУ	Оборудование перерабатывающих производств Теплотехника Холодильная техника	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Технология хранения и переработки растениеводческой 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.	10	5
5	Василенко Ольга Александровна	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Менеджмент качества сельскохозяйственной продукции, Сервисная деятельность перерабатывающих предприятий	Кандидат технических наук	Не имеется	Технология мяса и мясных продуктов Аграрный менеджмент	Новые образовательные технологии и современные требования при подготовке бакалавров по направлению «Товароведение», (01.04.2013 г.– 05.04.2013 г.) Профессиональная переподготовка «Международная программа MBA-agr	12,9	10,4

							«Аграрный менеджмент» (09.11.2015 г.-20.06.2016 г.)		
6	Васильев Борис Викторович	Профессор кафедры истории, философии и социально-политических дисциплин ВГАУ	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	37,8	13,11
7	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 Вайенште-	46,9	21,11

							фан-Триздорф – 72 час. 28.03.16-02.04.16г. «Международная научная конференция» г. Пловдив. Аграрный ун-т 27.05.13-07.06.13 г.		
8	Волкова Светлана Викторовна	доцент кафедры общей зоотехнии ВГАУ	Генетика и разведение сельскохозяйственных животных	Кандидат биологических наук	доцент	Ветеринария	Возможности диагностики и лечения заболеваний почек у собак и кошек на доклиническом этапе почечного континуума 26.10.2015 Эпизоотология. Паразитология ОЦ «Специализация» 13.11.2015 г. Онкология. Химиотерапия. Эндокринология. Неврология 26.11.2015 г Протозоозы мелких домашних животных и птиц. Диагностика и лечение 03.12.2015 г 5.Продуктивное долголетие коров 7-8 апреля 2016 6.Современные подходы к профилактике и лечению заболеваний крс 22 марта 2016	27,11	27,11
9	Высоцкая Елена Анатольевна	Заведующая кафедрой, профессор	Безопасность жизнедеятельности	Доктор биологических	Доцент	География Агрономия	Институт повышения квалификации и переподготовки кадров	19,11	18,9

		кафедры безопасности жизнедеятельности, механизации животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ		наук			<p>ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, «Охрана труда. Нормы и правила техники безопасности в соответствии с должностными инструкциями», 74 часа, 02.2015г</p> <p>Негосударственное образовательное учреждение «Центр догоспитальной медицинской помощи», «Инструктор по оказанию первой помощи на месте происшествия», 102 часа, 05.2015г</p> <p>Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций», 74 часа, 04.2015г</p> <p>Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, «Безопасность технологических процессов и производств. Охрана труда», 504 часа, 07.2016г</p>		
--	--	---	--	------	--	--	---	--	--

10	Галочкина Надежда Михайловна	Старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Безопасность сельскохозяйственной продукции	Кандидат технических наук	Не имеется	Пищевая биотехнология Товароведение и экспертиза товаров Экономика и управление на предприятии Переводчик в сфере профессиональных коммуникаций	Повышение квалификации для руководителей и сотрудников малых инновационных предприятий, (72 часа, 2013) Повышения квалификации в институте Джузеппе Медичи (Италия, Леньяго, 2016 г.) В апреле 2016 г. защищена диссертация кандидата технических наук: 03.01.06-Биотехнология (в том числе бионанотехнологии).	5,0	4,2
11	Голубцов Андрей Васильевич	Доцент кафедры акушерства и физиологии сельскохозяйственных животных ВГАУ	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	Кандидат ветеринарных наук	Доцент	Ветеринария	«Организация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearningServer3.4, с использованием конструктора электронных учебных курсов eAutor СВТ и модуля для организации onlineweb-конференций iWebinar» в объёме 74 часа. в период с 2.09.2015 по 28.09.2015 г. ФГБОУ ДПО «Липец-	16,9	16,1

							кий институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по дополнительной профессиональной программе «Организация ветеринарно-профилактической работы. Современные микробиологические, иммунологические и серологические методы исследования в ветеринарии» в объеме 72 часа 03.2016 г.		
12	Глинкина Ирина Михайловна	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Технология и экспертиза молочной и жировой продукции	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеется	Зоотехния Товароведение и экспертиза товаров	Повышение квалификации по программе: «Оценка качества и методы анализа зернового материала хлебоприемных предприятий» (10.04.2017-21.04.2017 года) 72 часа	8,10	5,7
13	Дерканосова Наталья Митрофановна	Заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров; Ведущий инженер отдела	Технология и экспертиза кондитерских и вкусовых изделий, Стандартиза-	Доктор технических наук	Профессор	Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций (13.04.2015-23.04.2015. г. (74 часа));	29,2	28,9

		«Орган по сертификации и испытательная лаборатория»	ция, подтверждение соответствия и метрология сельскохозяйственной продукции				<p>Организация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearning Server 3.4, с использованием конструктора электронных учебных курсов eAuthor СВТ и модуля для организации web-конференций iWebinar (02.09.2015-28.09.2015 г. (74 часа));</p> <p>Менеджмент образовательной и инновационной деятельности в ВУЗе (30.10.2015 г. (16 часов));</p> <p>Реализация ФГОС ВО 3+ и перспективы перехода на ФГОС ВО нового поколения (05.04.-09.04.2016 г. (16 часов));</p> <p>Менеджмент. Управление персоналом (30.05.-10.06.2016 г. (74 часа))</p> <p>Инклюзивное образование в вузе (04.07.-22.07.2016 г.(74 часа));</p> <p>Правовые и организа-</p>		
--	--	---	---	--	--	--	---	--	--

							ционные аспекты осуществления экспертиз в рамках мероприятий по контролю (надзору) в сфере образования и государственной аккредитации образовательной деятельности. Стратегии обеспечения качества образования.(2.11.-3.11. 2016 г.(24 часа))		
14	Ефимов Артем Борисович	Доцент Кафедры экономической теории и мировой экономики ВГАУ, ООО «ЛИДЕР- СЕРВИС» кон- сультант по во- просам органи- зации и планиро- вания внешне- экономической деятельности	Экономиче- ская теория	кандидат экономи- ческих наук	доцент	Экономика и управле- ние на предприятии АПК	ИПК и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Во- ронезский ГАУ «Управление челове- ческими ресурсами», 72 часа, 02.2017 г.	9	9
15	Загвозкин Михаил Викторович	Доцент кафедры управления и маркетинга в АПК ВГАУ	Менеджмент и маркетинг	Кандидат экономи- ческих наук	не имеет	Экономика и управле- ние на предприятии АПК	Лингвистический Центр ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ по программе «Иностран- ный язык повседнев- ного общения», 74 часа 20.06.2015г.	6,7	6,7

16	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
17	Каширина Наталья Александровна	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Технология и экспертиза мясной и рыбной продукции	Кандидат ветеринарных наук	Доцент	Ветеринария Товароведение и экспертиза товаров	Университетская бизнес школа г. Москва, программа «Управление организацией» (12.09.-12.12.2015 г. (250 ча-	16,1	13,6

							сов)) Overview of changes and current developments in the International standard ISO 9001:2015 (18.10.16 г.) Обучение работодателей и работников вопросам охраны труда (24.04.2017 г. – 12.05.2017 г. (72 часа)) Педагогика и психология высшего и дополнительного образования (15.05.2017 г. – 31.05.2017 г. (72 часа))		
18	Крупичин Владимир Васильевич	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции, Технология хранения и транспортирования сельскохозяй-	Кандидат ветеринарных наук	Не имеется	Ветеринария Товароведение и экспертиза товаров	Современные методы оценки качества мяса птицы и продуктов его переработки (10.11.- 20.11.2016г.(72 часа))	14,5	11,10

			зйственной продукции, Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена, Анатомия пищевого сырья						
19	Коновалова Светлана Николаевна	Доцент кафедры управления и маркетинга в АПК ВГАУ	Документирование управленческой деятельности	Кандидат экономических наук	Доцент	Статистика Организация агропромышленного производства	1. Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Актуальные вопросы менеджмента» 72 часа с 23.01.2017 по 03.02.2017 г. Удостоверение о повышении квалификации № 67. 2. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.01.17г. по 04.02.17 г.	34	17
20	Королькова Надежда Валентиновна	Заведующий кафедрой процессов и аппаратов перера-	Сооружения и оборудование для хранения продукции	Кандидат сельскохозяйственных	Доцент	Агрохимия и почвоведение Технология жиров	Профессиональная переподготовка по программе «Технология жиров эфирных масел	24,9	23,11

		<p>батывающих производств ВГАУ</p> <p>Консультант ООО «Эфко Пищевые Ингредиенты»</p>	<p>растениеводства и животноводства</p> <p>Технология производства и переработки растительных масел</p> <p>Ресурсосберегающие технологии</p>	наук		<p>эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов</p>	<p>и парфюмерно-косметических продуктов» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ С 17.03.2014г по 26.12.2014г.</p> <p>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</p> <p>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</p>		
--	--	--	--	------	--	---	---	--	--

21	Коротких Елена Владимировна	Доцент кафедры земледелия и агроэкологии ВГАУ	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеет	Агрономия	Стажировка в ФГОУ ВО «Воронежский ГУ» на кафедре почвоведения и управления земельными ресурсами в период с 03.12.2015 по 03.03.2016 г, без отрыва от основного места работы. На основании приказа ВГАУ №3 16 72 от 01.12.2015	18	18
22	Котик Ольга Александровна	Профессор кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств ВГАУ Консультант ООО «Эфко Пищевые Ингредиенты»	Технология бродильных производств; Физические, химические и биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции	Кандидат технических наук	доцент	Технология бродильных производств 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 С17.03.2014г по 26.12.2014г.	43,9	22,11
23	Крюкова Татьяна Ивановна	Доцент кафедры селекции и семеноводства ВГАУ	Генетика с основами селекции;	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеет	Агрономия	e-mail технологии. 2010-2015 гг. «Иностранный язык повседневного общения» (general English, elementary level). 20.02.15-20.06.15 г. 74 часа Рег. №136	23	10

24	Кульнева Наталья Александровна	Доцент кафедры информационного обеспечения и мо- делирования агро- экономических систем ВГАУ	Информатика	Кандидат физико- математи- ческих 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
25	Куценко Татьяна Михайловна	ст. преподаватель кафедры теории и истории государ- ства и права	Правоведение	Кандидат юридиче- ских наук		Юриспруденция	Защита диссертации на соискание ученой степени кандидата наук «Новые виды докумен- тов и вещественных доказательств в произ- водстве по делам об административных правонарушениях: проблемы теории и правового регулирова- ния в Российской Фе- дерации» БНИУ ВГУ ГУ учебно- научно- производственного комплекса От 22.04.16 г.	10	6
26	Лукин Алексей Леонидович	Заведующий кафедрой био- логии и защиты растений ВГАУ	Микробиоло- гия Микробиоло- гия пищевых производств	Доктор сельско- хозяй- ствен- ных наук.	Про- фессор	Агрономия	Институт повышения квалификации и пе- реподготовки кадров ФГБОУ ВПО Воро- нежский ГАУ Обучение мерам по- жарной безопасности работников органи-	23,2	23,2

							заций с 30.03.2015- 09.04.2015 Курсы повышения квалификации в объ- еме 72 часов УО «Бе- лорусская сельскохо- зяйственная акаде- мия» Институт по- вышения квалифика- ции и переподготов- ки кадров г. Горки Современные тен- денции развития аг- рарной науки с 28.05.2015- 1.06.2015		
27	Лютова Люд- мила Ивановна	Преподаватель кафедры русско- го и иностран- ных языков ВГАУ	Иностранный язык	нет	нет	Филология	Институт повышения квалификации и пере- подготовки кадров ВГАУ по программе «Педагогика высшей школы. Современные образовательные тех- нологии в преподава- нии иностранных язы- ков» в объеме 72 часов 14.03-24.03.2017	15	15
28	Макарова Наталья Александров- на	Доцент кафедры растениеводства, кормопроизвод- ства и агротех-	Производство продукции растениевод- ства	Кандидат сельско- хозяй- ственных наук	Доцент	Агрономия	Институт повышения квалификации и пере- подготовки кадров ФГБОУ ВО Воронеж- ский ГАУ по програм-	12	12

		нологий ВГАУ					ме «Педагогика и психология высшей школы» с 10.04.2017 по 28.04.17 г. в объеме 72 ч.		
29	Маслова Галина Михайловна	Старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы ВГАУ; Товаровед ООО «МТС-АГРО»	Сенсорный анализ сельскохозяйственной продукции, Методы дегустационного анализа сельскохозяйственной продукции, Экспертиза и безопасность пищевых концентратов и пищевых добавок	Не имеется	Не имеется	Товароведение и экспертиза товаров	Обучение практическим навыкам работы с сервером поддержки дистанционного обучения eLearning Server 3.4 и инструментом разработки электронных изданий учебного назначения eAuthor 3.3 CBE (05.02.2013 г.– 01.03.2013 г.); Система менеджмента качества вуза в соответствии со стандартом ISO 9001-2008 (12.11.2013 г.– 06.12.2013 г. (24 часа)); New Challenges in the Development of Agriculture in European Union (18-28 августа 2014 г. (72 часа))	8,5	4,9
30	Маркова Алена Леонидовна	Доцент кафедры организации производства и предпринимательской дея-	Организация производства и предпринимательства в АПК	Кандидат экономических наук	Не имеет	Экономика и управление на предприятии агропромышленного комплекса	Удостоверение о повышении квалификации по программе «Информационно-коммуникационные технологии в образова-	8,1	6,11

		тельности в АПК ВГАУ					тельной деятельности» Институт повышения квалификации п переподготовке кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 76 часов. 15.05. – 31. 05.2017 г.		
31	Мерчалов Сергей Васильевич,	Доцент кафедры безопасности жизнедеятельности, механизации животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	Кандидат технических наук	Доцент	Механизация сельского хозяйства	Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, «Образовательный процесс в соответствии с ФГОС», 72 часа, 04.2016г	31,1	26,10
32	Микулина Юлия Сергеевна	Доцент кафедры плодородства и овощеводства ВГАУ	Плодоовощеводство	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеет	Плодоводство, виноградарство	Профессиональная переподготовка по программе «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ с 10.04.207 по 28.04.2017г.	11,10	11,9

33	Мухортов Сергей Яковлевич	Доцент кафедры плодоводства и овощеводства ВГАУ	Агрометеорология	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Общее земледелие	Профессиональная переподготовка по программе «Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности» Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ» с 10.04.17 по 28.04.17.	34,2	34,2
34	Образцов Владимир Николаевич,	Доцент Кафедры растениеводства, кормопроизводства и агротехнологий ВГАУ	Кормопроизводство	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Агрономия	Институт повышения квалификации и переподготовки кадров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Педагогика и психология высшей школы» с 10.04.2017 по 28.04.17 г .в объеме 72 ч.	10,5	10,5
35	Овсянникова Галина Викторовна	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Производство продукции животноводства	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Зоотехния	Стажировка ОАО Племпредприятие «Воронежское» (23.03.-30.04.2015 г.(№ 3-240))	29,1	25,3
36	Олейникова Елена Михайловна	Профессор кафедры биологии и за-	Физиология растений,	Доктор биологических	Доцент	Биология	Краткосрочное повышение квалификации по программе	21,9	19,9

		щиты растений ВГАУ		наук			«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.		
37	Пономарева Ирина Николаевна	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Общая технология переработки сельскохозяйственной продукции	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеется	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Товароведение и экспертиза товаров	Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», (26.03.2012 г.– 13.11.2012 г.)	8,7	8,7
38	Парахневич Татьяна Михайловна	Доцент кафедры земледелия и агроэкологии ВГАУ	Экология	Кандидат сельскохозяйственных наук	доцент	Почвоведение	1. Экоаналитическая лаборатория ООО «Экоцентр», в период с 15.02.2016 по 15.03.2016 г.; 2. Организация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearning Server 3.4, с использо-	16	15

							ванием конструктора электронных учебных курсов eAuthor СВТ и модуля для организации online web-конференций iWebinar, продолжительность 74 часа в период с 2.09.2015 г. по 28.09.2015 г.		
39	Пигарева Галина Павловна	Доцент кафедры акушерства и физиологии сельскохозяйственных животных	Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	Кандидат ветеринарных наук	Доцент	Ветеринария	повышение квалификации в ФГБОУ ДПО «Липецкий институт переподготовки и повышения квалификации кадров агропромышленного комплекса» по программе: «Организация ветеринарно – профилактической работы. Новейшие достижения лабораторной практики в системе ветеринарных мероприятий» в объеме 72 часа с 13 марта 2017 г. по 24 марта 2017 г.	25,1	16,11
40	Рыжков Евгений Иванович	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Информационное обеспечение экспертизы сельскохозяйственной продукции,	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеется	Зоотехния Товароведение и экспертиза товаров	Основы разработки электронных образовательных ресурсов (01.2014 г. (72 часа)); Управление электронным контентом	13	11,7

			Информационное обеспечение технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции				(03.2014 г. (72 часа)); Управление организацией (Mini MBA) (12.2015 г. (520 часов))		
41	Рыбалкин Алексей Иванович	Доцент кафедры общеправовых и гуманитарных дисциплин	Политология и социология	Кандидат исторических наук	доцент	История и Педагогика	Курсы повышения квалификации «Образовательный процесс в соответствии с ФГОС» (72 час.) ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ Апрель 2016 г.	36,1	28,7
42	Сиволапова Елена Анатольевна	Старший преподаватель кафедры общеправовых и гуманитарных дисциплин	Психология и педагогика	Не имеет	Не имеет	Русский язык и литература	Курсы повышения квалификации «Педагогика и психология высшей школы». Воронежский государственный педагогический университет(72 час.) 3 апреля 2015 г.	11,7	8,11
43	Ситникова Валентина Дмитриевна	Доцент кафедры истории, философии и русского языка ВГАУ	Культурология	Кандидат философских наук	Доцент	Преподаватель истории и обществоведения	Краткосрочное обучение, Лингвистический центр ВГАУ, по программе «Английский язык повседневного общения», уровень	39,8	30

							Elementary Level, (120ч), 28.03.2011-30.01.2012. 2. Краткосрочное обучение, Лингвистический центр ВГАУ, по программе «Английский язык повседневного общения», уровень Pre-Intermediate, (74ч), 18.11.2011-25.05.2012.		
44	Соколова Светлана Анатольевна	Доцент кафедры химии ВГАУ	Физико-химические методы анализа	Кандидат химических наук	Доцент	Химия	ФГБОУ Высшего профессионального образования «Алтайский государственный университет». «Актуальные проблемы современной химической науки и образования». 20.05.2016 г, 72 часа.	17,11	17,11
45	Спесивцева Светлана Ивановна	Старший преподаватель кафедры истории, философии и русского языка ВГАУ	Русский язык и культура речи	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	22,11	11,11

							15.11.2013 – 25.04.2014г.		
46	Стебенева Екатерина Александров- на	Доцент кафедр ры товароведения и эксперти- зы товаров ВГАУ	Технология и экспертиза кондитерских и вкусовых изделий, Экологиче- ская безопас- ность упаков- очных мате- риалов и тары, Таможенная экспертиза сельскохо- зяйственной продукции	Канди- дат сель- скохозяй- ственных наук	Доцент	Ветеринария Товароведение и экспертиза товаров	Профессиональная переподготовка «То- вароведение и экс- пертиза товаров», (26.03.2012 г.– 13.11.2012 г.) Оценка качества и методы анализа зер- нового материала хлебоприемных предприятий (10.04.- 21.04.2017г.(72 часа))	15,1	9,11
47	Сергеева Оксана Анатольевна	Доцент кафедр ры товароведения и эксперти- зы товаров ВГАУ	Технология и экспертиза зерномучной и плодово- овощной продукции, Стандартиза- ция, под- тверждение соответствия и метрология сельскохо- зяйственной продукции	Канди- дат тех- нических наук	Не име- ется	Технология хране- ния и переработки зерна	ФПК «Обучение практическим навы- кам работы с сервер- ом поддержки ди- станционного обуче- ния eLearning Server 3.4 и инструментом разработки элек- тронных изданий учебного назначения eAuthor 3.3 CBE», (15.10.2014г. – 09.11.2014г.) 20 ч.;	16,10	14,11

48	Ухина Елена Юрьевна	Доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ	Биохимия молока и мяса Пищевая химия Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	Кандидат технических наук	Доцент	Технология бро-дильных производств,	ФГБОУ ВО ВГАУ имени императора Петра I по программе «Охрана труда. Нормы и правила техники безопасности в соответствии с должностными обязанностями» в объеме 72 часа с 13 февраля по 22 февраля 2017 г.	23,1	19,11
49	Чурикова Светлана Юрьевна	Доцент Кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ВГАУ	Основы научных исследований История специальности Научные исследования в пищевой промышленности	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеет	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.	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.	9,7	6,9
50	Шапошник Алексей	Заведующий кафедрой	Химия неорганическая и	Доктор химиче-	Профес-сор	Химия	ФГБОУ ВО «Воронежский государственный	29,11	29,6

	Владимирович	химии, профессор Директор ООО «ВГАУ-Сенсор»	аналитическая химия Органическая химия Физическая и коллоидная химия	ских наук			аграрный университет имени императора Петра I» Обучение по программе «Организация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearningServer 3.4 с использованием конструктора электронных учебных курсов eAuthor СВТ и модуля для организации onlineweb-конференций iWebinar», 2015 ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» Информационно-коммуникационные технологии в образовательной деятельности" 76 ч, сроки 30.05-10.06.16 г.		
51	Шатохин Иван Васильевич,	Доцент кафедры сельскохозяйственных машин, тракторов и автомобилей ВГАУ	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	Кандидат технических наук	Доцент	Инженер-механик	Курсы Эффективность экономического развития сельского хозяйства в ЕУ с 27 августа по 5 сентября 2015г. Прага Чешский университет	38	32

							экономики и менеджмента ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4 G» 74 часа с 05.06.2017 г. по 01.07.2017 г.		
52	Шацкий Владимир Павлович	профессор кафедры математики и физики; заведующий кафедрой	Математика	Доктор технических наук	Профессор	Механика	<p>Стажировка по кафедре математического и прикладного анализа Воронежского государственного университета, 150 часов, 11.2014</p> <p>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 должностными инструкциями» с 02.03.15г. по 13.03.15 г. 74 часа.</p> <p>Повышение квали-</p>	37,6	36,4

							<p>фикации в институте повышения квалификации и переподготовки кадров ВГБУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций» с 30.03.15 по 09. 04.15 г. 74 часа.</p> <p>Повышение квалификации в институте повышения квалификации и переподготовки кадров ВГБУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Применение систем компьютерной математики Maxima с 16.03.15 г. по 20.04.15 г. 74 часа.</p>		
53	Шенцев Георгий Дмитриевич	доцент кафедры селекции и се- меноводства	Семеновод- ство	Кандидат сельско- хозяй- ственных наук	Не име- ет	Агрономия	Апробация сельско- хозяйственных культур, выращиваемых в Воронежской обла- сти. Правила отбора проб сельскохозяй- ственных культур. С 29 ноября по 3 декаб-	17	13

							ря 2010 г. (объем 36 часов).		
54	Шилов Юрий Александрович	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Экспертиза и безопасность продуктов пчеловодства	Кандидат сельскохозяйственных наук	Не имеется	Зоотехния Товароведение и экспертиза товаров	Профессиональная переподготовка «Товароведение и экспертиза товаров», (26.03.2012 г.– 13.11.2012 г.) Информационные коммуникационные технологии в образовательной деятельности (15.05.31.05 2017 г.(76 часов))	11,6	11,7

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Сведения об обеспеченности образовательного процесса литературой
Направление 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	2	3	4
1.	Наличие в организации, осуществляющей образовательную деятельность, электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки)	есть/нет	есть
2.	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	141
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	241
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.	10703
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.	12595
6.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	244
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	457
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](#).

ПРИЛОЖЕНИЕ 5.2.

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Наименование	Функция программного обеспечения			Название программы	Примечание
		контроль	моделирующая	обучающая		
1	2	3	4	5	6	7
1	Б1.Б.1 Иностранный язык	да		да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2010 Std	
2	Б1.Б.2 Экономическая теория	да		да	AST – Test, Microsoft Office 2013 Презентация Microsoft Power Point	
3	Б1.Б.3 История	да		да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2013	
4	Б1.Б.4 Философия	да		да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2013	
5	Б1.Б.5 Менеджмент и маркетинг	да		да	AST-тест	
6	Б.1.Б.6 Математика	да		да	AST, Internet Explorer	
7	Б.1.Б.7 Информатика	да	да	да	MS PowerPoint, MS Word, MS Excel, КонсультантПлюс, Internet Explorer, АСТ-test	
8	Б.1.Б.8. Физика	да	да	да	MS PowerPoint, Компьютерная программа “Открытая физика”, Часть 1 и 2. (ООО, “Физикон”, 2002 г.) Windows3.1. x95/NT-используется с помощью интерактивной доски	
	Б.1.Б.9 Химия					
9	Б.1.Б.9.1 <i>Химия неорганическая и аналитическая</i>	да		да	AbbyyFineReader 9.0 Corp Adobe CS, AST, Garant, Microsoft Office	

					2013, Statistica 6, Техэксперт, КонсультантMatlab 6.1 MathCad 2001 Pro (Сетевая) CorelDraw Microsoft Excel Презентация MicrosoftPowerPoint	
10	Б.1.Б.9.2 <i>Органическая химия</i>	да		да	AbbyyFineReader 9.0 Corp Adobe CS, AST, Garant, Microsoft Office 2013, Sta-tistica 6, Техэксперт, КонсультантMatlab 6.1 MathCad 2001 Pro (Сете-вая) CorelDraw Microsoft Excel Презентация Microsoft Power Point, AGRIS, AGRO-PROM.RU	
11	Б1.Б.10 Микробиология	да		да	Ast-test Консультант	
12	Б1.Б.11 Физиология растений	да		да	AbbyyFineReader 9.0, AST, Microsoft Office 2013, FinePrint, Adobe Photoshop, Statistica 6.0	
	Б.1.Б.12 Генетика растений и животных					
13	Б.1.Б.12.1 <i>Генетика с основами селекции</i>	да		да	AST-тест, TestGen 3.0	
14	Б.1.Б.12.2 <i>Генетика и разведение сельскохозяйственных животных</i>	да		да	AbbyyFineReader 9.0 Corp Adobe CS, AST, Microsoft Office 2013, Презентация Microsoft Power Point	
15	Б.1.Б.13 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	да		да	AbbyyFineReader 9.0 Corp Adobe CS, AST, Microsoft Office 2013, Презентация Microsoft Power Point	
16	Б.1.Б.14 Основы ветеринарии и биотехника размножения животных	да		да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2013, Microsoft Windows 7 Prof, Microsoft Office 2010, Microsoft Windows XP, Dr. Web mail security suite, Statistica 6, Corel painter, Canin 3D Anatomy Software	
	Б.1.Б.15 Биохимия сельскохозяйственной продукции					

17	<i>Б.1.Б.15.1 Биохимия растений</i>	да		да	MSPowerPoint, Ast-Test Консультант +, Техэксперт, Компас 3D V15, Техэксперт, MicrosoftOffice 2013	
18	<i>Б.1.Б.15.2 Биохимия молока и мяса</i>	да		да	AbbyyFineReader 9.0, AST, , Microsoft Office 2013, Презентация Microsoft Power Point	
	Б.1.Б.16Производство продукции растениеводства					
19	<i>Б.1.Б.16.1 Растениеводство</i>	да		да	AST-тест	
20	<i>Б.1.Б.16.2 Плодоовощеводство</i>	да		да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2007 Pro, Microsoft Windows XP	
21	<i>Б.1.Б.16.3 Семеноводство</i>	да		да	Microsoft Windows 7 Prof, AST, novaPDF Lite Server	
22	Б.1.Б.17 Производство продукции животноводства	да		да	AST, Microsoft Power Point, Консультант +, Техэксперт	
23	Б1.Б.18 Безопасность жизнедеятельности	да		да	MicrosoftExcel	
24	Б1.Б.19 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	да		да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2007 Pro, Microsoft Windows XP	
25	Б1.Б.20 Организация производства и предпринимательства в АПК	да		да	Не предусмотрены	
26	Б.1.Б.21 Основы научных исследований	да		да	AbbyyFineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Garant, Kompas 3D V15 Microsoft Office 2013, Statistica 6, Техэксперт LabVIEW, Консультант +	
27	Б1.Б.22 Физическая культура и спорт	да		да	AbbyyFineReader 9.0, Microsoft Office 2010	
28	Б1.В.ОД.1 Правоведение	да		да	AST, Microsoft Office 2010, 2013, Презентация Microsoft Power Point, Консультант	

					+	
29	Б1.В.ОД.2 Русский язык и культура речи	да		да	AST, AbbyyFineReader 9.0 Corp Adobe CS, Microsoft Office 2010, 2013	
30	Б1.В.ОД.3 Экономика АПК	да		да	AST, Microsoft Office 2013, Internet Explorer	
31	Б1.В.ОД.4 Физическая и коллоидная химия	да		да	AbbyyFineReader 9.0 Corp Adobe CS, AST, Garant, Microsoft Office 2013, Statistica 6, Техэксперт, КонсультантMatlab 6.1 MathCad 2001 Pro (Сетевая) CorelDraw Microsoft Excel, AGRIS, AGRO-PROM.RU Презентация Microsoft Power Point	
32	Б1.В.ОД.5 Пищевая химия	да		да	AbbyyFineReader 9.0 AST, Microsoft Office 2013, Презентация Microsoft Power Point	
33	Б1.В.ОД.6 Теплотехника	да	да	да	Презентация Microsoft Power-Point, Microsoft Office 2013, CorelDraw, Adobe Photoshop, AbbyyFineReader 9.0, Kompas 3D V15, Corp, Adobe CS, Garant, MathCad 2001 Pro (Сетевая), Matlab 6.1, AST-Test, LabVIEW 8.2	
34	Б1.В.ОД.7 Процессы и аппараты пищевых производств	да	да	да	AbbyyFineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop AST, Garant, Kompas 3D V15 Microsoft Office 2013, Matlab 6.1 MathCad 2001 Pro (Сетевая) CorelDraw Презентация Microsoft Power Point LabVIEW 8.2	
35	Б1.В.ОД.8 Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2007 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Office 2013 Std АБИС "РУСЛАН" (автоматизированная	

					библиотечно-информационная система) Консультант+ Техэксперт	
36	Б1.В.ОД.9 Безопасность сельскохозяйственной продукции	да	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»	
37	Б1.В.ОД.10 Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства	да	да	да	AbbyyFineReader 9.0 AST, Garant, Kompas 3D V15 Microsoft Office 2013, Техэксперт, Консультант Matlab 6.1 MathCad 2001 Pro (Сетевая) CorelDraw Презентация Microsoft Power Point	
38	Б1.В.ОД.11 Оборудование перерабатывающих производств	да	да	да	Компас 3D V15, Adobe CS Garant, Statistica 6, Matlab 6.1, MathCad 2001 Pro (Сетевая), Техэксперт, Microsoft Office 2013, AbbyyFineReader 9.0, AST-Test, Консультант + ,Техэксперт, Презентация Microsoft Power Point, CorelDraw	
39	Б1.В.ОД.12 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	да		да	AbbyyFineReader 9.0, AST, Garant, Kompas 3DV15 MicrosoftOffice 2013, Техэксперт, Консультант+ Презентация MicrosoftPowerPoint	
40	Б1.В.ОД.13 Проектирование перерабатывающих производств	да	да	да	AbbyyFineReader 9.0 Corp Adobe CS , Adobe Photoshop AST, Garant, Kompas 3D V15 Microsoft Office 2013, Matlab 6.1 MathCad 2001 Pro (Сетевая) CorelDraw Презентация Microsoft Power Point LabVIEW 8.2	
41	Б1.В.ОД.14 Технология и экспертиза зерномучной и плодово-овощной продукции			да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Windows 7 Pro,	

					Microsoft Windows XP, Консультант+ Техэксперт	
42	Б1.В.ОД.15 Технология и экспертиза молочной и жировой продукции			да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std Справочная Правовая система Консультант Плюс Информационно-справочные системы «Кодекс»/ «Техэксперт» Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ»	
43	Б 1.В.ОД.16 Технология и экспертиза кондитерских и вкусовых изделий	да	да	да	AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт», Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free)	
44	Б1.В.ОД.17 Технология и экспертиза мясной и рыбной продукции			да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std Консультант+ Техэксперт	
45	Б1.В.ОД.18 Экологическая безопасность упаковочных материалов и тары	да	да	да	AST Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт», Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free)	
46	Б1.В.ОД.19 Общая технология переработки сельскохозяйственной продукции	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Консультант+ Техэксперт	
47	Б1.В.ОД.20 Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства			да	Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Консультант+	

					Техэксперт	
48	Б1.В.ОД.21 Таможенная экспертиза сельскохозяйственной продукции	да	да	да	АСТ Гарант, Консультант +(СС Деловые бумаги/ «Техэксперт», Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Mozilla Firefox (free)	
49	Б1.В.ОД.22 Технология хранения и транспортирования сельскохозяйственной продукции	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2007 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Office 2013 Std АБИС "РУСЛАН" (автоматизированная библиотечно-информационная система) Консультант+ Техэксперт	
50	Б1.В.ОД.23 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология сельскохозяйственной продукции	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Windows 7 Pro, Microsoft Windows XP, Консультант+ Техэксперт	
51	Б1.В.ОД.24 Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)	да		да	AbbyyFineReader 9.0, Microsoft Office 2010,	
52	Б1.В.ДВ.1.1 Политология и социология	да		да	АСТ	
53	Б1.В.ДВ.1.2 Психология и педагогика	да		да	AbbyyFineReader 9.0 АСТ, Microsoft Office 2010	
54	Б1.В.ДВ.2.1 Культурология	да		да	AbbyyFineReader 9.0 АСТ, Microsoft Office 2010	
55	Б1.В.ДВ.2.2 Основы законодательства по защите прав потребителей	да		да	АСТ, Консультант +	

56	Б1.В.ДВ.3.1 История специальности	да		да	AbbyyFineReader 9.0 AST, Garant, Microsoft Office 2013 Консультант + Презентация Microsoft PowerPoint	
57	Б1.В.ДВ.3.2 История перерабатывающих производств	да		да	AbbyyFineReader 9.0 AST, Garant, Microsoft Office 2013 Консультант + Презентация Microsoft PowerPoint	
58	Б1.В.ДВ.4.1 Физические методы анализа	да		да	Презентация Microsoft PowerPoint	
59	Б1.В.ДВ.4.2 Физико-химические и биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции	да		да	AbbyyFineReader 9.0 AST, Garant, Microsoft Office 2013 Консультант + Презентация Microsoft PowerPoint	
60	Б1.В.ДВ.5.1 Ботаника	да		да	AbbyyFineReader 9.0, Microsoft Office 2013, FinePrint, Adobe Photoshop	
61	Б1.В.ДВ.5.2 Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности	да		да	AbbyyFineReader 9.0 AST, Garant, Microsoft Office 2013 Консультант + Презентация Microsoft PowerPoint	
62	Б1.В. ДВ. 6.1 Экспертиза и безопасность продуктов пчеловодства	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2007 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Office 2013 Std АБИС "РУСЛАН" (автоматизированная библиотечно-информационная система) Консультант+ Техэксперт	
63	Б1.В.ДВ.6.2 Экспертиза и безопасность пищевых концентратов и пищевых добавок	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std Консультант+ Техэксперт	

64	Б1.В.ДВ.7.1 «Информационное обеспечение экспертизы сельскохозяйственной продукции»	да		да	Тестирующий комплекс АСТ-Test	
65	Б1.В.ДВ.7.2 Информационное обеспечение технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции	да		да	Тестирующий комплекс АСТ-Test	
66	Б1.В.ДВ.8.1 Кормопроизводство	да		да	AST, Презентация Microsoft Power Point	
67	Б1.В.ДВ.8.2 Холодильная техника	да		да	AST, Презентация Microsoft Power Point	
68	Б1.В.ДВ.9.1 Агрометеорология	да		да	AST – Test, Abby Fine Reader 9.0, Microsoft Office 2007 Pro, Microsoft Windows XP	
69	Б1.В.ДВ.9.2 Экология	да		да	AST, AbbyFineReader 9.0, Microsoft Office 2013, FinePrint, Презентация Microsoft Power Point	
70	Б1.В.ДВ.10.1 Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2007 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Office 2013 Std АБИС "РУСЛАН" (автоматизированная библиотечно-информационная система) Консультант+ Техэксперт	
71	Б1.В.ДВ.10.2 Анатомия пищевого сырья	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2007 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Office 2013 Std АБИС "РУСЛАН" (автоматизированная библиотечно-информационная система)	

					Консультант+ Техэксперт	
72	Б1.В.ДВ.11.1 Менеджмента качества сельскохозяйственной продукции	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std Гарант Техэксперт Abbyy FineReader 6.0 Sprint	
73	Б1.В.ДВ.11.2 Сервисная деятельность перерабатывающих предприятий	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std Гарант Техэксперт Abbyy FineReader 6.0 Sprint	
74	Б1.В.ДВ.12.1 Сенсорный анализ сельскохозяйственной продукции	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std Консультант+ Техэксперт	
75	Б1.В.ДВ.12.2 «Методы дегустационного анализа сельскохозяйственной продукции»	да	да	да	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2010 Std Консультант+ Техэксперт	
76	Б1.В.ДВ.13.1 Инновационные технологии	да		да	AbbyyFineReader 9.0 Corp Adobe CS, Adobe Photoshop, AST, Garant, Kompas 3D V15, Microsoft Office 2013, Statistica 6, Техэксперт, Консультант +	
77	Б1.В.ДВ.13.2 Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции	да		да	AbbyyFineReader 9.0 AST, Microsoft Office 2013 Презентация Microsoft Power Point	
78	Б1.В.ДВ.14.1 Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК	да		да	Консультант +, AST, Garant	
79	Б1.В.ДВ.14.2 Документирование управленческой деятельности	да		да	AST	

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Сведения об обеспеченности образовательного процесса материально-технической базой

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования	Фактический адрес учебных объектов.
1	Б1.Б.1 Иностранный язык	<p>Учебные аудитории для практических занятий (ауд. 206,207, 132 учебного корпуса №7). ЖК телевизор, аудиомагнитофон, магнитно-маркерная доска.</p> <p>Учебные аудитории для индивидуального группового консультирования (ауд. 209 учебного корпуса №7). Аудиомагнитофон, магнитно-маркерная доска, двуязычные словари.</p> <p>Учебные аудитории текущего и контроля и промежуточной аттестации (ауд. 202 учебного корпуса №7). ЖК телевизор, аудиомагнитофон, магнитно-маркерная доска, двуязычные словари.</p> <p>Учебные аудитории для СРС (лингфонный кабинет №230 учебного корпуса №7). ЖК телевизор, аудиомагнитофон, магнитно-маркерная доска, 12 компьютеров с оступом к сети «Интернет».</p>	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а
2	Б1.Б.2 Экономическая теория	<p>Аудитория 260 (для практических занятий): доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, стулья ученические. Лекционные аудитории 222, 201, оснащенные современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов.</p> <p>Аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 120, 122, 126) 15 компьютеров в каждой аудитории с программой промежуточного и текущего тестирования AST-TestPlayer 3.1.3.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания ауд. 259. 4 компьютера, сканер, 4 принтера, копировальный аппарат; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную ин-</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		формационно-образовательную среду ВГАУ.	
3	Б1.Б.3 История	<p>Учебные аудитории лекционного типа 354 ауд. Экран, проектор, мультимедийное оборудование, столы и стулья</p> <p>Учебные аудитории для семинара Музей истории ВГАУ (262 ауд.)Музей «Верхний и Средний Дон в годы Великой Отечественной войны 1942 – 1943 гг.» (256 ауд.)</p> <p>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.</p> <p>Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования 261 ауд., 256 ауд. Столы и стулья</p> <p>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</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
4	Б1.Б.4 Философия	<p>Учебные аудитории лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием: 216, 222, 239, 268, 317, 341, 343, 353, 354, 376, Комплекс мультимедийных лекционных курсов.</p> <p>Учебные аудитории текущего контроля и промежуточной аттестации: Компьютерные классы: 113, 115, 116, 219, 120, 122, 126, 219, 220, 219 м.к., 321</p> <p>Учебные аудитории для СРС: читальный зал библиотеки (оснащен компьютерами с выходом в интернет)</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
5	Б1.Б.5 Менеджмент и маркетинг	<p>Учебные аудитории лекционного типа, оснащенные мультимедийным оборудованием: 353, 222. Комплекс мультимедийных лекционных курсов. Методический материал</p> <p>Учебные аудитории для СРС: читальный зал библиотеки (оснащен компьютерами с выходом в интернет)</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
6	Б.1.Б.6 Математика	<p>Аудитории 218, 109, 315, 314, 313, 322, 323 Учебная доска, организованные учебные места</p> <p>Аудитории № 219, 321. Компьютеры, учебная доска, организованные учебные места.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а

		Аудитории для самостоятельного обучения с доступом к сети Internet. Мультимедийные презентации.	
7	Б.1.Б.7 Информатика	ауд. 129, 122а, 126, 142 (для практических занятий). Компьютерные классы: компьютеры, доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, стулья ученические. Компьютеры с программой по курсу; комплекс мультимедийных лекционных курсов, учебно-методическая литература.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д.1
8	Б.1.Б.8 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). Люксметры Ю 116. Гелий-неоновые лазеры (у). Рефрактометр ИРФ-23. Оптическая скамья. Дистиллятор. Генераторы сигналов низкочастотные: ГЗ-112; ГЗ-118. Источник напряжения Б5-31. Оптический пирометр ОППИР-О17Э. Магазин сопротивлений (у). Вольтметры (универсальный Э 30; В-7-16 А), (у). Измеритель емкости 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
	Б.1.Б.9 Химия		
9	Б.1.Б.9.1 <i>Химия неорганическая и аналитическая</i>	Учебные лаборатории по химии - аудитории 154-159 - с оборудованием (фотоэлектроколориметр, кондуктометр, потенциометр, спектрофотометр, хроматограф, аналитические и технические весы, разновесы, штативы с реактивами, пробирками, бюретками, газовые горелки, газоотводные трубки, держатели для пробирок, индикаторы, мерные колбы, стаканы и цилиндры, колбы термостойкие и для титрования, воронки, склянки на 250 мл, часовые стекла), методические разработки, плакаты, стенды. Лекционная аудитория 164. Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д.1

		подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.	
10	Б.1.Б.9.2 <i>Органическая химия</i>	Учебные лаборатории по химии - аудитории 154-159 - с оборудованием (фото-электроколориметр, кондуктометр, потенциометр, спектрофотометр, хроматограф, аналитические и технические весы, разновесы, штативы с реактивами, пробирками, бюретками, газовые горелки, газоотводные трубки, держатели для пробирок, индикаторы, мерные колбы, стаканы и цилиндры, колбы термостойкие и для титрования, воронки, склянки на 250 мл, часовые стекла), методические разработки, плакаты, стенды. Лекционная аудитория 168. Комплект мультимедийного оборудования 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
11	Б.1.Б.10 Микробиология	Специализированная аудитория 322 с оборудованием (рН-метр, стерилизатор паровой, стерилизатор воздушный, микроскоп иммерсионный, микроскопы монокулярные, микроскопы «Биолам», облучатель ОБН, облучатель ОБРПе, холодильник «Норд», баня водяная, колориметр, спиртовки, набор питательных микробиологических сред, набор красителей, чашки Петри, микробиологическая посуда ((пробирки, колбы, предметные стекла), бактериальные петли, штативы для пробирок, термостат воздушный). Специализированная лекционная аудитория 216 оснащенная современным мультимедийным оборудованием. Мультимедийный курс лекций. Аудитория 319 помещение для хранения и профилактического обслуживания и ремонта оборудования. 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
12	Б.1.Б.11 Физиология растения	Специализированная лаборатория № 315 с унифицированным оборудованием (вытяжной шкаф, микроскопы, предметные и покровные стекла, настольные лампы, сушильный шкаф, термостат, весы торсионные, технические и аналитические,	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>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, фильмы).</p> <p>Аудитории 313, 316, 317 Асег. Планшетник IUR Pad. Телевизор LCD LG-47. Мультимедийный курс лекций.</p> <p>Ботанический сад им. Б.М. Келлера. Коллекция-экспозиция «Лекарственные растения Центрально-Черноземного региона».</p>	
	Б.1.Б.12 Генетика растений и животных		
13	Б.1.Б.12.1 <i>Генетика с основами селекции</i>	<p>Аудитория №267, 269, 270 – специализированная лаборатория, оснащенная современным мультимедийным оборудованием; раздаточный материал для определения видов и разновидностей пшеницы, овса, ячменя, подвидов кукурузы, табличный материал, чашки Петри, фильтровальная бумага, различные сорта с.-х. культур, разборные доски, шпатели, весы, линейки, сноповый материал для апробации с.-х. культур.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
14	Б.1.Б.12.2 <i>Генетика и разведение сельскохозяйственных животных</i>	<p>Специализированные аудитории 326, 300, 301 с оборудованием (Центрифуга, микроскопы, вытяжной шкаф, водяная баня, термостат, дистиллятор, ФЭК, холодильник, компьютер, мультимедийная техника).</p> <p>Аудитории 218, 219 (лекции), доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, скамьи 2-х местные, стулья.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д.114 а</p> <p>394087, г. Воронеж Мичурина, 1</p>
15	Б.1.Б.13 Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	<p>Учебные лаборатории № 409 (для лабораторно-практических занятий), 1. Плакаты, атласы, таблицы и схемы строения клеток, и физиологии тканей и органов, скелеты разных видов домашних животных; 2. Сухие и влажные макропрепараты различных органов; 3. Постоянные и временные микропрепараты; 4. Микроскопы биологические и окулярные насадки одновременного двойного</p>	394087, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д.114 а

		<p>видения при изучении изменения микропрепаратов различных тканей;</p> <p>5. Компьютер с подключенной к нему видеокамерой для демонстрации видеоматериала;</p> <p>6. Газовые часы для регистрации функции легких.</p> <p>7. Кимографы для регистрации функций легких и сердца.</p> <p>8. Лабораторные (белые мыши, белые крысы, морские свинки, лягушки) и другие животные (кошки, собаки, кролики, овцы, коровы, лошади).</p>	
16	Б.1.Б.14 Основы ветеринарии и биотехника разведения животных	<p>Специализированная лаборатория № 147 кл. – Оборудована на 30 человек для проведения лекций и лабораторных занятий. Имеется демонстрационная техника для показа презентаций, учебных видео-фильмов. -Имеются таблицы и рисунки по темам занятий.</p> <p>Аудитории 218, 219, 220. Оборудованы необходимой техникой для мультимедийного сопровождения лекций.</p> <p>Аудитории 120, 128, 129. Оснащены необходимыми материалами, приборами, реактивами для изучения дисциплины. Имеются макро- микропрепараты патологически измененных органов, половых органов самок и самцов, музейные экспонаты, микроскопы. Набор инструментов для фиксации и клинического исследования животных. Набор лекарственных препаратов. Коллекция дезинфицирующих средств. Половые органы беременных животных. Плоды животных на разных стадиях беременности. Акушерский инструментарий.</p> <p>Аудитория 127 для хранения и обслуживания оборудования.</p> <p>Аудитория 232, 16,18. Для самостоятельной работы студентов, оборудованные компьютерами, с выходом в интернет</p>	394087, г. Воронеж, ул. Ломоносова, д.114 а
	Б.1.Б.15 Биохимия сельскохозяйственной продукции		
17	<i>Б.1.Б.15.1 Биохимия растений</i>	<p>Специализированная аудитория 323. Учебная аудитория, коллекция дрожжей, коллекция музейных препаратов, измельчитель растений, диспергатор, магнитная мешалка, рН-метр, ФЭК, рефрактометр, прибор Кротова, иономер, прибор для счета колоний, ультрафиолетовый облучатель, ультратермостат, шугтель-аппарат, водяная баня, титровальная установка, муфельная печь, прибор радиометр БДЖБ-02, бактерицидная лампа.</p> <p>Специализированная лекционная аудитория 216 оснащенная современным мультимедийным оборудованием.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>тимедийным оборудованием.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	
18	<i>Б.1.Б.15.2 Биохимия молока и мяса</i>	<p>Специализированная лекционная аудитория 168 оснащенная современным мультимедийным оборудованием.</p> <p>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 indes, СВЧ Samsung, Мясорубка «Boch», Микроскоп Микромед2вар 2-20, Баня водяная Серии LT, Телевизор Panasonic, DVD Samsung.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p> <p>Аудитория для курсового проектирования 119. Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 Техэксперт Microsoft Office 2013 с возможностью подключения к сети «Интернет».</p> <p>44-а – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
	Б.1.Б.16 Производство продукции растениеводства		
19	<i>Б.1.Б.16.1 Растениеводство</i>	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов.</p> <p>Учебные аудитории для проведения практических занятий: № 207-209. Натуральные образцы видов, разновидностей и семена полевых культур, гербарии полевых культур, рефрактометры, микроскопы, таблицы, рисунки.</p> <p>Лаборатория по семеноводству № 208. Термостаты, сушильные шкафы, мельница для размла растительных проб, делитель для выделения средних проб, щупы-отборники семян.</p> <p>Учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттеста-</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		ции: № 224, 120, 122, 122а,142. Компьютерные классы, учебные пособия, стенды, про-граммы.	
20	<i>Б.1.Б.16.2 Плодоовощеводство</i>	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: № 216 оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов.</p> <p>Специализированная лаборатория № 218 – по разделу «Овощеводство» с оборудованием (демонстрационные планшеты по овощеводству, законсервированные в банках овощи, парниковая рамка, тоннельные укрытия, весы ВЛКТ-500, микроскопы, опрыскиватель, коллекция семян овощных культур, ящики для рассады, мерные ленты). Мультимедийный курс лекций.</p> <p>Специализированная лаборатория № 218а – по разделу «Плодоводство» с оборудованием (демонстрационные стенды по возделыванию плодовых культур, плодородное дерево в натуральную величину с корневой системой, саженцы плодовых и ягодных культур, подвои, коллекция семян плодовых культур, слайды, видеофильмы, фотографии, таблицы, пилы, секаторы, ножи обвязочный материал, консервированные плоды). Мультимедийный курс лекций.</p> <p>Учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: № 224, 120, 122, 122а,142 - компьютерные классы, учебные пособия, стенды, про-граммы.</p> <p>215 - аудитория для хранения и профилактического обслуживания оборудования.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
21	<i>Б.1.Б.16.3 Семеноводство</i>	<p>Специализированные лаборатории № 267, 270 с мультимедийной установкой, раздаточный материал для определения видов и разновидностей пшеницы, овса, ячменя, подвидов кукурузы, табличный материал, чашки Петри, фильтровальная бумага, различные сорта с.-х. культур, разборные доски, шпатели, весы, линейки, сноповый материал для апробации с.-х. культур.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал)Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информа-</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		ционно-образовательную среду ВГАУ.	
22	Б.1.Б.17 Производство продукции животноводства	<p>Аудитория №168. Мультимедийное оборудование. Муляжи, абрисы, сельскохозяйственных животных, плакаты, фотографии сельскохозяйственных животных различных пород, измерительные инструменты для животных. Видеофильмы прогрессивного ведения отрасли животноводства. Мультимедийный курс лекций. Специализированная лаборатория № 44, 171. термодымовая камера КТК-100, шприц вакуумный, КПКМ-ШВМ-1, куттер РИК-15К, весы Ohaus SPU-202, весы OHAUS ADVENTURE.AR 2140, центрифуга ЦЛМНР-10-01, термостат ТСО 1/80, аквадистиллятор ДЭ-10, фаршемешалка УКМ-03, нитратомер «СОЭКС», волчок МИМ – 300, центрифуга «ОКА», анализатор качества молока Лактан, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, Анализатор белка/азота Кьельтек 8100 фирмы ФОСС (Дания).</p> <p>Объекты для проведения учебной практики и практических занятий в условиях производств. Базовые сельскохозяйственные предприятия Воронежской области: ООО «Ряба», ЗАО «Дон» Хохольского района, СХП «Александровское» Панинского района, агрохолдинг «ЭкоНиваАгро» Лискинского района.</p> <p>175 А – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
23	Б1.Б.18 Безопасность жизнедеятельности	<p>418 м, 419 м, 423 м , 418 – Специализированные лаборатории БЖД: стенд с устройством защитного отключения для демонстрации работы и выполнения лабораторной работы; стенд для выполнения лабораторной работы с набором оборудования и мегаомметрами типа М1101М, М4100, Ф4101, Ф4102; стенд с набором средств электрозащиты (подставка, диэлектрические перчатки, боты, коврик, га-лоши) для выполнения практической работы; стенд с набором средств пожаротушения (огнетушители ОП, ОХП, ОУ, ОУБ) для выполнения практической работы; стенд для замера удельного сопротивления земли с прибором Ф4103-М1; стенд для замера сопротивления заземления с прибором М-416; стенд для выполнения работ по электроизмерительным клещам с клещами М266С; стенд для выполнения</p>	394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 21

		<p>работ по шуму с шумомерами ИШВ-1 и фирмы RFT; стенд для лабораторной работы по оценке запыленности; стенд для выполнения лабораторной работы по оценке загазованности; стенд с устройством защитного отключения для демонстрации работы и выполнения лабораторной работы; видеоаппаратура с 2 телевизорами, видеоманитофоном и компьютером; стенд для измерения уровней радиации с географической картой и дозиметром ДП-5А; Стенды с плакатами: стенд для выполнения работ по микроклимату.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	
24	Б1.Б.19 Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	<p>Специализированная лаборатория № 222. Предназначена для проведения занятий лекционного типа. Оборудована современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов</p> <p>Специализированная лаборатория №224, 226, 228 Стенды, плакаты, таблицы, учебно-методическая литература</p> <p>Учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: № 224, 120, 122, 122а, 142. Предназначены для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: компьютерные классы, учебные пособия, стенды, программы.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
25	Б1.Б.20 Организация производства и предпринимательства в АПК	Лекционные аудитории 241, 242, оборудованные современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов. Методический материал.	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
26	Б.1.Б.21 Основы научных исследований	<p>Специализированная аудитория 172: печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛКТ-500, весы технические, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110. Сборники ГОСТов.</p> <p>Лекционная аудитория 168, оборудованная современным мультимедийным оборудованием.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>Специализированная лаборатория 171. Специализированная лаборатория (лабораторные занятия) морозильник-ларь, холодильник STINOL, термос, центрифуга, фотоэлектроколориметр, иономер, рефрактометр, термостат, весы ВЛР-200 и ВЛК-500.</p> <p>Компьютерный класс аудитория 119. Компьютерный класс, оснащенный ПК и программным обеспечением для статистических и графических работ</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p> <p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 173.</p> <p>Аудитория для профилактического обслуживания и ремонта оборудования.</p>	
27	Б1.Б.22 Физическая культура и спорт	<p>Спортивный зал: спортивный инвентарь (мячи, маты, тренажеры, лыжи и т. д).</p> <p>Спортивные площадки 1,2,3. Лыжи и лыжное оборудование.</p> <p>Стадион с футбольным полем «Центральный» и 3 беговыми дорожками. Футбольные мячи, секундомеры,</p>	394087, г. Воронеж, Дарвина 16 а
28	Б1.В.ОД.1 Правоведение	<p>Аудитория 216 для лекций: доска аудиторная – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1шт. Учебная мебель: стол – 30 шт. - стул – 60 шт. Стол для лектора – 2 шт. Стул мягкий – 4 шт.</p> <p>Учебные аудитории для семинара ауд. 115: доска аудиторная – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Учебная мебель: стол – 15 шт. – стул – 30 шт. Компьютер – 16 шт. Стол для преподавателя – 1 шт.</p> <p>Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования ауд. 11: доска аудиторная – 1 шт. Учебная мебель: стол – 15 шт. – стул – 30 шт. Стол для преподавателя – 1 шт. Стул для преподавателя – 1 шт.</p> <p>Аудитория 116: доска аудиторная – 1 шт. Телевизор – 1 шт. Учебная мебель: стол – 15 шт. – стул – 30 шт. Компьютер – 16 шт. Стол для преподавателя – 1 шт. Стул для преподавателя – 1 шт..</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

29	Б1.В.ОД.2 Русский язык и культура речи	<p>Учебные аудитории лекционного типа Ауд. 341, 343, 353, 222 и др. Учебные аудитории для семинара. Ауд. 148, 256 и др.</p> <p>Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования Ауд. 261, 257, 256, 257.</p> <p>Учебные аудитории текущего и контроля и промежуточной аттестации: ауд. 148, 256.</p> <p>Учебные аудитории для СРС Ауд. 148, 256. Комплекс мультимедийных лекционных курсов</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
30	Б1.В.ОД.3 Экономика АПК	<p>Лекционные аудитории 222, 201, оборудованные современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов. Методический материал.</p> <p>Аудитория для практических занятий. Компьютерный класс с подключением к сети Интернет.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
31	Б1.В.ОД.4 Физическая и коллоидная химия	<p>Лекционные аудитории главного корпуса. Комплект мультимедийного оборудования</p> <p>Специализированная аудитория 159а, 153 специализированные учебные лаборатории с оборудованием (фотоэлектроколориметр, кондуктометр, потенциометр, спектрофотометр, хроматограф, аналитические и технические весы, разновесы, штативы с реактивами, пробирками, бюретками, газовые горелки, газоотводные трубки, держатели для пробирок, индикаторы, мерные колбы, стаканы и цилиндры, колбы термостойкие и для титрования, воронки, склянки на 250 мл, часовые стекла), методические разработки, плакаты, стенды.</p> <p>Лаборантская кафедры химии 156. Реактивы, приборы и оборудование, необходимые для подготовки лабораторного практикума.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		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.	
32	Б1.В.ОД.5 Пищевая химия	<p>Специализированная лекционная аудитория 168 оснащенная современным мультимедийным оборудованием. Мультимедийный курс лекций.</p> <p>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, Мясорубка «Boch», Микроскоп Микромед2вар 2-20, Баня водяная Серии LT, Телевизор Panasonic, DVD Samsung.</p> <p>Аудитория для курсового проектирования 119. Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 ТехэкспертMicrosoft Office 2013 с возможностью подключения к сети «Интернет».</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p> <p>44-а – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
33	Б1.В.ОД.6 Теплотехника	<p>Специализированная лаборатория 36 для проведения лабораторного практикума</p> <p>Прибор для измерения теплоемкости ИТ с- 400</p> <p>Экспериментальная установка для определения теплопроводности твердого тела методом трубы</p> <p>Экспериментальная установка для исследования процесса теплообмена в рекуперативном поверхностном теплообменнике</p> <p>Кондиционер БК-2800, психрометр, барометр</p> <p>Термометры расширения</p> <p>Манометрические термометры</p> <p>Термоэлектрические термометры</p> <p>Милливольтметр</p> <p>Лабораторная установка для определения параметров твердого тела</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>Лабораторная установка для определения давления Двухтрубный жидкостный манометр Однотрубный жидкостный манометр Манометр типа ММН</p> <p>Лабораторная установка для определения удельной теплоты парообразования Специализированная лекционная аудитория 216 оснащенная современным мультимедийным оборудованием, Мультимедийный курс лекций Компьютерный класс аудитория 119 оснащенный ПК и программным обеспечением для статистических и графических работ Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	
34	Б1.В.ОД.7 Процессы и аппараты пищевых производств	<p>Специализированная лаборатория 36а – лаборатория: установка для изучения различных способов сушки, установка по изучению перемешивания пищевых материалов, установка по изучению процессов фильтрации, установка по изучению процессов экстрагирования, инфракрасная сушилка, шкаф суховоздушный ШСВЛ-80, электронные весы 1W-1, печь СВЧ, зернодробилка. Автоматизированный лабораторный комплекс по процессам и аппаратам пищевых производств в среде LabVIEW.</p> <p>Специализированная лекционная аудитория 216, оснащенная современным мультимедийным оборудованием. Мультимедийный курс лекций.</p> <p>Специализированная аудитория. Пекарня Комплект оборудования французской фирмы «Tibilletti» Тестомесильная машина. Тестоделитель. Машина предварительной расстойки Формовочная машина. Шкаф окончательной расстойки, Печь ротационная.</p> <p>Специализированная аудитория (лабораторно - практические занятия) Линия по переработке плодово-ягодного сырья Инспекционный транспортер Моечная машина барабанного типа Бланширователь для размягчения твердых плодов Бланширователь емкостной Б-Е200КС Корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС Рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18H10) с регулируемыми опорами Протирочная машина Система водоподготовки Миксер</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1</p> <p>394087, г. Воронеж Ул. Ломоносова 114б</p> <p>394000 г. Воронеж Ул. Смоленская 33</p>

		<p>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). Бункер для оперативного хранения зернового сырья. Комбинированный зерноочистительный сепаратор. Циклон. Бункер для отволаживания зерна, Вальцовая дробилка. Рассев. Шнеки. Бункер для муки. Весовой дозатор. Нории. Компьютерный класс аудитория 119 оснащенный ПК и программным обеспечением для статистических и графических работ Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	<p>394087, г. Воронеж Ул. Ломоносова 116</p> <p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1</p>
35	Б1.В.ОД.8 Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий (аудитории 40, 250): Автоматизированный комплекс на основе микроскопа с программным обеспечением Score Photo, стерилизатор ГК-10/2, термостат; STIRRER, сушильный шкаф; весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Опаус СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, рефрактометр УРЛ; фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП; лабораторная посуда, реактивы, фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», белизнамер РЗ-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы студентов (аудитория 232а): Компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1</p>

		Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): Специализированная мебель и технические средства обучения.	
36	Б1.В.ОД.9 Безопасность сельскохозяйственной продукции	<p>Специализированная аудитория лекционного типа: комплект мультимедийного оборудования, комплект компьютерных презентаций лекция.</p> <p>Специализированная лаборатория 35: Фотоэлектроколориметр КФК-3, мельница лабораторная ЛЗМ-1, рефрактометр ИРФ-454, поляриметр-сахариметр СУ-5, весы электронные Ohaus SPU-202, аппарат Сокслета, колба нагретель, 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.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал): Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p> <p>Аудитория для индивидуальных консультаций 167: Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p> <p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования: 167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
37	Б1.В.ОД.10 Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства	<p>Специализированная аудитория лекционного типа Комплект мультимедийного оборудования Комплект компьютерных презентация лекция</p> <p>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</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p> <p>Аудитория для индивидуальных консультаций 167 Оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p> <p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования 167 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования</p>	394087, г. Воронеж, ул. Ломоносова 116
38	Б1.В.ОД.11 Оборудование перерабатывающих производств	<p>Лаборатория оборудования перерабатывающих производств № 106 мод. : формующая машина, мукопросеиватель МПМ-800М, тестомесильная машина Л4-ХТВ, рогликовая машина, дежаподкатная, лабораторная установка, по изучению элементов автоматического регулирования, сепаратор-сливкоотделитель, весы напольные.</p> <p>Лекционная аудитория 216, оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов.</p> <p>Специализированная аудитория. Пекарня Комплект оборудования французской фирмы «Tibiletti» Тестомесильная машина. Тестоделитель. Машина предварительной расстойки Формовочная машина. Шкаф окончательной расстойки, Печь ротационная.</p> <p>Специализированная аудитория (лабораторно - практические занятия) Линия по переработке плодово-ягодного сырья Инспекционный транспортер Моечная машина барабанного типа Бланширователь для размягчения твердых плодов Бланширователь емкостной Б-Е200КС Корзина для бланширователя емкостного Б-Е200КС Рабочий стол из пищевой нержавеющей стали AISI304 (08X18H10) с регулируемыми опорами Протирачная машина Система водоподготовки Миксер Насос самовсасывающий НСУ-3/0 Насос пластинчатый (шиберный) самовсасывающий НП-3 Вакуум-выпарной котел Винтовой Насос ОНВ-6-00 тип НС Гомогенизатор РПГ Р 7.5 Полуавтоматическое устройство запайки.</p> <p>Мельница ВГАУ (лабораторно-практические занятия). Бункер для оперативного хранения зернового сырья. Комбинированный зерноочистительный сепаратор. Циклон. Бункер для отволаживания зерна, Вальцовая дробилка. Рассев. Шнеки.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева 13а</p> <p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1</p> <p>394087, г. Воронеж, ул. Ломоносова 114б</p> <p>394087, г. Воронеж, ул. Смоленская 33</p>

		<p>Бункер для муки. Весовой дозатор. Нории.</p> <p>Компьютерный класс аудитория 119 оснащенный ПК и программным обеспечением для статистических и графических работ.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Ломоносова 116</p> <p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1</p>
39	Б1.В.ОД.12 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки	<p>Специализированная лекционная аудитория 168 оснащенная современным мультимедийным оборудованием. Мультимедийный курс лекций</p> <p>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, Мясорубка «Boch», Микроскоп Микромед2вар 2-20, Баня водяная Серии LT, Телевизор Panasonic, DVD Samsung.</p> <p>Аудитория для курсового проектирования 119. Оснащено компьютерной техникой с установкой обучающих программ Компас 3D V15 ТехэкспертMicrosoftOffice 2013 с возможностью подключения к сети «Интернет».</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p> <p>44-а – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования.</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1</p>
40	Б1.В.ОД.13 Проектирование перерабатывающих производств	<p>Лекционная аудитория, оборудованная современным мультимедийным оборудованием.</p> <p>Ауд. 119 Компьютерный класс: компьютеры с программой по курсу; комплекс мультимедийных лекционных курсов. Учебно-методическая литература. Справочная литература. Плакаты. Графический материал</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную ин-</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1</p>

		<p>формационно-образовательную среду ВГАУ</p>	
41	<p>Б1.В.ОД.14 Технология и экспертиза зерномучной и плодоовощной продукции</p>	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий (аудитории 40, 250, 35, 103): Автоматизированный комплекс на основе микроскопа с программным обеспечением ScopePhoto, стерилизатор ГК-10/2, термостат; STIRRER, сушильный шкаф; весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, рефрактометр УРЛ; фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП; лабораторная посуда, реактивы, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», белизнамер РЗ-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, мельница лабораторная ЛЗМ-1, весы электронные OhausSPU-202, аппарат Сокслета, колба-греватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULABUS-1550 D, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, инспекционный транспортер, моечная машина, бланширователь, противочная машина, миксер, выпарной котел, гомогенизатор, устройство весового дозирования, нория, шнековый транспортер, циклон, бункер для отволаживания зерна, комбинированный зерноочистительный агрегат, вальцевый станок, рассев, система пневмотранспорта, бункер для муки, весовой дозатор, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель.</p> <p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (аудитория 232а): Компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121, 167): Специализированная мебель и технические</p>	<p>Б1.В.ОД.14 Технология и экспертиза зерномучной и плодоовощной продукции</p>

		средства обучения.	
42	Б1.В.ОД.15 Технология и экспертиза молочной и жировой продукции	<p>Аудитории 168, 250, 25, 26. Фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизномером РЗ-БПЛ, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов. Мультимедийное оборудование, проводятся лекции, практические и лабораторные занятия.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы студентов 232а: Компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 165а, 38: столы, шкафы.</p>	Б1.В.ОД.15 Технология и экспертиза молочной и жировой продукции
43	Б 1.В.ОД.16 Технология и экспертиза кондитерских и вкусовых изделий	<p>Аудитории для проведения занятий лекционного типа. Учебная мебель, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.</p> <p>Учебная аудитория 168 «Учебная аудитория», 250 «Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров», Линия по переработке плодово-ягодного сырья: Фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизномером РЗ-БПЛ, прибором для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов. Мультимедийное оборудование</p> <p>Аудитории для выполнения курсовых работ 25 и 26 «Лаборатории биологических анализов ВГАУ»: Фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизномером РЗ-БПЛ, прибором для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов. Мультимедийное оборудование, инспекционный транспортер, моечная машина, бланширо-</p>	Б 1.В.ОД.16 Технология и экспертиза кондитерских и вкусовых изделий

		<p>ватель, протирачная 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.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы студентов 232а: компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 165а, 38: столы, шкафы.</p>	
44	Б1.В.ОД.17 Технология и экспертиза мясной и рыбной продукции	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Учебные столы, стулья, наборы демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий, мультимедиа.</p> <p>Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий (аудитории 25, 44, лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров - 250, Лаборатория биологических анализов ВГАУ - 26): Фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизномер РЗ-БПЛ, прибором для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов.</p> <p>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, мясорубка «Boch», микроскоп Микромед, баня водяная серии LT, телевизор Panasonic, DVD Samsung.</p> <p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы обучающихся 232а: компьютеры с выходом в интернет, ЭБС и обеспечением доступа в электронную информационно-</p>	Б1.В.ОД.17 Технология и экспертиза мясной и рыбной продукции

		образовательную среду ВГАУ, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (165а, 38, 121): столы, шкафы, технические средства и оборудование для ремонта и обслуживания.	
45	Б1.В.ОД.18 Экологическая безопасность упаковочных материалов и тары	Аудитории для проведения занятий лекционного типа: Учебная мебель, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации. Учебная аудитория 11 «Лаборатория товароведения и экспертизы непродовольственных товаров», 250 «Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров», 168 «Учебная аудитория», 40 «Лаборатория микробиологии»: Раздаточный материал; нормативные документы; образцы упаковок, тары, упаковочного и укупорочного материала. Фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизномер РЗ-БПЛ, прибором для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов. Мультимедийное оборудование. Аудитории для самостоятельной работы обучающийся 232а: компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 165а, 38: столы, шкафы.	Б1.В.ОД.18 Экологическая безопасность упаковочных материалов и тары
46	Б1.В.ОД.19 Общая технология переработки сельскохозяйственной продукции	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий (аудитории 40, 250, 35): Автоматизированный комплекс на основе микроскопа с программным обеспечением Score Photo, стерилизатор ГК-10/2, термостат; STIRRER, сушильный шкаф; весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, рефрактометр УРЛ; фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП; лабораторная посуда, реактивы, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», белизномер РЗ-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лаборатор-	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>ные ВК-150,1, ВК-600, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, мельница лабораторная ЛЗМ-1, 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, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель.</p> <p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (аудитория 232а): Компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121, 167): Специализированная мебель и технические средства обучения.</p>	
47	Б1.В.ОД.20 Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий (аудитории 40, 250, 35): Автоматизированный комплекс на основе микроскопа с программным обеспечением Score Photo, стерилизатор ГК-10/2, термостат; STIRRER, сушильный шкаф; весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus SPU-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, рефрактометр УРЛ; фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП; лабораторная посуда, реактивы, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», белизномер РЗ-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, мельница лабораторная ЛЗМ-1, 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,</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель.</p> <p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (аудитория 232а): Компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121, 167): Специализированная мебель и технические средства обучения.</p>	
48	Б1.В.ОД.21 Таможенная экспертиза сельскохозяйственной продукции	<p>Аудитории для проведения занятий лекционного типа: Учебная мебель, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.</p> <p>Учебная аудитория 168 «Учебная аудитория», 250 «Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров», 40 «Лаборатория микробиологии»: Фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизномер РЗ-БПЛ, прибором для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Опаус СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов. Мультимедийное оборудование.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы обучающихся 232а: компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 165а, 38: столы, шкафы.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
49	Б1.В.ОД.22 Технология хранения и транспортирования сельскохозяйственной продукции	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий (аудитории 40, 250): Автоматизированный комплекс на основе микроскопа с программным обеспечением Score Photo, стерилизатор ГК-10/2, термостат; STIRRER, сушильный шкаф;</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, рефрактометр УРЛ; фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП; лабораторная посуда, реактивы, фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», белизнамер РЗ-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов.</p> <p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (аудитории 168, 40, 250): Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (аудитория 232а): Компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.</p>	
50	Б1.В.ОД.23 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология сельскохозяйственной продукции	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Учебные аудитории для проведения практических занятий (аудитории 40, 250, 35): Автоматизированный комплекс на основе микроскопа с программным обеспечением ScorePhoto, стерилизатор ГК-10/2, термостат; STIRRER, сушильный шкаф; весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, рефрактометр УРЛ; фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП; лабораторная посуда, реактивы, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», белизнамер РЗ-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, мельница лабораторная ЛЗМ-1, весы электронные OhausSPU-202, аппарат Сокслета, колбагреватель, иономер И-160 МИ, аппарат Клевенджера, весы аналитические, водяная баня (электрическая), плита электрическая, вытяжной шкаф, весы РН, весы аналитические, термостат ТС-80, мешалка магнитная ULABUS-1550 D, разборные доски,</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, химическая и лабораторная посуда, химические реактивы, лабораторная мебель.</p> <p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 232а): Компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121, 167): Специализированная мебель и технические средства обучения.</p>	
51	Б1.В.ОД.24 Физическая культура и спорт (элективная дисциплина)	<p>Спортивный зал: спортивный инвентарь (мячи, маты, тренажеры, лыжи и т. д).</p> <p>Спортивные площадки 1,2,3. Лыжи и лыжное оборудование.</p> <p>Стадион с футбольным полем «Центральный» и 3 беговыми дорожками. Футбольные мячи, секундомеры.</p>	394087, г. Воронеж, Дарвина 16 а
52	Б1.В.ДВ.1.1 Политология и социология	<p>Аудитория с мультимедийным оборудованием.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
53	Б1.В.ДВ.1.2 Психология и педагогика	<p>Аудитория 115,116, 219, 120 компьютерные классы с выходом в интернет.</p> <p>177а: доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, стулья ученические. Мультимедийное оборудование, учебные фильмы.</p> <p>Аудитория 164, 216,222 с мультимедийным оборудованием</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
54	Б1.В.ДВ.2.1 Культурология	<p>Аудитория 148, 256, 242: доска аудиторная, стол и стул преподавательский, столы 2-х местные аудиторные, скамьи 2-х местные.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>Аудитория 222, 246 Мультимедийное оборудование, учебные фильмы.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	
55	Б1.В.ДВ.2.2 Основы законодательства по защите прав потребителей	<p>Учебные аудитории лекционного типа (ауд. 353, 354, 376): аудиторные доски, видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, выход в локальную сеть и Интернет, учебная мебель.</p> <p>Учебные аудитории для практических занятий: (ауд. 115, 116, 119, 120, 122, 122а, 126): 15 компьютеров в каждой аудитории с выходом в локальную сеть интернет, доступ к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант Плюс», электронные учебно-методические материалы.</p> <p>Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования (ауд. 4, 5, 176, 180): 4 компьютера, 4 принтера.</p> <p>Учебные аудитории для СРС: 50 компьютеров с выходом в локальную сеть и интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и 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.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. 348, отдел оперативного обеспечения учебного процесса ауд. 115а): 2 компьютера, сканер, два принтера; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
56	Б1.В.ДВ.3.1 История специальности	<p>Специализированная аудитория 172: лаборатория хранения и переработки растениеводческой продукции (печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИ-ВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛТК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛТК-500, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110). Сборники ГОСТов.</p> <p>Лекционные аудитории 201, 216, оснащенные современным мультимедийным оборудованием.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		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	
57	Б1.В.ДВ.3.2 История перерабатывающих производств	<p>Специализированная аудитория 172: лаборатория хранения и переработки растительной продукции (печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИ-ВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛТК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛТК-500, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110). Сборники ГОСТов.</p> <p>Лекционные аудитории 201, 216, оснащенные современным мультимедийным оборудованием.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
58	Б1.В.ДВ.4.1 Физические методы анализа	<p>Специализированная лекционная аудитория 246 оснащенная современным мультимедийным оборудованием.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
59	Б1.В.ДВ.4.2 Физико-химические и биологические способы переработки сельскохозяйственной продукции	<p>Лаборатория №35: термостат для проращивания ТС-80, весы электронные ohausSPU-202, весы аналитические Весы РН, сахариметр-поляриметр СУ-4, рефрактометр РЖ, аппарат Сокслета, встряхиватель лабораторный, фотоэлектроколориметр, центрифуга ОКА.</p> <p>Лекционная аудитория 216, оборудованная современным мультимедийным оборудованием.</p> <p>Комплекс мультимедийных лекционных курсов.</p> <p>Аудитория 134 лаборатория ВЖХ Хроматограф жидкостный Waters HPLC Персональный компьютер с программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет».</p> <p>Аудитория 152 Специализированная мебель Анализатор КТ8100, Вытяжка для ди-</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>гестора 25080020, Дигестор 8 базовый 250 мл. 25080051, Дозатор 723055. Атомно-сорбционный спектрофотометр Персональный компьютер с программным обеспечением и выходом в сеть «Интернет».</p> <p>Компьютерный класс аудитория 119 оснащенный ПК и программным обеспечением для статистических и графических работ.</p> <p>115а, 117, 118 – аудитории для профилактического обслуживания и ремонта оборудования; 166, 174а – аудитории для хранения и профилактического обслуживания оборудования.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p>	
60	Б1.В.ДВ.5.1 Ботаника	<p>Специализированные аудитории 314, 315, 316 – специализированные лаборатории с унифицированным оборудованием (вытяжной шкаф, микроскопы, предметные и покровные стекла, настольные лампы, сушильный шкаф, термостат, весы торзионные, 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, фильмы)</p> <p>Аудитории 313, 317. Мультимедийный проектор, телевизор.</p> <p>Ботанический сад им. Б.А. Келлера. Коллекция-экспозиция «Лекарственные растения ЦЧР».</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
61	Б1.В.ДВ.5.2 Пищевые добавки и БАВ в пищевой	Лаборатория №172 печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, саха-	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

	промышленности	<p>риметр 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.</p> <p>Лекционная аудитория 216, оборудованная современным мультимедийным оборудованием.</p> <p>Аудитории 22, 23, 24 Лаборатория биологических анализов Специализированная мебель. Лабораторное оборудование. Детектор рефрактометрический. Waters 2414. Детектор поглощения Waters 2487. Нагреватель колонок Waters.</p> <p>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.</p> <p>Мультитест (рН-метр) ИПЛ-311. Весы лабораторные RV – 512. Весы лабораторные RV – 214. Весы VibraSJ – 620 CE. Шкаф сушильный ШС 80/01.</p> <p>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 Snol 58.350. Ионномер лабораторный И-160. Спектрофотометр СФ-46. Пламенный фотометр Флафо-40.</p> <p>Мельница шаровая АИР-56А4УЗ. Термостат ТСО-80.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	
62	Б1.В. ДВ. 6.1 Экспертиза и безопасность продуктов пчеловодства	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа(251): Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Учебные аудитории для проведения практических занятий: Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>168, 168а, 170а): Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для текуще текущего контроля и промежуточной аттестации (168, 168а, 170а): Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (аудитория 232а): Компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 11)</p>	
63	Б1.В.ДВ.6.2 Экспертиза и безопасность пищевых концентратов и пищевых добавок	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Учебные столы, стулья, наборы демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий, мультимедиа.</p> <p>Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров: Аудитория 250: Фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизномер РЗ-БПЛ, прибором для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Оhaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов. Мультимедийное оборудование.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы студентов 232а: компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 165а, 38: столы, шкафы.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
64	Б1.В.ДВ.7.1 «Информационное обеспечение экспертизы сельскохозяйственной продукции	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Учебные столы, стулья, наборы демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий, мультимедиа.</p> <p>Учебная аудитория 113,115, 119, 122, 122а: Все практические занятия и часть самостоятельной работы проводятся в компьютерных классах (по 12-15 компьютеров в каждом классе). Все компьютеры работают в единой локальной сети Университета и подключены к глобальной компьютерной сети Internet. Каждый обучающийся имеет свое уникальное имя и пароль, что защищает его информацию, размещенную на сетевых дисках, от несанкционированного доступа.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

		<p>Аудитории для самостоятельной работы студентов 232а: компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 165а, 38: столы, шкафы</p>	
65	<p>Б1.В.ДВ.7.2 Информационное обеспечение технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Учебные столы, стулья, наборы демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий, мультимедиа.</p> <p>Учебная аудитория 113,115, 119, 122, 122а: Все практические занятия и часть самостоятельной работы проводятся в компьютерных классах (по 12-15 компьютеров в каждом классе). Все компьютеры работают в единой локальной сети Университета и подключены к глобальной компьютерной сети Internet. Каждый обучающийся имеет свое уникальное имя и пароль, что защищает его информацию, размещенную на сетевых дисках, от несанкционированного доступа.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы студентов 232а: компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 165а, 38: столы, шкафы.</p>	<p>394087, г. Воронеж, 394087, г. Воронеж Мичурина, 1</p>
66	<p>Б1.В.ДВ.8.1 Кормопроизводство</p>	<p>Специализированная лаборатория № 209, 224, 120, 122, 122а, 142 с обучающими стендами и оборудованием (натуральные образцы растений, гербарии и семена кормовых растений, образцы различных видов кормов, шкаф вытяжной, шкаф сушильный, эксикатор, весы, колонка сит, щупы, цифровой фотоаппарат, компьютер, калькуляторы, рефрактометр, телевизор видеомагнитофон, видеофильмы, микроскопы, увеличительные стекла, пинцеты, шпатели, таблицы). Мультимедийный курс лекций. Методические указания.</p> <p>Помещения для самостоятельной работы - читальные залы научной библиотеки ВГАУ № 232а, №331 гл. корп. Компьютерные классы с выходом в вузовскую сеть и Интернет, библиотечные фонды.</p> <p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования - специализированные аудитория № 206, № 208, №117 гл. корп. Коллекция растений и семян полевых культур, растительный материал, фильтровальная бумага, шпатели, лупы, пинцеты, чашки Петри, бинокляры, разборные доски, БАВ, красители, атласы и определители семян, методическая литература, ГОСТы и методики опреде-</p>	<p>394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1</p>

		ления посевных качеств и др. Приборы, оборудование и инструменты для проведения текущего обслуживания и ремонта лабораторного оборудования 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.	
67	Б1.В.ДВ.8.2 Холодильная техника	<p>Специализированная лекционная аудитория 168. Современное мультимедийное оборудование. Мультимедийный курс лекций.</p> <p>Специализированная лаборатория тепло- и хладотехники (ауд. 36). Кондиционер. lgP-i- диаграмма для построения холодильного цикла. Рабочие тетради для выполнения расчетных работ.</p> <p>Лаборатория технических основ электротехники 310 м: учебно-лабораторные комплексы по ТОЭ; лабораторные стенды; измерительные приборы; учебные плакаты; учебно-методическая литература.</p> <p>102а м – Лаборатория общей электротехники: учебно-лабораторные стенды; измерительные приборы; учебные плакаты; учебно-методическая литература.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
68	Б1.В.ДВ.9.1 Агрометеорология	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: № 216. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: № 216 оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов.</p> <p>Учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: № 224, 120, 122, 122а, 142 - компьютерные классы, учебные пособия, стенды, программы.</p> <p>Специализированная лаборатория № 218 с оборудованием (демонстрационные планшеты, парниковая рамка, тоннельные укрытия, весы ВЛТК-500, микроскопы, опрыскиватель, ящики для рассады, мерные ленты). Мультимедийный курс лекций.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		<p>Специализированная лаборатория №218а с оборудованием (демонстрационные стенды по возделыванию плодовых культур, слайды, видеофильмы, фотографии, таблицы). Мультимедийный курс лекций.</p> <p>215 - аудитория для хранения и профилактического обслуживания оборудования, Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал) Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	
69	Б1.В.ДВ.9.2 Экология	<p>Специализированная лекционная аудитория 251, оснащенная современным мультимедийным оборудованием.</p> <p>Учебные аудитории для проведения практических занятий: № 249, 252, 253. Специализированные лаборатории со стендами, плакатами, справочными и дополнительными материалами.</p> <p>Учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации: № 224, 120, 122, 122а, 142. Компьютерные классы, учебные пособия, стенды, программы.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
70	Б1.В.ДВ.10.1 Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Учебные аудитории для проведения семинарского типа: Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (аудитории 168, 40, 250): Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы студентов (аудитория 232а): Компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудо-</p>	Б1.В.ДВ.10.1 Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена

		вания (аудитории 165а, 38, 121): Специализированная мебель и технические средства обучения.		
71	Б1.В.ДВ.10.2 пищевого сырья	Анатомия	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Учебные аудитории для проведения семинарского типа: Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): Столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации (аудитории 168, 40, 250): Столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы студентов (аудитория 232а): Компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): Специализированная мебель и технические средства обучения.	Б1.В.ДВ.10.2 Анатомия пищевого сырья
72	Б1.В.ДВ.11.1 Менеджмента качества сельскохозяйственной продукции		Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий (аудитории 40, 250): Автоматизированный комплекс на основе микроскопа с программным обеспечением Score Photo, стерилизатор ГК-10/2, термостат; STIRRER, сушильный шкаф; весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, рефрактометр УРЛ; фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП; лабораторная посуда, реактивы, фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», белизнамер РЗ-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов. 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),	Б1.В.ДВ.11.1 Менеджмента качества сельскохозяйственной продукции

		<p>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.</p> <p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а: Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы обучающихся аудитория 232а): Компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): Специализированная мебель и технические средства обучения.</p>	
73	<p>Б1.В.ДВ.11.2 Сервисная деятельность перерабатывающих предприятий</p>	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий (аудитории 40, 250): Автоматизированный комплекс на основе микроскопа с программным обеспечением Score Photo, стерилизатор ГК-10/2, термостат; STIRRER, сушильный шкаф; весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, рефрактометр УРЛ; фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП; лабораторная посуда, реактивы, фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», белизнамер РЗ-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов.</p> <p>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</p>	<p>Б1.В.ДВ.11.2 Сервисная деятельность перерабатывающих предприятий</p>

		<p>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.</p> <p>Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: Столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы обучающихся аудитория 232а): Компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): Специализированная мебель и технические средства обучения.</p>	
74	Б1.В.ДВ.12.1 Сенсорный анализ сельскохозяйственной продукции	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Учебные столы, стулья, наборы демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий, мультимедиа.</p> <p>Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров: Аудитория 250: Фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизномер РЗ-БПЛ, прибором для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Опаус СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов. Мультимедийное оборудование.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы студентов 232а: компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 165а, 38: столы, шкафы.</p>	Б1.В.ДВ.12.1 Сенсорный анализ сельскохозяйственной продукции
75	Б1.В.ДВ.12.2 «Методы дегустационного анализа сельскохозяйственной продукции»	<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Учебные столы, стулья, наборы демонстрационного оборудования, учебно-наглядных пособий, мультимедиа.</p> <p>Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров: Аудитория 250:</p>	Б1.В.ДВ.12.2 «Методы дегустационного анализа сельскохозяйственной продукции»

		<p>Фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизномер РЗ-БПЛ, прибором для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов. Мультимедийное оборудование.</p> <p>Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров: Аудитория 250: Фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», STIRRER, белизномер РЗ-БПЛ, прибором для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов. Мультимедийное оборудование.</p> <p>Аудитории для самостоятельной работы студентов 232а: компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья.</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 165а, 38: столы, шкафы.</p>	
76	Б1.В.ДВ.13.1 Инновационные технологии	<p>Лаборатория №172: печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛКТ-500, весы технические, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110.</p> <p>Лаборатория №44: вакуумный насос, куттер РИК, морозильник-ларь, фаршемешалка УКМ, холодильник STINOL, шприц, маслбойка, термос, фильтр-цедилка, электропастеризатор, сепаратор электрический, центрифуга, фотоэлектроколориметр, иономер, рефрактометр, термостат, автоклав, весы ВЛР-200 и ВЛК-500.</p> <p>Лаборатория по переработке молока №171: сепаратор, рН-метр, пастеризатор, гомогенизатор, бактофугатор, теплообменник, посуда и химические реактивы, центрифуга, титровальные установки, электронные весы, водяные бани, анализатор качества молока «Лактан 1-4 исп.220», прибор для определения вязкости и числа соматических клеток «Соматос-Мини».</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможно-</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

		стью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ	
77	Б1.В.ДВ.13.2 Логистика производства, переработки и реализации сельскохозяйственной продукции	<p>Аудитории 268,: оснащенные современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов. Методические указания.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
78	Б1.В.ДВ.14.1 Основы бухгалтерского учета и финансы в АПК	<p>Аудитория 376 - лекционного типа с мультимедийным оборудованием.</p> <p>Аудитория 379 – аудитория для занятий семинарского типа. Специализированная мебель, МФУ, учебно-методическая литература.</p> <p>Аудитория 122 – для текущего контроля и промежуточной аттестации. Компьютеры с возможность подключения к сети Интернет, принтер, сканер.</p> <p>Ауд. 378 – помещение для хранения и профилактики учебного оборудования. Методическое обеспечение дисциплины, компьютер и т.д.</p> <p>Специализированный кабинет №355 – (компьютеры, сканер, принтеры, оверхед-проектор линзовый, стенды, плакаты, учебно-методическая литература). Мультимедийный курс лекций.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1
79	Б1.В.ДВ.14.2 Документирование управленческой деятельности	<p>Лекционная аудитория 343, оборудованная современным мультимедийным оборудованием. Комплекс мультимедийных лекционных курсов. Методический материал.</p> <p>Аудитория 272 помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов (Читальный зал). Читальный зал научной библиотеки ВГАУ оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГАУ.</p>	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д 1

