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

28 февраля 2018 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ОПОП ВО

Направление подготовки 19.04.05 ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направленность «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»

Квалификация выпускника – **магистр**

Тип образовательной программы – **академический**

Форма обучения **– очная**

Нормативный срок освоения программы – **2 года**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, утвержденным Министерством образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2015 г №295.

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на заседании Ученого совета Воронежского ГАУ «28» февраля 2018 г, протокол №10.

Разработчик: зав кафедрой товароведения и экспертизы товаров,

профессор Н.М. Дерканосова

Рецензент:

Начальник отдела продаж ООО «Русская Олива»,
к.т.н. Поленов Илья Владимирович

Структура основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

1. **Общие положения** 4
   1.1 Основная профессиональная образовательная программа (определение) 4
   1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП 4
   1.3 Общая характеристика ОПОП 5
   1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому 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 8
   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 магистратуры** **9**
   4.1 Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной ОПОП ВО 9
   4.2 Дисциплинарные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО 10
5. **Ресурсное обеспечение ОПОП** 12
   5.1 Кадровое обеспечение 12
   5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение 13
   5.3 Материально-техническое обеспечение 14
6. **Характеристика среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников** 17
7. **Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО** 22
   7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации 23
   7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП ВО 24
8. **Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры** 25

Приложения **28**

Приложение 1 – Календарный учебный график, учебный план 28

Приложение 2 – Компетентностно-ориентированный учебный план (матрица компетенций) 29

Приложение 3 – Аннотации к рабочим программам дисциплин и производственных практик ` 31

Приложение 4 – Кадровое обеспечение образовательного процесса 32

Приложение 5 – Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной литературой или иными информационными ресурсами 43

Приложение 6 – Сведения об обеспеченности образовательного процесса материально-технической базой 51

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа (определение)

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) магистратуры, реализуемая Воронежским государственным аграрным университетом по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» представляет собой систему документов, разработанную высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по соответствующему направлению подготовки.

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

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативно-правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- 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 РФ от 29.06.2015 №636 (ред. от 28.04.2016) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки от 27 ноября 2015 г. N1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки высшего образования 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации от 30 марта 2015 г №295;
- Устав ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;
- Решения Методического и Ученого советов ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ;
- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ:

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

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

П ВГАУ 1.1.02 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении ра-

бочей программы, введенное в действие приказом ректора №175 от 19.04.2018 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 1.1.03 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о магистратуре, введенное в действие приказом ректора №021 от 30.01.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенное в действие приказом ректора №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 1.1.03 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №517 от 29.12.2017 г. с изм., внес. приказом ректора №175 от 19.04.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об организации учебного процесса с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, введенное в действие приказом ректора №276 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.09 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 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.;

П ВГАУ 1.1.03 – 2015 ПОЛОЖЕНИЕ об экстернах, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 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 №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.07 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке выдачи документов о высшем образовании и о квалификации, введенное в действие приказом ректора №175 от 19.04.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.12 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перехода обучающихся с платного обучения на бесплатное, введенное в действие приказом ректора №190 от 18.05.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.12 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ об аттестационной комиссии, введенное в действие приказом ректора №376 от 12.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.11 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся, введенное в действие приказом ректора №087 от 01.03.2018 г.;

П ВГАУ 1.1.11 – 2017 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке оформления образовательных отношений между образовательным учреждением, обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся, введенное в действие приказом ректора №392 от 25.10.2017 г.;

П ВГАУ 1.1.01 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №143 от 02.04.2018 г.

1.3 Общая характеристика ОПОП

1.3.1 Цель ОПОП магистратуры

Целью ОПОП по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения является подготовка

магистров, обладающих совокупностью общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования исходя из потребностей рынка труда в области менеджмента инновационных технологий продуктов питания функционального и специализированного назначения.

Миссия магистерской программы «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» - подготовка высококвалифицированных, гармонично развитых и творческих кадров для обеспечения гарантированно высоких стандартов жизнеобеспечения населения страны в рамках реализации основных положений Доктрины продовольственной безопасности России и Стратегии повышения качества пищевой продукции.

1.3.2 Срок освоения ОПОП магистратуры

Нормативный срок освоения ОПОП, включая последипломный отпуск – 2 года (по очной форме), 2 г и 6 мес. (по заочной форме).

Сроки, трудоемкость освоения ОПОП и квалификация выпускников:

Наименование ОПОП	Уровень	Квалификация	Нормативный срок освоения ОПОП, включая преддипломную практику выпускников	Трудоемкость (в зачетных единицах)
19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»	магистратура	магистр	2 года	120**

*) одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам

**) трудоемкость ОПОП по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП магистратуры

№	Наименование блоков и дисциплин	Объем программы магистратуры по ФГОС, з. е.	Объем программы магистратуры по учебному плану, з. е.
Б.1	Дисциплины (модули)	51-60	60
	Базовая часть	15-30	24
	Вариативная часть	30-36	36
Б.2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	51-63	51
	Вариативная часть	51-63	51
Б.3	Итоговая аттестация	6-9	9
	Базовая часть	6-9	9
	Объем программы магистратуры	120	120

При освоении образовательной программы вузом дополнительно к ОПОП установ-

лены факультативные дисциплины, которые являются необязательными для изучения обучающимися.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

Требования к абитуриенту. К освоению программ магистратуры допускаются лица, имеющие высшее образование.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры, включает:

- разработку идеологии и определение основных направлений развития пищевых и перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса, определение и реализацию конкретных направлений научно-технического прогресса в отрасли, нацеленного на создание и производство пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания;
- разработку и реализацию технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;
- разработку нормативной и технической документации, технических регламентов;
- организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, пищевых добавок и улучшителей, производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;
- управление качеством готовой продукции;
- анализ рисков и критических точек контроля, реализацию международных стандартов качества, контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов;
- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений, обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве и в системах контроля.

.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

- современные инновационные технологии продуктов питания;
- разработка новых технологических решений и новых видов продуктов питания функционального и специализированного назначения;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения, пищевые макро- и микроингредиенты (микронутриенты и физиологические функциональные ингредиенты), пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, специально вводимые в продукты питания в процессе их производства и выполняющие технологические функции, связные с реализацией технологии и приданием пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранением их качеств;
- нормативная и техническая документация;
- современные методы воздействия и переработки сырья (физико-химические, биотехнологические, биохимические, биологические, химические) и управления технологическими процессами;
- технологическое оборудование пищевых предприятий;
- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- система производственного контроля и система управления качеством.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

Магистр по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения готовится к научно-исследовательскому виду деятельности.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Магистр по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

научно-исследовательская деятельность:

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;
- разработка технологий продуктов функционального и специализированного назначения на основе нутрициологии и инновационных процессов в пищевой индустрии;
- разработка методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля качества;
- формулирование задач для новых исследовательских проектов по разработке инновационных технологий и продуктов, проведение научных исследований и анализ полученных результатов;
- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшить качество готовых изделий;
- внедрение результатов исследований и разработок;
- подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике.

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

В результате освоения ОПОП магистратуры у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

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

- способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);
- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями:**

- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
- готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);
- способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);

- способностью устанавливать требования к документообороту предприятия (ОПК-4);

- способностью создавать и поддерживать имидж организации (ОПК-5).

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать **профессиональными компетенциями,** соответствующими видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры:

научно-исследовательская деятельность:

- способностью анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-16);

- способностью формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-17);

- способностью разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки (ПК-18);

- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специального назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-19);

- готовностью к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия (ПК-20);

- способностью к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-21).

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

В соответствии с Приказом 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» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом магистратуры с учетом его направленности – Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

Образовательная деятельность по образовательной программе магистратуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

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

Календарный учебный график, учебный план подготовки магистров и компетентностно-ориентированный учебный план (матрица компетенций) при реализации ОПОП ВО представлены в **Приложениях 1 и 2 (Приложения 1-6 в электронном виде находятся на сайте университета info.vsau.ru)**.

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, итоговой аттестации и каникул обучающихся.

Учебный год длится с 1 сентября по 31 августа (включая каникулы) и делится на два семестра. Продолжительность теоретического обучения в год – 44-45 недель, каникулы – 7 недель. Трудоемкость учебного года – 60 зачетных единиц. В продолжительность обучения не входят нерабочие праздничные дни.

Образовательная деятельность по образовательной программе проводится:

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

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

Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы проводится в сосредоточенном режиме в пределах нормативной трудоемкости недели.

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.

Учебный план подготовки магистра по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» отображает логическую последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

В базовой части Блока 1 указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВО. В вариативной части Блока 1 указан самостоятельно сформированный университетом перечень дисциплин в соответствии с направлением и профилем подготовки магистров. Дисциплины по выбору обучающихся составляют более 30% вариативной части ОПОП.

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 составляет не более 20 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию этого Блока.

Дисциплины 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.

В блок 2 входят практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР) и преддипломная, практика.

В блок 3 «Итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации), включая подготовку к процедуре защиты и защиту ВКР.

При реализации образовательной программы магистратуры Университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных (необязательных для изучения при освоении образовательной программы) и элективных (избираемых в обязательном порядке) дисциплин. Избранные обучающимися элективные дисциплины являются обязательными для освоения образовательной программы.

4.2 Дисциплинарные программные документы компетентностно-ориентированной ОПОП ВО

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

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

Программы практик разработаны в соответствии с П ВГАУ 1.1.05 – 2016 ПОЛОЖЕНИЕ о порядке проведения практики обучающихся, введенное в действие приказом ректора №097 от 28.03.2017 г.

Программа итоговой аттестации разработана в соответствии с П ВГАУ 1.1.03 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №517 от 29.12.2017 г. с изм., внес. приказом ректора №175 от 19.04.2018 г.;

В **Приложении 3** представлены аннотации к рабочим программам учебных курсов, предметов, дисциплин, практик по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в увязке с осваиваемыми знаниями, умениями, навыками и/или опытом деятельности. В рамках учебных курсов предусмотрены широкое использование активных и интерактивных форм проведения занятий, гостевых лекций, круглых столов и встреч с представителями российских и зарубежных компаний в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

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. Практики ориентированы на научно-исследовательский вид деятельности.

Все виды практики проводятся в соответствии с календарными учебными графиками, учебными планами и программами практик. Ведется подготовительная работа: подбираются профильные предприятия и организации - базы практики, с которыми заключаются договоры; конкретизируются программы практики; разрабатываются индивидуальные задания; 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, утвержденному приказом Приказ Министерства образования и науки РФ от 27.11.2015 г. №1383

В Блок 2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» входит производственная, в том числе преддипломная, практика.

При реализации ОПОП ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» предусмотрены следующие типы производственной практики:

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика.

Производственная практика. Научно-исследовательская работа.

Производственная практика. Преддипломная практика.

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

Способ проведения производственной практики: стационарный.

Производственная практика, научно-исследовательская работа осуществляется по индивидуальной программе, сформированной в соответствии с темой магистерской работы. Организационные и методические подходы к выполнению этого структурного элемента программы магистратуры приведены в программе производственной практики, НИР.

Программа итоговой аттестации разработана в соответствии с П ВГАУ 1.1.03 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №517 от 29.12.2017 г. с изм., внес. приказом ректора №175 от 19.04.2018 г.

5. Ресурсное обеспечение ОПОП

5.1 Обеспечение выполнения общесистемных требований

Университет располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ, предусмотренных учебным планом программы магистратуры «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

Обучающиеся в течение периода обучения обеспечены индивидуальным доступом к ЭБС «Лань», ЭБС «ZNANIUM.COM», Национальному цифровому ресурсу «РУКОНТ», Национальной электронной библиотеке (НЭБ), электронно-библиотечной системе elibrary, электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ, электронной информационно-образовательной среде вуза. Обеспечен доступ к профессиональным базам данных «КонсультантПлюс», «Гарант», «Техэксперт» и др., каталогам изданий ЭБС «КнигаФонд», «Университетская библиотека онлайн», BOOK.ru и другим. В учебных корпусах, учебно-производственных подразделениях и общежитиях университета обеспечен доступ к информационно-телекоммуникационной среде «Интернет».

Электронные образовательные ресурсы Воронежского ГАУ обеспечиваются электронным каталогом, полнотекстовыми электронными ресурсами электронной библиотеки Воронежского ГАУ и электронно-библиотечных систем, электронными журналами, а также потенциалом научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU.

Фиксация хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации, формирование электронного портфолио обучающихся осуществляется в электронной информационно-образовательной среде, функционирующей на базе 1С-Университет.

Синхронное и асинхронное взаимодействие между обучающимися и преподавателями, обучающимися и сотрудниками деканатов и других структур управления образовательным процессом осуществляется посредством сети «Интернет».

Формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса осуществляется в информационно-образовательной среде https://4portfolio.ru/.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам. Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) в университете составляет 94,26 %.

Среднегодовое число публикаций в расчете на 100 научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) университета составляет

555,74 в журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования; в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science и Scopus – 16,35.

Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника составляет 151,59 тыс. руб.

5.2 Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП ВО магистратуры по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» обеспечивается научно-педагогическими кадрами, как правило, имеющими базовое образование или освоившими программу профессиональной переподготовки, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

К образовательному процессу привлечены руководители и работники профильных организаций, предприятий и учреждений: «Воронежского Центра Сертификации и Мониторинга», органа по сертификации «Петровский стандарт» Союза «Торгово-промышленная палата Воронежской области» на условиях гражданско-правового договора.

Общее руководство научным содержанием программы «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» осуществляется д.т.н., проф., заведующей кафедрой товароведения и экспертизы товаров Дерканосовой Н.М., осуществляющей самостоятельные научно-исследовательские проекты по направлению подготовки, имеющей ежегодные публикации по результатам научно-исследовательской деятельности в ведущих отечественных и зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях «Хлебопродукты», «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» и др., а также осуществляющей ежегодную апробацию результатов научно-исследовательской деятельности на национальных и международных конференциях.

Состояние кадрового обеспечения образовательного процесса по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» приведены в **Приложении 4.**

5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое обеспечение ОПОП направления подготовки магистров в полном объеме содержится в рабочих программах и фондах оценочных средств дисциплин, практик и итоговой аттестации. Эти документы обеспечивают необходимый уровень и объем образования, включая самостоятельную работу обучающихся, а также предусматривают контроль качества освоения обучающимися ОПОП в целом и отдельных ее компонентов.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам и электронно-библиотечным системам, сформированным по полному перечню дисциплин ОПОП в соответствии с требованием – одновременный доступ не менее 25% обучающихся по программе магистратуры. Обучающимся обеспечен доступ к профессиональным базам данных и информационным справочным системам «Консультант-Плюс», «Гарант», ИСС «Кодекс» / «Техэксперт».

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены электронными образовательными ресурсами в виде версии для слабовидящих сайта научной библиотеки университета. Для магистрантов с заболеваниями опорно-двигательного

аппарата разработан и реализуется порядок обеспечения печатными изданиями.

Библиотечный фонд формируется в соответствии с образовательными программами, реализуемыми Университета, требованиями федеральных государственных образовательных стандартов. На сегодняшний день библиотечный фонд включает документы, имеющиеся в Библиотеке, а также удаленные ресурсы долгосрочного доступа, право пользования которыми определяется лицензионными соглашениями, заключенными между организациями – держателями ресурсов и Университетом.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия), методическими и периодическими изданиями по входящим в реализуемые образовательные программы учебным дисциплинам.

Печатные учебные документы приобретаются из расчета обеспечения каждого обучающегося в Университете независимо от формы обучения минимумом основной и дополнительной учебной литературы по всем блокам реализуемых образовательных программ.

Печатные научные документы, в том числе официальные, периодические, справочные, библиографические, информационные базы данных приобретаются с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта, уровня развития техники и технологий в области продуктов питания специализированного и функционального назначения.

Основная литература, рекомендованная в качестве обязательной по дисциплинам образовательной программы, представлена в Библиотеке в полном объеме. Фонд дополнительной литературы включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания, обеспечивающие информационную составляющую учебного процесса. Среди них журналы Вопросы питания, Вестник РАСХН, Все о мясе, Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, Хлебопродукты, Пищевая промышленность, Хранение и переработка сельхозсырья, Стандарты и качество, Кондитерское производство, Молочная промышленность, Вестник Воронежского государственного аграрного университета и другие издания.

Значительная часть учебной и учебно-методической литературы представлена в электронном формате, входит в состав электронно-библиотечных систем, других электронных ресурсов, ссылки на которые доступны с сайта Библиотеки - http://library.vsau.ru/.

Методические указания по освоению дисциплин и методические указания по самостоятельной работе обучающихся размещены в электронной информационно-образовательной среде Университета.

Каждый обучающийся Университета обеспечен доступом к электронно-библиотечным системам, содержащим издания по изучаемым в дисциплинам и сформированным на основании прямых договоров с правообладателями литературы. Для обучающихся обеспечена возможность индивидуального неограниченного доступа к электронно-библиотечным системам из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории организации, так и вне ее.

В Университете формируется электронная библиотека внутривузовских изданий, которая доступна из любой точки, имеющей выход в Интернет, при авторизации на сайте библиотеки http://www.catalog.vsau.ru/cgi-bin/zgate?Init+vsau_elib.xml,simple_elib.xsl+rus.

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.

Обеспеченность основной учебной литературой при реализации образовательной программы подготовки по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» представлена в **Приложении 5.**

5.4 Материально-техническое обеспечение

Воронежский ГАУ, реализующий основные профессиональные образовательные программы подготовки магистров, 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.

Перечень материально-технического обеспечения для реализации магистерской программы 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» включает:

- аудитории для занятий лекционного типа, оснащенные мультимедиа оборудованием, учебно-наглядными пособиями и укомплектованные специализированной мебелью;
- специализированные аудитории для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной библиотеке Воронежского ГАУ и электронно-библиотечным системам;
- компьютерные классы, интернет-серверы на базе Pentium с доступом в интернет, локальная сеть;
- лабораторию микробиологии;
- лабораторию инструментальных физико-химических методов;
- лабораторию биологических анализов;
- учебно-исследовательскую лабораторию для организации и проведения НИР обучающихся;
- аудитории для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета;
- аудитории для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованные специализированной мебелью;
- помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Научно-исследовательская работа обучающихся проводится в научно-исследовательской лаборатории, учебно-производственном мельничном комплексе и пекарне, лаборатории долгосрочных прогнозов Воронежского ГАУ, а также на основе заключенных договоров – в испытательных лабораториях Воронежского филиала ФГБУ «Федеральный центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки», БУВО «Воронежская областная ветеринарная лаборатория» и др.

Образовательная программа имеет необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows XP, Microsoft Windows 7 Prof, Abbyy FineReader 6.0 Sprint, 1С 8, Kompas 3D V15, AutoCAD, Statistica и др.

Материально-техническая база основной профессиональной образовательной программы, в основном, адаптирована к обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В университете созданы условия для инклюзивного образования и беспрепятственного передвижения лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Разработаны и утверждены паспорта доступности корпусов как объектов социальной инфраструктуры.

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

нузлы 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 общежитиях 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 итоговая аттестация проводятся в выбранной обучающимися форме: устной, устно-письменной, письменной. На зачетах, экзаменах и ИА данной категории обучающихся предоставляется дополнительное время на подготовку к ответу и ответ.

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

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

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 обучающихся с ОВЗ применяются дистанционные обучающие тех-

нологии. 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 eLearning Server 4G, которая создает информационно-образовательную среду для дистанционного обучения обучающихся, 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.

Сведения о материально-техническом обеспечении программы магистратуры по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения приведены в **Приложении 6**.

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

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

Задачи, решаемые в ходе достижения поставленной цели:

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

На реализацию поставленной цели и решение задач направлен ежегодно разрабатываемый и утверждаемый ректором комплексный план социально-воспитательной работы с обучающимися 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 обучающихся;
- эстетическое воспитание – содействие развитию интереса обучающихся к кругу проблем, решаемых средствами художественного творчества, и пониманию произведений искусства;
- физическое воспитание и формирование стремления к здоровому образу жизни – совокупность мер, нацеленных на популяризацию спорта, укрепления здоровья обучающихся, усвоения навыков здорового образа жизни;
- профессионально-трудовое воспитание – формирование творческого подхода и самосовершенствования в избранной профессии, приобщение обучающихся к традициям и ценностям профессионального сообщества.

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

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

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

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

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

Социальная и воспитательная работа осуществляется на основе разработанной и утвержденной на Ученом совете Университета «Концепции организации социально-воспитательной работы с обучающимися», 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 обучающихся, 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 по социальной и воспитательной работе, в состав которого входят следующие структурные подразделения:

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

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

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

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

Заместители деканов по социально-воспитательной работе, кураторы групп, молодые преподаватели имеют возможность повысить свою педагогическую квалификацию, получить опыт воспитательной деятельности.

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

Магистранты 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 обучающихся 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. Фонды библиотеки включают литературу и периодику по проблемам воспитания, организации спортивной и досуговой деятельности молодежи. Сотрудники библиотеки принимают непосредственное участие в подготовке и проведении круглых столов, бесед, диспутов, конференций, встреч, организуют литературные гостиные, тематические выставки, обзоры, готовят информационные стенды.

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

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

коллективов художественной самодеятельности, которые ежегодно обновляются и пополняются.

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

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

Команды КВН неоднократно становились призерами Воронежской Региональной лиги МС КВН и вошли в 50 лучших команд согласно рейтингу 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 более чем 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 Агроуниверситетская масленица, рок-фестиваль ГРОМ, Дискотека нашего века, Кинопарк ВГАУ. Одним из новых масштабных проектов является студенческий Сретенский бал с участием нескольких вузов г. Воронежа, собирающий в зале более ста пар, танцующих под звуки духового оркестра.

Отдельным является такое направление, как организация поездок с целью знакомства обучающихся с культурным, историческим и духовным наследием России. Всего в таких поездках ежегодно принимают участие более 600 обучающихся и сотрудников.

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

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

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

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

В соответствии со стратегией молодежной политики в Университете осуществля-

ется поддержка талантливых обучающихся в сфере науки, творчества, спорта, общественной деятельности. Более трехста человек получают повышенную академическую стипендию в размере более 7000 рублей. Разработана и реализуется система внутривузовского морального и материального поощрения. Ежегодно Университет представляет лучших обучающихся на получение именных стипендий Президента и Правительства РФ, администрации Воронежской области, Ученого совета Университета, ООО «ЭкоНива – АПК Холдинг» и других профильных предприятий и организаций. Социальными партнерами в системе поощрения обучающихся Университета выступает администрация Воронежской области, Управа Центрального района городского округа г. Воронеж.

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

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

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

Организуются культурно-массовые и спортивно-оздоровительные мероприятия на базе санаториев Воронежской области и базах Черноморского побережья.

Традиционным является проведение в начале учебного года Дня знаний.

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

- введение ограничивающих мер по табакокурению;
- организация выступлений специалистов (врачей-наркологов, инфекционистов, сотрудников органов внутренних дел, госнаркоконтроля, ученых и др.) перед обучающимися Университета;
- взаимодействие с управлением Федеральной службы РФ по контролю за оборотом наркотиков по Воронежской области;
- проведение тематических кураторских часов о вреде курения, алкоголизма, наркомании, бесед, направленных на приобщение обучающихся к здоровому образу жизни;
- участие в областном конкурсе социальной рекламы 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 обучающихся.

Проводится индивидуальная работа с обучающимися «группы риска».

В Университете ведется работа по созданию системы оценки результативности и эффективности внеучебной деятельности, которая необходима для корректировки и совершенствования содержания, форм и методов социально-воспитательной работы с обучающимися. В качестве критериев оценки выступают:

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

- присутствие живой инициативы обучающихся, их стремление к повышению качества проведения мероприятий;
- степень удовлетворенности обучающихся качеством образовательного процесса;
- стремление реализовать себя в дальнейшем именно в профессиональной деятельности по полученной в Университете специальности;
- отсутствие правонарушений среди обучающихся.

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

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

Таким образом, созданная в Университете социокультурная среда и материально-техническое наполнение воспитательного процесса позволят магистрантам 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 магистратуры по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, приказом 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», П ВГАУ 1.1.01 – 2018 Положение по организации и проведению внутренней независимой оценки качества образования по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Внутренняя независимая оценка качества подготовки обучающихся Университета осуществляется на этапах:

– текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям);

– промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик;

– промежуточной аттестации обучающихся по итогам выполнения курсовых работ и проектов, а также участия в проектной деятельности;

– проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля);

– мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);

– анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся;

– проведения олимпиад и других конкурсных мероприятий по отдельным дисциплинам (модулям);

– итоговой аттестации обучающихся;

– внутренних аудитов структурных подразделений Университета;

– анкетирования обучающихся, преподавателей и работников Университета;

– анализа отзывов о качестве подготовки выпускников Университета;

– самообследования университета;

- самообследования образовательных программ при подготовке к государственной аккредитации образовательных программ;

– мониторинга показателей деятельности Университета;

– мониторинга соблюдения лицензионных и аккредитационных требований, требований федеральных государственных образовательных стандартов;

- конкурсного отбора на должности профессорско-преподавательского состава;

– рейтинговой оценки деятельности научно-педагогических работников.

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

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

Созданы фонды оценочных средств, включающие 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 планируемые результаты освоения образовательной программы - компетенции выпускников.

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.

Фонды оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации отражены в рабочих программах учебных дисциплин и практик, программе итоговой аттестации. ФОСы скомпонованы в отдельных документах, хранящихся в составе учебно-методических комплексов дисциплин.

7.2 Итоговая аттестация выпускников ОПОП ВО

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы, проводится в 4 семестре, продолжительность - 6 недель, в том числе подготовка к защите магистерской диссертации.

Итоговая аттестация включает:

- подготовку к защите выпускной квалификационной работы (магистерской диссертации);

- защиту магистерской диссертации.

Целью итоговой аттестации является установление уровня овладения выпускником магистерской программы общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с видами деятельности и требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, основной образовательной программы по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

В ходе итоговой аттестации выпускник должен продемонстрировать уровень сформированности компетенций, освоенных в процессе подготовки по данной образовательной программе.

К итоговой аттестации допускаются лица, успешно и в полном объеме завершившие освоение основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

Диссертация на соискание квалификации магистра является заключительным этапом обучения обучающегося в магистратуре, законченной научно-практической работой, выполненной самостоятельно под общим руководством утвержденного приказом ректора научного руководителя. Выпускная квалификационная работа (магистерская диссертация) представляет собой комплексную самостоятельную работу, главная цель и содержание которой – всесторонний анализ или научные исследования по одному из вопросов теоретического или практического характера по магистерской программе «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения».

Выполнение магистерской диссертации преследует ряд целей, основными из которых являются:

- изучение и анализ проблемы, выбранной в качестве цели магистерской диссертации; знакомство с лучшими отечественными и зарубежными практиками в исследуемой области, определение уровня изученности проблемы и ее актуальности;
- выбор инструментария исследований;
- организация и выполнение научных исследований; установление и обобщение закономерностей, разработка моделей исследуемых процессов, определение оптимальных и рациональных параметров исследуемых процессов;
- сбор, обработка, анализ полученной информации; систематизация материала по теме исследования; разработка моделей управленческих решений для достижения поставленной цели;
- обобщение полученных результатов, формулирование выводов, разработка рекомендаций коммерциализации научно-исследовательской разработки в области пищевых продуктов специализированного и функционального назначения.

Тема магистерской работы должна быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития менеджмента в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения. Тема магистерской работы может быть выбрана из утвержденного перечня примерных тем или сформулирована магистрантом самостоятельно, в том числе по запросу (заказу) конкретного предприятия (организации).

Примерные темы выпускных квалификационных работ:

Формирование системы менеджмента качества пищевого продукта специализированного (функционального) назначения (группа или наименование)

Формирование системы менеджмента безопасности пищевого продукта специализированного (функционального) назначения (группа или наименование)

Разработка технологии (технологического приема, способа) и обеспечение качества пищевого продукта (группа или наименование) специализированного назначения

Разработка технологии (технологического приема, способа) и обеспечение качества пищевого продукта (группа или наименование) функционального назначения

Обеспечение безопасности пищевых продуктов специализированного назначения с использованием принципов менеджмента безопасности ХАССП

Обеспечение качества пищевых продуктов (на примере конкретной группы) функционального назначения

Обеспечение безопасности пищевой продукции специализированного (функционального) назначения на этапах ее жизненного цикла с учетом требований международных стандартов ISO серии 22000

Исследование потенциала сырья растительного или животного происхождения (наименование) как функционального пищевого ингредиента и др.

Уровень магистерской диссертации характеризует уровень сформированности компетенций выпускника, его способность и умение применять полученные в процессе обучения знания, умения и опыт деятельности для правильного решения конкретных практических задач, степень его подготовленности к самостоятельной работе в

современных экономических условиях.

В результате выполнения и защиты магистерской диссертации выпускник магистратуры подтверждает сформированность общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций. Экзаменационная комиссия вместе с руководителем и рецензентом оценивает уровень сформированности компетенций выпускника.

Требования к содержанию магистерской диссертации приведены в Программе итоговой аттестации. Аннотация программы представлена в Приложении 3. Сформированы фонды оценочных средств итоговой аттестации.

Организация итоговой аттестации выпускников магистерской программы «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» осуществляется в соответствии с Положением об итоговой аттестации выпускников П ВГАУ 1.1.03 – 2018 ПОЛОЖЕНИЕ об итоговой аттестации выпускников по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, введенное в действие приказом ректора №517 от 29.12.2017 г. с изм., внес. приказом ректора №175 от 19.04.2018 г.

8. Требования к финансовым условиям реализации программы магистратуры

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

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры товароведения и экспертизы товаров.

«08» февраля 2018 г, протокол №8.

Заведующая кафедрой: д.т.н., проф. _____ Н.М. Дерканосова

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», направленности «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»

ОТВЕТСТВЕННЫЙ ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Руководитель магистерской программы _____ Н.М. Дерканосова 08.02.2018 г.

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной работе _____ Н.М. Дерканосова 08.02.2018 г.

Начальник управления по планированию и организации учебного процесса _____ Е.В. Недикова 08.02.2018 г.

Декан факультета технологии и товароведения _____ Е.А. Высоцкая 08.02.2018 г.

Зав. отделом управления качеством _____ Е.А. Новикова 08.02.2018 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Календарный учебный график, учебный план

http://info.vsau.ru/dokumenty/programmy-magistratury/

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН (МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ)

ИНДЕКС	НАИМЕНОВАНИЕ	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21
Б.1	**ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)**														
Б1.Б	**Базовая часть**	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Б1.Б.01	Философия и методология науки и техники	*	*	*	*	*									
Б1.Б.02	Математические методы моделирования пищевых продуктов с заданными свойствами	*											*		*
Б1.Б.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности				*										
Б1.Б.04	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения	*	*	*						*		*			
Б1.Б.05	Бизнес-планирование					*	*		*		*				*
Б1.Б.06	Основы разработки нормативных и технических документов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения							*						*	
Б1.В	**Вариативная часть**					*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Б1.В.01	Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения						*	*		*				*	
Б1.В.02	Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного назначения						*		*	*	*				
Б1.В.03	Статистические методы исследования пищевых систем												*		*
Б1.В.04	Химия и функциональные свойства макро- и микроингредиентов пищевого сырья									*		*			
Б1.В.05	Авторское и патентное право в пищевой промышленности									*		*		*	
Б1.В.06	Системы менеджмента качества и безопасности					*		*			*				
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**										*	*			
Б1.В.ДВ.01.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов										*	*			
Б1.В.ДВ.01.02	Экспертиза качества пищевых продуктов функционального и специализированного назначения										*	*			

ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ 2

ИНДЕКС	НАИМЕНОВАНИЕ	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**						*					*			
Б1.В.ДВ.02.01	Менеджмент инноваций в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения						*					*			
Б1.В.ДВ.02.02	Планирование и организация НИР в отрасли						*					*			
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**						*		*	*	*				
Б1.В.ДВ.03.01	Конкурентоспособность. Методы ее оценки						*		*	*	*				
Б1.В.ДВ.03.02	Маркетинговые исследования						*		*	*	*				
Б.2	**Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)**									*	*	*	*	*	*
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности									*	*				*
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика									*	*	*	*		*
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа									*	*		*		
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Преддипломная практика									*	*	*	*	*	*
Б.3	**Итоговая аттестация**	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ФТД	**Факультативы**									*		*			*
ФТД.В.01	Основы экологии											*			*
ФТД.В.02	Пищевые и биологически активные добавки									*		*			

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

АННОТАЦИИ К РАБОЧИМ ПРОГРАММАМ ДИСЦИПЛИН, ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРАКТИК И ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

http://info.vsau.ru/dokumenty/programmy-magistratury/

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Кадровое обеспечение образовательного процесса по направлению подготовки «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»

№ 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	Байлова Наталья Викторовна	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Основы экологии	Кандидат сельскохозяйственных наук	Доцент	Зоотехния Зооинженер Товароведение и экспертиза товаров Товароведение Бакалавр	Оценка качества и методы анализа зернового материала хлебоприемных предприятий (10.04.-21.04.2017г. (72 часа)) ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 09.03.17 г. по 07.04.17 г.	17,1	16,9
2	Василенко Дмитрий Витальевич	Директор патентного бюро «Василенко и партнеров», патентный поверенный РФ №1294, евразийский	Авторское и патентное право в пищевой промышленности	Кандидат исторических наук	-	История Учитель истории Социальный педагог Патентный поверенный	Исследование объектов патентных прав и средств индивидуализации с целью установления их использования (20.11.2013-19.11.2016)	16,11	7,11

		патентный поверенный №364							
3	Василенко Ольга Александровна	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ Менеджер по продажам ООО «Актив»	Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного назначения Менеджмент инноваций в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения	Кандидат технических наук	Доцент	Технология мяса и мясных продуктов Инженер Юриспруденция Юрист Аграрный менеджмент	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 05.06.17 г. по 01.07.17 г. Профессиональная переподготовка «Международная программа MBA-agr «Аграрный менеджмент» (09.11.2015 г.-20.06.2016 г.) ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Педагогика, психология высшего и инклюзивного образования» 72 часа (март 2018 г.)	13,9	11,4
4	Васильев Борис Викторович	Профессор кафедры истории, философии и русского языка ВГАУ	Философия и методология науки и техники	Доктор философских наук	Доцент	Физика металлов	Применение информационных технологий в учебном процессе и научных исследованиях (02.11.2012 г.–30.12.2012 г. (72 часа)) Информационно-коммуникационные технологии в образо-	38,8	14,11

							вательной деятельности (30.05.2016 г.-10.06.2016 г. (76 часов)); ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Обучение приемам и методам оказания первой помощи», 36 часов, 2017 г. ФГБОУ ДПО "Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса ""Образовательные технологии и инновации в образовании" 72 часа, 2017 г.		
5	Галочкина Надежда Алексеевна	Специалист по наукометрии ВГАУ Старший преподаватель кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Практики: Производственная. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Производственная. Технологическая Производственная. Научно-исследователь-	Кандидат технических наук	Не имеется	Пищевая биотехнология, Инженер-технолог Товароведение и экспертиза товаров	Переводчик в сфере профессиональной коммуникации (11.11.2011 г.-30.06.2014 г.) Защита диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук (2016 г.) ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе	6,5	4,9

			ская Производственная. Преддипломная				eLearning Server 4G» 74 часа с 05.06.17 г. по 01.07.17 г. ФГБОУ ДПО "Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса" г. Москва "Образовательные технологии и инновации в образовании" 72 часа, 2018 г. Университет прикладных наук Вайенштефан-Триздорф, Германия, "Аграрный менеджмент и система образования в Германии", "Экономика сельскохозяйственного предприятия", 72 часа, 2018 г.		
6	Дерканосов Николай Иванович	Руководитель органа по сертификации «Центра качества, сертификации и оказания электронных услуг»	Основы разработки нормативных и технических документов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения Руководство	Кандидат технических наук	Не имеется	Технология бродильных производств и виноделие Инженер	Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП и стандарта ИСО 22000 (24.02.-28.02.2014 г.(40 часов)) Информационная безопасность (12.12.2016 г. - 28.02.2017 г.)	8,6	8,6

			ВКР				(профессиональная переподготовка)		
7	Дерканосова Наталья Митрофановна	Заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров; ВГАУ Ведущий инженер отдела «Орган по сертификации и испытательная лаборатория» воронежского филиала ФГБУ «Федеральный центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки»	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения	Доктор технических наук	Профессор	Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств Инженер-технолог Товароведение Бакалавр	Подтверждение соответствия продукции по специализации: хлебобулочные, макаронные, кондитерские изделия и сахар, Росстандарт (27-28.11.2014 г.); Интерактивные методы преподавания в образовательных программах для бакалавров и магистров. Современные преподавательские технологии для бакалавров, магистров и слушателей дополнительных образовательных программ (23-25 апреля 2014 г. (36 часов)); Обучение мерам пожарной безопасности работников организаций (13.04.2015-23.04.2015. г. (74 часа)); Организация и управление системой дистанционного обучения на базе eLearning Server 3.4, с исполь-	30,2	29,9

							зованием конструктора электронных учебных курсов eAuthor CBT и модуля для организации web-конференций iWebinar (02.09.2015-28.09.2015 г. (74 часа)); Менеджмент образовательной и инновационной деятельности в ВУЗе (30.10.2015 г. (16 часов)); Реализация ФГОС ВО 3+ и перспективы перехода на ФГОС ВО нового поколения (05.04.-09.04.2016 г. (16 часов)); Менеджмент. Управление персоналом (30.05.-10.06.2016 г. (74 часа)) Инклюзивное образование в вузе (04.07..-22.07.2016 г.(74 часа)); Правовые и организационные аспекты осуществления экспертиз в рамках мероприятий по контро-		

							лю (надзору) в сфере образования и государственной аккредитации образовательной деятельности. Стратегии обеспечения качества образования.(2.11.-3.11. 2016 г.(24 часа)) Повышение квалификации ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ по программе «Обучение приемам и методам оказания первой помощи» 36 часов с 15 мая 2017 по 26 мая 2017 № 506 ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева "Особенности организации образовательной деятельности по программам высшего образования в современных условиях" 32 часа, 2018 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа "Пожарно-технический минимум" 72 часа, 2018 г.		
8	Калашни-	Заместитель	Системы ме-	Не имеется	Не имеет-	Технология	Сертификация систем	35	11

	ков Сергей Владимирович	руководителя органа по сертификации, руководитель группы сертификации непродовольственных товаров «Воронежского Центра Сертификации и Мониторинга»	неджмента качества и безопасности		ся	машиностроения, металлорежущих станков и инструментов	менеджмента по специализации: сертификация систем менеджмента качества по ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Система менеджмента. Требования» (7.12.-8.12.2015 г. (16 часов))		
9	Каширина Наталья Александровна	Доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов Экспертиза качества пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Кандидат ветеринарных наук	Доцент	Ветеринария Ветеринарный врач Товароведение и экспертиза товаров Товароведение Бакалавр Преподаватель высшей школы	Университетская бизнес школа г. Москва, программа «Управление организацией» (12.09.-12.12.2015 г. (250 часов)) Overview of changes and current developments in the International standard ISO 9001: 2015 18.10.16 г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 05.06.17 г. по 01.07.17 г. ФГБОУ ВО Воро-	17,1	14,6

							нежский ГАУ программа "Обучение приемам и методам оказания первой помощи", 36 часов, 2018 г.		
10	Коновалова Светлана Николаевна	Доцент кафедры управления и маркетинга в АПК ВГАУ	Маркетинговые исследования	Кандидат экономических наук	Доцент	Статистика Организация агропромышленного производства	Актуальные проблемы экономики и управления в аграрной сфере, Петербургский ГАУ (24.06.2013 г. - 28.06.2013 г. (72 часа)) 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. 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.	35,2	18,1

							ФГБОУ ДПО "Российская академия кадрового обеспечения агропромышленного комплекса" "Образовательные технологии и инновации в образовании" 72 часа, 2017 г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ "Информационно-коммуникационные технологи в образовательной деятельности", 76 часов, 2018 г.		
11	Менжулова Анна Соломоновна	Старший преподаватель кафедры русского и иностранных языков ВГАУ	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Не имеет	Не имеет	Высшее образование - специалитет Филолог. Преподаватель английского языка	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа, апрель 2017 г. in der HSWT in Triesdorf «Agrar-Management», «Ökonomie in den landwirtschaftlichen Betrieben», «Agrarpolitik» 72 часа, апрель 2017 г.	52	45
12	Сергеева Оксана Анатольев-	Доцент кафедры товароведения и эксперти-	Планирование и организация НИР в отрасли	Кандидат технических наук	Не имеется	Технология хранения и переработки зер-	ФПК «Обучение практическим навыкам работы с серве-	17,1	15,1

	на	зы товаров ВГАУ				на Инженер	ром поддержки дистанционного обучения eLearning Server 3.4 и инструментом разработки электронных изданий учебного назначения eAuthor 3.3 CBE», (15.10.2014г. – 09.11.2014г.) 20 ч.; ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4 G» 74 часа, 2017 г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Обучение методам и приемам оказания первой помощи», 36 часов, 2017 г.		
13	Чудакова Елена Александровна	Доцент кафедры коммерции и товароведения РЭУ им. Г.В. Плеханова, Воронежский филиал	Бизнес-планирование Конкурентоспособность. Методы ее оценки	Кандидат экономических наук	Доцент	Коммерция	Информационные компьютерные технологии, 72 ч (12.01.2015 г. - 16.02.2015 г.)	12	12
14	Шеламова Светлана Алексеевна	Профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров ВГАУ	Химия и функциональные свойства макро- и микроингредиентов пищевого	Доктор технических наук	Доцент	Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского произ-	Педагогика и психология высшей школы (10.04-28.04 2017 г.(72 часа)) ФГБОУ ВО Воронеж-	36,4	33,5

			сырья Пищевые и биологически активные добавки			водств Инженер-технолог	ский ГАУ программа «Организация и управление системой обучения на базе eLearning Server 4G» 74 часа с 05.06.17 г. по 01.07.17 г. ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ программа «Обучение приемам и методам оказания первой помощи», 36 часов, 2017 г.		
15	Шуршикова Галина Владимировна	Доцент кафедры информационных технологий и математических методов в экономике ВГУ	Математические методы моделирования продуктов с заданными свойствами Статистические методы исследования пищевых систем	Кандидат технических наук	Доцент	Автоматизация и комплексная механизация химико-технологических процессов Инженер по автоматизации	Современные методы анализа социально-экономических систем, НОУ ВПО «РЭШ», г. Москва (26.02.2015 г.-28.02.2015 г. (72 часа))	26,6	23,6

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ

19.04.05.68МА.ВТПП - Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного Назначения (ФГОС-3+)

наименование основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее - основная образовательная программа)

Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (магистратура)

код и наименование профессии/специальности

Академический магистр

присваиваемая квалификация

Воронежский государственный аграрный университет

полное наименование организации, осуществляющей образовательную деятельность

Сведения о библиотечном фонде (печатные и /или электронные издания)

№ 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.	58
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющихся в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	57
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.	212
5.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	63
6.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	1409

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/значение	Значение сведений
1	**2**	**3**	**4**
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	91
8.	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	да
9.	Количество имеющегося в наличии ежегодно обновляемого лицензионного программного обеспечения, предусмотренного рабочими программами дисциплин (модулей)	ед.	17
10.	Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены в рабочих программах дисциплин (модулей)	да/нет	да

* Отчеты по обеспеченности дисциплин учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами, необходимыми для реализации ОПОП, формируются из Электронной картотеки книгообеспеченности http://library.vsau.ru/?p=7359

ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ 5

СВЕДЕНИЯ ОБ ЭЛЕКТРОННЫХ ПОЛНОТЕКСТОВЫХ РЕСУРСАХ, ДОСТУП К КОТОРЫМ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ НА ОСНОВАНИИ ПРЯМЫХ ДОГОВОРОВ

№ п/п	Наименование ресурса	Информация о поставщике	Сведения о заключенном контракте/договоре	Срок действия контракта/договора	Адрес в сети Интернет
1.	ЭБС «Лань»	ООО «Лань-Трейд»	Контракт №784/ДУ от 24.09.2018	24.09.2018-24.09.2019	http://e.lanbook.com
2.	ЭБС «Znanium.com»	ООО «Знаниум»	Контракт №240/ДУ от 19.02.2018	09.01.2018-31.12.2018	http://znanium.com
3.	ЭБС ЮРАЙТ	ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»	Контракт №626/ДУ от 25.07.2018	25.07.2018-30.07.2019	http://biblio-online/ru/
4.	ЭБС IPRbooks	ООО «Ай Пи Эр Медиа»	Лицензионный контракт №4319/18627/ДУ от 25.07.2018	25.07.2018-01.08.2019	http://www.iprbookshop.ru/
5.	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	Контракт №1281/ДУ от 12.12.2017	12.12.2017-11.12.2018	www.elibrary.ru
6.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	ФГБУ «Российская государственная библиотека» (ФГБУ «РГБ»)	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017	28.03.2017-28.03.2022	http://нэб.рф/
7.	Справочная Правовая Система Консультант Плюс	ООО «Информсвязь-КонсультантПлюс»	Контракт №27-2018/К-КП/ДНД/116/ДУ от 19.02.2018 г.	19.02.2018-31.12.2018	В Интрасети
8.	Справочная Правовая Система Консультант Плюс (деловые бумаги, специальный выпуск)	ООО «Информсвязь-КонсультантПлюс»	Контракт №60-2018/КС-П/ДНД/117/ДУ от 19.02.2018 г.	19.02.2018-31.12.2018	В Интрасети
9.	Электронный периодический	ООО «Гарант-Сервис»	Контракт №1355/ДУ от 27.12.2017 г.	01.01.2018-31.12.2018	В Интрасети

	справочник «Система-Гарант»				
10.	«Техэксперт»	ООО «ITПартнер»	Контракт №80203/К/205/ДУ от 01.03.2018 г.	01.03.2018-31.08.2018	В Интрасети
11.	«Техэксперт»	ООО «ITПартнер»	Контракт №80902/К/729/ДУ от 01.09.2018 г.	01.09.2018-01.03.2019	В Интрасети
12.	Патентные и непатентные информационные ресурсы Федерального института промышленной собственности	ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности» (ФИПС)	Договор №10Д-45/2017 от 29.08.2017 г.	29.08.2017-28.08.2022	В Интрасети
13.	Лицензируемые материалы компании PROQUEST LLC	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Государственная публичная научно-техническая библиотека России»	Сублицензионный договор №PQ_AE/442 от 01.11.2017 г.	01.11.2017-31.12.2018	В Интрасети

ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ 5

СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ИНФОРМАЦИОННЫМИ РЕСУРСАМИ

№	Дисциплины	Функция программного обеспечения			Название программы	Примечание
		контроль	моделирующая	обучающая		
1	2	3	4	5	6	7
Б1.Б	**Базовая часть**					
Б1.Б.01	Философия и методология науки и техники	+	-	+	Microsoft Office 2010 Std Ast. Гарант, Консультант+	
Б1.Б.02	Математические методы моделирования пищевых продуктов с заданными свойствами	-	-	+	PowerPoint, Word, Exel, Internet Explorer, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Matlab 6.1 (сетевая), MathCad 2001 Pro (Сетевая), Statistica 6, Консультант+	
Б1.Б.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	+	-	+	Microsoft Office 2010 Std, Abbyy FineReader 6.0 Sprint, АСТ-Тест	
Б1.Б.04	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения	+	+	+	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Statistica, Internet Explorer, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Word, Exel, Statistica, АСТ-Тест	
Б1.Б.05	Бизнес-планирование	+	+	+	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт" Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт" АСТ-Тест	
Б1.Б.06	Основы разработки нормативных и технических документов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения	+	-	+	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", справочные системы «КонсультантПлюс», «Гарант», Internet Explorer, АСТ-Тест	

1	2	3	4	5	6	7
Б1.В	**Вариативная часть**					
Б1.В.01	Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения	+	-	+	Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", справочные системы «КонсультантПлюс», «Гарант», АСТ-Тест	
Б1.В.02	Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	+	-	+	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Internet Explorer, АСТ-Тест	
Б1.В.03	Статистические методы исследования пищевых систем	-	-	+	PowerPoint, Word, Exel, Internet Explorer, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Matlab 6.1 (сетевая), MathCad 2001 Pro (Сетевая), Statistica 6, Консультант+	
Б1.В.04	Химия и функциональные свойства макро- и микроингредиентов пищевого сырья	+	-	+	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Internet Explorer, АСТ-Тест	
Б1.В.05	Авторское и патентное право в пищевой промышленности	+	+	+	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Гарант, Консультант+ (СС Деловые бумаги) Internet Explorer, АСТ-Тест	
Б1.В.06	Системы менеджмента качества и безопасности	+	-	+	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Internet Explorer, АСТ-Тест	
Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1**					
Б1.В.ДВ.01.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов	-	-	+	PowerPoint, Word, Exel, Internet Explorer, ИСС Кодекс"/"Техэксперт"	
Б1.В.ДВ.01.02	Экспертиза качества пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	-	-	+	PowerPoint, Word, Exel, Internet Explorer, ИСС Кодекс"/"Техэксперт"	

1	2	3	4	5	6	7
Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2**					
Б1.В.ДВ.02.01	Менеджмент инноваций в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения	+	-	+	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт" Internet Explorer, АСТ-Тест	
Б1.В.ДВ.02.02	Планирование и организация НИР в отрасли	+	+	+	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт" Internet Explorer, Statistica, АСТ-Тест	
Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3**					
Б1.В.ДВ.03.01	Конкурентоспособность. Методы ее оценки	+	-	+	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Internet Explorer, АСТ-Тест	
Б1.В.ДВ.03.02	Маркетинговые исследования	+	-	+	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Internet Explorer, АСТ-Тест	
Б.2	**Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)**					
Б2.В.01(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	-	+	+	PowerPoint, Word, Exel, «Техэксперт», «Консультант+», «Гарант», Internet Explorer, Statistica	
Б2.В.02(П)	Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика	-	-	+	PowerPoint, Word, Exel, «Техэксперт», «Консультант+», «Гарант», Internet Explorer	
Б2.В.03(П)	Производственная практика. Научно-исследовательская работа	+	+	+	PowerPoint, Word, Exel, Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Adobe Reader (free), Google Chrome, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Prof, Mozilla Firefox (free), Mozilla Thun-	

					derbird (free), «Техэксперт», Гарант, Консультант+, Adobe Reader	
1	2	3	4	5	6	**7**
Б2.В.04(П)	Производственная практика. Преддипломная практика	+	+	+	PowerPoint, Word, Exel, Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Adobe Reader (free), Google Chrome, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Prof, Mozilla Firefox (free), Mozilla Thunderbird (free), «Техэксперт», Гарант, Консультант+, Adobe Reader	
Б.3	**Итоговая аттестация**					
Б3.Б.01(Д)	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	Microsoft PowerPoint, Word, Exel, Abbyy FineReader 6.0 Sprint, Adobe Reader (free), Google Chrome, Microsoft Office 2003 Pro, Microsoft Office 2010 Std, Microsoft Windows 7 Prof, Mozilla Firefox (free), Mozilla Thunderbird (free), «Техэксперт», Гарант, Консультант+, Adobe Reader	
ФТД	**Факультативы**					
ФТД.В.01	Основы экологии			+	Microsoft WindowsXP, MozillaFirefox (free), Консультант+ (СС Деловые бумаги), ИСС "Кодекс"/"Техэксперт", Гарант	
ФТД.В.02	Пищевые и биологически активные добавки	+		+	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт", Internet Explorer, АСТ-Тест	

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗОЙ

N п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)
1	2	3	4
1	Б1.Б.01 Философия и методология науки и техники	Аудитории для практических занятий №165 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №267 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования (ауд. 256, 261): столы, стулья. Учебные аудитории текущего контроля и промежуточной аттестации (компьютерные классы: ауд. 113, 115, 116, 219, 120, 122 и др.): компьютеры, столы, стулья. Учебные аудитории для СРО (ауд. 232а): читальный зал библиотеки (оснащен компьютерами с выходом в интернет). Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (ауд. 121): специализированная мебель и технические средства.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
2	Б1.Б.02 Математические методы моделирования пищевых продуктов с заданными свойствами	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №165 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №267 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №115 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №116 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №120 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		Аудитории для практических занятий №209 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья. Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций: столы 2-х местные аудиторные, стулья. Учебные аудитории текущего контроля и промежуточной аттестации (компьютерные классы: ауд. 113, 115, 116, 219, 120, 122 и др.): компьютеры, столы, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся и выполнения курсовых проектов/работ (аудитория 232а): читальный зал библиотеки, компьютеры с выходом в Интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (165а, 38): столы, шкафы, технические средства, специализированная мебель.	
3	Б1.Б.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Учебные аудитории для практических занятий (ауд. 206, 207, 132 учебного корпуса №7): ЖК телевизор, аудиомагнитофон, магнитно-маркерная доска Учебные аудитории для индивидуального и группового консультирования (ауд. 209 учебного корпуса №7): аудиомагнитофон, магнитно-маркерная доска, двуязычные словари Учебные аудитории текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 202 учебного корпуса №7): ЖК телевизор, аудиомагнитофон, магнитно-маркерная доска, двуязычные словари Учебные аудитории для СР обучающихся (лингафонный кабинет №230 учебного корпуса №7): ЖК телевизор, аудиомагнитофон, магнитно-маркерная доска, 12 компьютеров с доступом к сети «Интернет». Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: столы, шкафы, технические средства, специализированная мебель.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13а
4	Б1.Б.04 Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №165 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №267 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитория для практических занятий №250 «Лаборатория экспертизы качества и безопасности товаров»: фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, pH-метр «Нитрон-pH», STIRRER, белизномер Р3-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, наборы стеклянной посуды и ре-	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		активов. Аудитория для практических занятий №171 «Лаборатория технологии хранения и переработки животноводческой продукции»: центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии LT, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30, столы, стулья Аудитория для практических занятий №153 «Лаборатория инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров»: специализированная мебель для химических лабораторий: вытяжной шкаф, шкафы для химической посуды и реактивов., лабораторные столы пристенные с выдвижными тумбами , навесные шкафы., стол антивибрационный для весов, шкаф сушильный, печь муфельная, pH-метры pH-150M., магнитные мешалки, спектрофотометр СФ-26, фотоколориметры КФК-2.,фотометр пламенный ФПА-2, рефрактометры ИРФ 454 Б., УРЛ-1,поляриметры СУ-3 ., СУ-4, ПЭВМ, ионообменные колонки, весы технические, газовые горелки, песочная баня, реактивы, лабораторная посуда. Аудитория для практических занятий №155 «Научно исследовательская лаборатория»: специализированная мебель для химических лабораторий: лабораторные столы с тумбами, реактивы, лабораторная посуда, титровальные установки, pH-метры pH-150M, магнитные мешалки, фотоколориметр КФК-2, весы технические, ПЭВМ, электродиализная установка, песчаная баня, газовые горелки. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Учебные аудитории текущего контроля и промежуточной аттестации (компьютерные классы: ауд. 113, 115, 116, 219, 120, 122 и др.): компьютеры, столы, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся и выполнения курсовых проектов/работ (аудитория 232а): компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в ЭБС и электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	
5	Б1.Б.05 Бизнес-планирование	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		Аудитории для практических занятий №165 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №267 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций: столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся и выполнения курсовых проектов/работ (аудитория 232а): компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в ЭБС и электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	
6	Б1.Б.06 Основы разработки нормативных и технических документов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №165 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №267 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №115 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья Аудитории для практических занятий №116 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья Аудитории для практических занятий №120 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья Аудитории для практических занятий №209 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Учебные аудитории текущего контроля и промежуточной аттестации (компьютерные классы: ауд. 113, 115, 116, 219, 120, 122 и др.): компьютеры, столы, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся и выполнения курсовых проектов/работ (аудитория 232а): компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в ЭБС и электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудитор-	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		ные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	
7	Б1.В.01 Техническое регулирование в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №165 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №267 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 232а): компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в ЭБС и электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
8	Б1.В.02 Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №165 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №267 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитория для практических занятий №250 «Лаборатория экспертизы качества и безопасности товаров»: фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, pH-метр «Нитрон-pH», STIRRER, белизномер Р3-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, наборы стеклянной посуды и ре-	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		активов. Аудитория для практических занятий №171 «Лаборатория технологии хранения и переработки животноводческой продукции»: центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии LT, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30, столы, стулья. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 232а): компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в ЭБС и электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	
9	Б1.В.03 Статистические методы исследования пищевых систем	Аудитории для практических занятий №115 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №116 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №120 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №209 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №165 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №267 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Учебные аудитории текущего контроля и промежуточной аттестации (компьютерные классы: ауд. 113, 115, 116, 219, 120, 122 и др.): компьютеры, столы, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 232а): читальный зал библиотеки, компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в ЭБС и электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
10	Б1.В.04 Химия и функциональные свойства макро- и микроингредиентов пищево-	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, про-	Оперативное управление 394087, г. Во-

	го сырья	екционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитория для практических занятий №250 «Лаборатория экспертизы качества и безопасности товаров»: фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, pH-метр «Нитрон-pH», STIRRER, белизномер Р3-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, наборы стеклянной посуды и реактивов. Аудитория для практических занятий №171 «Лаборатория технологии хранения и переработки животноводческой продукции»: центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии LT, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30, столы, стулья. Аудитория для практических занятий №153 «Лаборатория инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров»: специализированная мебель для химических лабораторий: вытяжной шкаф, шкафы для химической посуды и реактивов, лабораторные столы пристенные с выдвижными тумбами, навесные шкафы, стол антивибрационный для весов, шкаф сушильный, печь муфельная, pH-метры pH-150M, магнитные мешалки, спектрофотометр СФ-26, фотоколориметры КФК-2, фотометр пламенный ФПА-2, рефрактометры ИРФ 454 Б, УРЛ-1, поляриметры СУ-3, СУ-4, ПЭВМ, ионообменные колонки, весы технические, газовые горелки, песочная баня, реактивы, лабораторная посуда. Аудитория для практических занятий №155 «Научно-исследовательская лаборатория»: специализированная мебель для химических лабораторий: лабораторные столы с тумбами, реактивы, лабораторная посуда, титровальные установки, pH-метры pH-150M, магнитные мешалки, фотоколориметр КФК-2, весы технические, ПЭВМ, электродиализная установка, песчаная баня, газовые горелки. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 232а): компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в ЭБС и электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	ронеж, ул. Мичурина, 1

11	Б1.В.05 Авторское и патентное право в пищевой промышленности	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №165 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №267 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №115 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья Аудитории для практических занятий №116 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья Аудитории для практических занятий №120 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья Аудитории для практических занятий №209 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Учебные аудитории текущего контроля и промежуточной аттестации (компьютерные классы: ауд. 113, 115, 116, 219, 120, 122 и др.): компьютеры, столы, стулья. Учебные аудитории для СРО (ауд. 232а): читальный зал библиотеки (оснащен компьютерами с выходом в интернет), столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
12	Б1.В.06 Системы менеджмента качества и безопасности	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №165 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №267 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №115 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		Аудитории для практических занятий №116 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №120 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №209 «Компьютерный класс»: компьютеры, столы, стулья. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 232а): читальный зал библиотеки (оснащен компьютерами с выходом в интернет), столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	
13	Б1.В.ДВ.01.01Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов Б1.В.ДВ.01.02 Экспертиза качества пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитория для практических занятий №250 «Лаборатория экспертизы качества и безопасности товаров»: фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, pH-метр «Нитрон-pH», STIRRER, белизномер Р3-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, наборы стеклянной посуды и реактивов. Аудитория для практических занятий №171 «Лаборатория технологии хранения и переработки животноводческой продукции»: центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии LT, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30, столы, стулья. Аудитория для практических занятий №153 «Лаборатория инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров»: специализированная мебель для химических лабораторий: вытяжной шкаф, шкафы для химической посуды и реактивов, лабораторные столы пристенные с выдвижными тумбами, навесные шкафы, стол антивибра-	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		ционный для весов, шкаф сушильный, печь муфельная, pH-метры pH-150M, магнитные мешалки, спектрофотометр СФ-26, фотоколориметры КФК-2, фотометр пламенный ФПА-2, рефрактометры ИРФ 454 Б, УРЛ-1, поляриметры СУ-3, СУ-4, ПЭВМ, ионообменные колонки, весы технические, газовые горелки, песочная баня, реактивы, лабораторная посуда. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 232а): читальный зал библиотеки (оснащен компьютерами с выходом в интернет), столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	
14	Б1.В.ДВ.02.01 Менеджмент инноваций в сфере производства продуктов функционального и специализированного назначения	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №165 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №267 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 232а): компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в ЭБС и электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
15	Б1.В.ДВ.02.02 Планирование и организация НИР в отрасли	Аудитории с мультимедиа оборудованием. Компьютерные классы с выходом в интернет. Аудитория для практических занятий №250 «Лаборатория экспертизы качества и безопасности товаров»: испытательные приборы и оборудование: фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, pH-метр «Нитрон-pH», STIRRER, белизномер Р3-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		«ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Onaus СПУ-123, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов. Проводятся практические занятия в части учебно-исследовательской работы. Аудитория 40: Оборудование: автоматизированный комплекс на основе микроскопа с программным обеспечением Scope Photo, стерилизатор ГК-10/2, воздушные термостаты; сушильный шкаф; микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, лабораторная посуда, реактивы и др. Проводятся практические занятия в части учебно-исследовательской работы. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 232а): читальный зал библиотеки (оснащен компьютерами с выходом в интернет), столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	
16	Б1.В.ДВ.03.01 Конкурентоспособность. Методы ее оценки Б1.В.ДВ.03.02 Маркетинговые исследования	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории для практических занятий №165 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Аудитории для практических занятий №267 «Учебная аудитория»: столы, стулья. Базы данных «Техэксперт», «Консультант плюс», «Гарант». Компьютерные программы. Наглядные пособия. Нормативно-правовые и нормативные документы. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 232а): читальный зал библиотеки (оснащен компьютерами с выходом в интернет), столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

17	Б2.В.01(П) Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория» (проведения инструктажа по практике): мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитория для выполнения индивидуального задания по практике №250 «Лаборатория экспертизы качества и безопасности товаров»: фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, pH-метр «Нитрон-pH», STIRRER, белизномер Р3-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, наборы стеклянной посуды и реактивов. Аудитория для выполнения индивидуального задания по практике №171 «Лаборатория технологии хранения и переработки животноводческой продукции»: центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии LT, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30, столы, стулья. Аудитория для выполнения индивидуального задания №153 «Лаборатория инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров»: специализированная мебель для химических лабораторий: вытяжной шкаф, шкафы для химической посуды и реактивов, лабораторные столы пристенные с выдвижными тумбами, навесные шкафы, стол антивибрационный для весов, шкаф сушильный, печь муфельная, pH-метры pH-150M, магнитные мешалки, спектрофотометр СФ-26, фотоколориметры КФК-2, фотометр пламенный ФПА-2, рефрактометры ИРФ 454 Б, УРЛ-1, поляриметры СУ-3, СУ-4, ПЭВМ, ионообменные колонки, весы технические, газовые горелки, песочная баня, реактивы, лабораторная посуда. Аудитория для выполнения индивидуального задания по практике №155 «Научно-исследовательская лаборатория»: специализированная мебель для химических лабораторий: лабораторные столы с тумбами, реактивы, лабораторная посуда, титровальные установки, pH-метры pH-150M, магнитные мешалки, фотоколориметр КФК-2, весы технические, ПЭВМ, электродиализная установка, песчаная баня, газовые горелки. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для самостоятельной работы и подготовки отчета (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки): компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
18	Б2.В.02(П) Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профес-	Организации, в которых обучающиеся проходят практику. Применяемое в данной организации программное обеспечение. Локальные нормативные акты, регламентирующие деятельность организации. Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория» (проведения инструктажа по прак-	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Ми-

	сиональной деятельности, технологическая практика	тике): мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для самостоятельной работы и подготовки отчета (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки): компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	чурина, 1
19	Б2.В.03(П) Производственная практика. Научно-исследовательская работа	Лекционные аудитории: видеопроекционное оборудование для презентаций; средства звуковоспроизведения; экран; выход в локальную сеть и Интернет. Аудитория для выполнения задания по практике №250 «Лаборатория экспертизы качества и безопасности товаров»: фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, pH-метр «Нитрон-pH», STIRRER, белизномер Р3-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, наборы стеклянной посуды и реактивов. Аудитория для выполнения задания по практике №171 «Лаборатория технологии хранения и переработки животноводческой продукции»: центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии LT, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30, столы, стулья. Аудитория для выполнения задания по практике №153 «Лаборатория инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров»: специализированная мебель для химических лабораторий: вытяжной шкаф, шкафы для химической посуды и реактивов, лабораторные столы пристенные с выдвижными тумбами, навесные шкафы, стол антивибрационный для весов, шкаф сушильный, печь муфельная, pH-метры pH-150M, магнитные мешалки, спектрофотометр СФ-26, фотоколориметры КФК-2, фотометр пламенный ФПА-2, рефрактометры ИРФ 454 Б, УРЛ-1, поляриметры СУ-3, СУ-4, ПЭВМ, ионообменные колонки, весы технические, газовые горелки, песочная баня, реактивы, лабораторная посуда. Аудитория для практических занятий №155 «Научно-исследовательская лаборатория»: специализированная мебель для химических лабораторий: лабораторные столы с тумбами, реактивы, лабораторная посуда, титровальные установки, pH-метры pH-150M, магнитные мешалки, фотоколориметр КФК-2, весы технические, ПЭВМ, электродиализная установка, песчаная баня, газовые горелки. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для самостоятельной работы и подготовки отчета (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки): компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	
20	Б2.В.04(П) Производственная практика. Преддипломная практика	Организации, в которых обучающиеся проходят практику. Применяемое в данной организации программное обеспечение. Локальные нормативные акты, регламентирующие деятельность организации. Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория» (проведения инструктажа по практике): мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитория для выполнения индивидуального задания по практике №250 «Лаборатория экспертизы качества и безопасности товаров»: фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, pH-метр «Нитрон-pH», STIRRER, белизномер РЗ-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, наборы стеклянной посуды и реактивов. Аудитория для выполнения задания по практике №171 «Лаборатория технологии хранения и переработки животноводческой продукции»: центрифуга ЦЛМНР-10-01, центрифуга «ОКА», облучатель ОБН, баня водяная Серии LT, анализатор качества молока Лактан 1-4, люминоскоп Филин, фотоколориметр КФК-2МП, микроскоп Микромед Р-1, электроплита Вятка, водонагреватель накопительный THERMEX MS 30, столы, стулья. Аудитория для выполнения задания по практике №153 «Лаборатория инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров»: специализированная мебель для химических лабораторий: вытяжной шкаф, шкафы для химической посуды и реактивов, лабораторные столы пристенные с выдвижными тумбами, навесные шкафы, стол антивибрационный для весов, шкаф сушильный, печь муфельная, pH-метры pH-150M, магнитные мешалки, спектрофотометр СФ-26, фотоколориметры КФК-2, фотометр пламенный ФПА-2, рефрактометры ИРФ 454 Б, УРЛ-1, поляриметры СУ-3, СУ-4, ПЭВМ, ионообменные колонки, весы технические, газовые горелки, песочная баня, реактивы, лабораторная посуда. Аудитория для выполнения индивидуального задания по практике №155 «Научно-исследовательская лаборатория»: специализированная мебель для химических лабораторий: лабораторные столы с тумбами, реактивы, лабораторная посуда, титровальные установки, pH-метры pH-150M, магнитные мешалки, фотоколориметр КФК-2, весы технические, ПЭВМ, электродиализная установка, песчаная баня, газовые горелки. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для самостоятельной работы и подготовки отчета (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки): компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (ауди-	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

		тории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	
21	Б3.Б.01(Д) Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	Аудитории для самостоятельной работы по выполнению ВКР (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерные классы): компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для проведения защиты ВКР: видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, интерактивная доска, выход в локальную сеть и Интернет, столы, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
22	ФТД.В.01 Основы экологии	Аудитория для практических занятий №153 «Лаборатория инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров»: специализированная мебель для химических лабораторий: вытяжной шкаф, шкафы для химической посуды и реактивов, лабораторные столы пристенные с выдвижными тумбами, навесные шкафы, стол антивибрационный для весов, шкаф сушильный, печь муфельная, pH-метры pH-150M, магнитные мешалки, спектрофотометр СФ-26, фотоколориметры КФК-2, фотометр пламенный ФПА-2, рефрактометры ИРФ 454 Б, УРЛ-1, поляриметры СУ-3, СУ-4, ПЭВМ, ионообменные колонки, весы технические, газовые горелки, песочная баня, реактивы, лабораторная посуда. Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (168, 168а, 170а, 232а, 239, 272, 273, 274, 275): столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: компьютеры, столы 2-х-местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся 119, 232а: компьютеры с выходом в интернет, столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования 165а, 38; 272: столы, шкафы, компьютеры, сканер, принтеры; специализированное оборудование для ремонта компьютеров и оргтехники.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

23	ФТД.В.02 Пищевые и биологически активные добавки	Аудитории лекционного типа №168 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, акустическая система, интерактивная доска, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №222 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №251 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитории лекционного типа №268 «Учебная аудитория»: мультимедийный проектор, проекционный экран, моноблок с сенсорным экраном, акустическая система, столы, стулья. Аудитория для практических занятий №250 «Лаборатория экспертизы качества и безопасности товаров»: фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, pH-метр «Нитрон-pH», STIRRER, белизномер Р3-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Ohaus СПУ-123, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1, наборы стеклянной посуды и реактивов. Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а): столы 2-х местные аудиторные, стулья, компьютеры. Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: столы 2-х местные аудиторные, стулья. Аудитории для самостоятельной работы обучающихся (аудитория 232а): читальный зал библиотеки (оснащен компьютерами с выходом в интернет), столы 2-х местные аудиторные, стулья. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121): специализированная мебель и технические средства обучения.	Оперативное управление 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1