



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Воронежский государственный университет
инженерных технологий»

ОТЧЕТ

о результатах самообследования
образовательной программы
по направлению подготовки

**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья,
Технология консервированных пищевых продуктов**

магистр

присваиваемая квалификация

Рассмотрен и одобрен
на заседании ученого совета факультета
технологический

Декан Василенко В.Н.

Протокол № 8 от «25»марта 2020 г.

Воронеж, 2020

По направлению подготовки организация осуществляет образовательную деятельность по следующим основным профессиональным образовательным программам (перечислить все реализуемые организацией направленности (профили) основной профессиональной образовательной программы):

Продукты питания из растительного сырья (2017, заочная, прикладная), Технология консервированных пищевых продуктов

СВЕДЕНИЯ О РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ: магистратура
(разделы 1-4 заполняются отдельно по каждой направленности (профилю) основной профессиональной образовательной программы, реализуемой в рамках направления подготовки).

Раздел 1. Общие сведения

1.1. Основная образовательная программа реализуется с использованием сетевой формы на основании договора от «___» ____ 20__ г., заключенного с нет
полное наименование юридического лица

1.2. Основная образовательная программа реализуется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства науки и ВО Российской Федерации от **20.11.2014 № 1481.**

1.3. Основная образовательная программа реализуется в соответствии с образовательным стандартом, утвержденным самостоятельно образовательной организацией ВО на основании части 10 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» нет
реквизиты локального акта организации об утверждении образовательного стандарта

1.4. Основная образовательная программа реализуется с учетом примерной основной образовательной программы, включенной в реестр примерных основных образовательных программ нет
рег. № в государственном реестре примерных основных образовательных программ

Раздел 2. Кадровые условия реализации основной образовательной программы

2.1. Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации основной образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации основной образовательной программы на иных условиях:

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего /внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ))	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки		Трудовой стаж работы	
							количество	доля ставки	стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих профессиональную сферу, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Б1.Б.01 Философские проблемы науки	Барышников Сергей Викторович	Штатный сотрудник	доцент кафедры философии и истории, к.филос.н., ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет. История, преподаватель истории	«Формирование гражданской идентичности и профилактика экстремизма: инновационные педагогические модели», ВГУИТ, 2019	22	0,02	22	-
2	Б1.Б.02 Иностранный язык	Чигирина Татьяна Юрьевна	Штатный сотрудник	доцент кафедры иностранных языков, к.филол.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалитет. Лингвистика и межкультурная коммуникация, лингвист. Преподаватель английского языка	1. Доп. профессиональная переподготовка "Безопасность и охрана труда", 72 ч, ПК-19150/10-ОТ, удост. № 160303-182 от 01.11.2019 г., ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ"2. «Альт Линукс Образование 8», удост. № ПК-1603-543 от 01.11.2019, ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ"	8,5	0,01	22	-
3	Б1.Б.03 Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания	Новикова Инна Владимировна	штатный сотрудник	профессор кафедры технологии бродильных и сахаристых производств, д.т.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалитет. Технология бродильных производств и виноделие, инженер-технолог	1. УМЦ "Институт практической экологии". Безопасность и охрана труда. Удост. ПК №362405005754 от 09.12.2016г. 2. Разработка электронного УМК при обучении студентов ВГУИТ с применением СДО «Moodle». Электронный деканат».72 ч Удост. № 362405005204, рег.№ ПК-1603-770, 12.12.2016 г. , ВГУИТ 3. Диплом о проф. переподготовке "Педагогика высшей школы" № 362407525503 от 11.05.2018 г. (1044ч)	52,9	0,06	17	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4	Б1.Б.04 Основы научно-педагогическо й деятельности	Плотникова Раиса Николаевна	по договору ГПХ	начальник учебно-методического управления, к.х.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалитет. Технология резины, инженер-химик-технолог	1. «Подготовка электронных образовательных ресурсов», 12.09.2017 г. (Ассоциация «Объединенный университет им. В.И. Веннадского»); 2. «Изменения нормативного регулирования организации образовательного процесса по программам бакалавриата, специалитета и магистратуры» - 24 часа, 12-14 октября 2017 г., № 149/55-20/17-77 (Северо-Западный институт управления – филиал РАНХиГС); 3. «Подготовка вуза к проверке образовательной деятельности: требования контролирующих органов и практические вопросы» - 24 часа, 15 марта 2018 г., № 149/55-20/18-83 (Северо-Западный институт управления – филиал РАНХиГС) 4. Дополнительная профессиональная переподготовка "Безопасность и охрана труда", 72 часа, ПК-19144/08-ОТ, удостоверение № 160303-123 от 25.10.2019 г., ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ" 5. «Альт Линукс Образование 8», удостоверение № ПП-1603-602 от 01.11.2019, ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ"	34	0,04	33	1
5	Б1.В.01 Биоконверсия растительного сырья	Зуева Наталья Владимировна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии бродильных и сахаристых производств, к.т.н., ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет. Технология бродильных производств и виноделие, инженер	1. Разработка электронного УМК при обучении студентов ВГУИТ с применением СДО «Moodle». Электронный деканат». 72 ч Удост. о повышении квалификации № 362405005086, рег. № ПК-1603-657, выд. 12.12.2016 г. ИДО-109/ПК-ППС, ВГУИТ 2. Удост. о повышении квалификации №180000931330 от 06.12.2017 г. доп. профессиональная программа «Организация образовательного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в высшей школе» 72 ч. ФГБОУ ВО «МГТУ им. Н.Э. Баумана. 3. Диплом о профессиональной переподготовке "Педагогика высшей школы" № 362407525501 от 11.05.2018 г.(1044ч).	65	0,07	13	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
6	Б1.В.02 Физиологические основы функционального питания	Пономарева Елена Ивановна	штатный сотрудник	профессор кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, д.т.н., ученое звание - профессор	Высшее, специалитет. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог	1."Разработка программ дополнительного профессионального образования в соответствии с актуальными требованиями рынка труда" Удост. о повышении квалификации 362405004978, ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ". г. Воронеж. От 26.12.2016. 2. "Новые технологические решения повышения качества современных хлебобулочных изделий" Удост. о повышении квалификации 362405005030 ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ". г. Воронеж. От 23.01.2017. 3. «Анализ комбикормов, сырья и другой сельскохозяйственной продукции современными инструментальными методами. Новые задачи рынка и пути их решения» ГК «ЛЮМЭКС», 28.03.17 – 29.03.17 гг.(сертификат),(г. Воронеж). 4. Краткосрочное повышение квалификации по программе «Новые технологические решения качества современных хлебобулочных изделий» (72 ч) Компания «Ассоциация мукомолов и хлебопеков Кузбасса» г. Кемерово Удост. о повышении квалификации 5. Программа профессиональной переподготовки «Педагогика высшей школы» (квалификация педагог высшей школы), Диплом о профессиональной переподготовке № ПП-1603-125 ФГБОУ ВО ВГУИТ, г. Воронеж, 16.10.2017-11.05.2018 гг	26	0,03	23	-
		Алехина Надежда Николаевна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, к.т.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалитет. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог	1. "Безопасность и охрана труда» Удост. о повышении квалификации 362405005904, УМЦ "Институт практической экологии", ВГУИТ, г. Воронеж, от 30.12.2016 2. «Анализ комбикормов, сырья и другой сельскохозяйственной продукции современными инструментальными методами. Новые задачи рынка и пути их решения» ГК «ЛЮМЭКС», 28.03.17 г. – 29.03.17 г.(сертификат),г. Воронеж. 3. Программа профессиональной переподготовки «Педагогика высшей школы» (квалификация педагог высшей школы) Диплом о профессиональной переподготовке № ПП-1603-118 ФГБОУ ВО ВГУИТ, г. Воронеж, 16.10.2017-11.05.2018	6	0,007	15	2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
7	Б1.В.03 Научные основы повышения эффективнос ти производства пищевых продуктов из растительног о сырья	Горбатова Анастасия Викторовна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии жиров, процессов и аппаратов химических и пищевых производств, к.т.н., ученое звание отсутствует	Высшее Инженер по специальност и «Пищевая инженерия малых предприятий»	Удостоверение о повышении квалификации № 160303-483 от 09.12.2016, "Безопасность и охрана труда", 40 ч, УМЦ "Институт практической экологии", ФГБОУ ВО ВГУИТ, Воронеж. Удостоверение о повышении квалификации ПК-1603-618 от 09.12.16, «Разработка электронного учебно- методического комплекса при обучении студентов ВГУИТ с применением СДО «Moodle». Электронный деканат», 72 ч, ФГБОУ ВО ВГУИТ, Воронеж.	8	0,009	9	-
		Копылов Максим Васильевич	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии жиров, процессов и аппаратов химических и пищевых производств, к.т.н., ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет. Машины и аппараты пищевых производств, инженер	1. 2017 г., удост. о повышении квалификации по программе «Организация образовательного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в высшей школе» (г. Москва, от 06.12.2017 г. № 04.08-43-03/2653) 2. 2018 г., диплом о профессиональной переподготовке по программе «Педагогика высшей школы», ФГБОУ ВО «ВГУИТ», г. Воронеж (г. Воронеж, рег. № ПП-1603-056 от 27.04.2018 г.) 3. 2018 г., удост. о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Противодействие коррупции при осуществлении образовательной деятельности на основе профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного образования» (г. Ярославль, от 18.05.2018 г. рег. № 36605) 4. 2019 г., удост. о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Альт Линукс Образование 8», Институт дополнительного образования ФГБОУ ВО «ВГУИТ», г. Воронеж (рег. № ПК- 1603-180 от 07.06.2019 г.) 5. Доп. профессиональная переподготовка "Безопасность и охрана труда", 72 ч, ПК-19145/09-ОТ, удост. № 160303-159 от 25.10.2019 г., ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ"	26	0,03	7	4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
8	Б1.В.04 Моделирование и оптимизация технологических процессов	Труфанова Юлия Николаевна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, к.т.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалитет. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Инженер	"Безопасность и охрана труда» Удостоверение о повышении квалификации 362405005919, УМЦ "Институт практической экологии", ВГУИТ, г. Воронеж, Дата выдачи 13.01.2017	21	0,02	12	-
9	Б1.В.ДВ.01.01 Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности	Крутских Сергей Николаевич	Внешний совместитель	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, к.т.н., ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет. Машины и аппараты пищевых производств, инженер-механик	"Безопасность и охрана труда» Удост. о повышении квалификации 362405005907, УМЦ "Институт практической экологии", ВГУИТ, г. Воронеж, От 30.12.2016	16	0,02	7	36
		Лобосова Лариса Анатольевна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии хлебопекарного, макаронного и зерноперерабатывающего производств, к.т.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалитет. Химия, химик, преподаватель	1. "Безопасность и охрана труда» Удост. о повышении квалификации 362405005790, Учебно-методический центр "Институт практической экологии"(г. Воронеж)12.12-16.12.2016 г. 2. Стажировка «Производство хлеба и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности» АО «Тобус», г. Воронеж 24.11.16-20.12.16 г. Удост. ПК-1603-460 3. «Разработка электронного УМК при обучении студентов ВГУИТ с применением СДО «Moodle». Электронный деканат» (72 ч), ФГБОУ ВО «ВГУИТ». (удост. ПК-1603-721) от 09.12.2016 г. 4. Вебинар «Профессионально-общественная аккредитация образовательных программ» Автономная некоммерческая организация «Информационные технологии в образовании» Сертификат о повышении квалификации Рег. № 1004-18-249 от 10 апреля 2018 г.	12	0,014	12	22

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
10	Б1.В.ДВ.02.01 Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения	Магомедов Магомед Гасанович	штатный сотрудник	профессор кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатыв ающего производств, д.т.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалитет. Технология сахаристых веществ, инженер- технолог	1. «Безопасность и охрана труда» (40 ч), ФГБОУ ВО ВГУИТ г. Воронеж, удост. о повышении квалификации рег. № 160303-584 от 23.12.2016 г. КПК УМЦ "Институт практической экологии" 2. «Разработка электронного УМК при обучении студентов ВГУИТ с применением СДО «Moodle» (72 ч), ФГБОУ ВО ВГУИТ Воронеж, удост. о повышении квалификации ПК-1603-730 от 16.12.16. Доп. профессиональная программа повышения квалификации Электронный деканат» 3. «Педагогика высшей школы», Институт дополнительного образования ФГБОУ ВО «ВГУ» г. Воронеж, удост. о профессиональной переподготовки: № 362407525581 Рег. № – ПП-1603-190 г. (8 июня 2018 г.), протокол №1 от 08.06.2018 г. о присвоении квалификации «Педагог высшей школы» 4. «Практическое обучение по производству пастильных изделий», сертификат курса практического обучения на базе ООО «ЭФКО Пищевые ингредиенты» г. Алексеевка (31.10.2018 г.)	19	0,02	16	-
		Малютина Татьяна Николаевна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатыв ающего производств, к.т.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалитет. Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищеконцент ратов, инженер- технолог	1. "Безопасность и охрана труда» Удост. о повышении квалификации 362405005855, УМЦ "Институт практической экологии", ВГУИТ, г. Воронеж, 19.12-23.12.2016 2. "Организация образовательного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в высшей школе» Удост. о повышении квалификации 180000931339, ФГБОУ ВО «МГТУ им. Н.Э Баумана», 22.12-06.12.2017 3. Программа профессиональной переподготовки «Педагогика высшей школы» (квалификация педагог высшей школы) Диплом о проф. переподготовке № ПП-1603-184 ФГБОУ ВО ВГУИТ, г. Воронеж, 13.11.2017-08.06.2018 5. Семинар фирмы "Мелитэк" " Новейшие разработки в области аналитического оборудования для исследования и контроля качества материалов". 17-18.04.2019 г. Сертификат № 51 от 18.04.2019 г. 6. Вебинар "Проблемы кадровой политики системы образования на региональном уровне и пути их решения". Сертификат от 10.06.2019 г.	15	0,017	16	1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
11	Б1.В.ДВ.03.01 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья	Пономарева Елена Ивановна	штатный сотрудник	профессор кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производства, д.т.н., ученое звание - профессор	Высшее, специалитет. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер- технолог	1."Разработка программ дополнительного профессионального образования в соотв. с актуальными требованиями рынка труда" Удост. о повышении квалификации 362405004978, ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ". г. Воронеж.От 26.12.2016. 2. "Новые технологические решения повышения качества современных хлебобулочных изделий" Удост. о повышении квалификации 362405005030 ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ". г. Воронеж.От 23.01.2017. 3. «Анализ комбикормов, сырья и другой сельскохозяйственной продукции совр. инструментальными методами. Новые задачи рынка и пути их решения» ГК «ЛЮМЭКС», 28.03.17 – 29.03.17 гг.(сертификат),(г. Воронеж). 4. Краткосрочное повышение квалификации по программе «Новые технологические решения качества современных хлебобулочных изделий» (72 ч) Компания «Ассоциация мукомолов и хлебопеков Кузбасса» г. Кемерово Удост. о повышении квалификации 5. Программа проф. переподготовки «Педагогика высшей школы» (квалификация педагог высшей школы), Диплом о профессиональной переподготовке № ПП-1603-125 ФГБОУ ВО ВГУИТ, г. Воронеж, 16.10.2017- 11.05.2018 гг	22	0,03	23	-
		Труфанова Юлия Николаевна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производства, к.т.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалитет. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Инженер	"Безопасность и охрана труда» Удостоверение о повышении квалификации 362405005919, УМЦ "Институт практической экологии", ВГУИТ, г. Воронеж,Дата выдачи 13.01.2017	18	0,02	12	-
12	Б1.В.ДВ.04.01 Прогрессивные поточно- механизи- рованные линии и проектиро- вание предприя- тий хлебопекар- ной и кондитер- ской промышле- ности	Крутских Сергей Николаевич	Внешний совместитель	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производства, к.т.н., ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет. Машины и аппараты пищевых производств, инженер- механик	"Безопасность и охрана труда» Удост. о повышении квалификации 362405005907, УМЦ "Институт практической экологии", ВГУИТ, г. Воронеж,От 30.12.2016	16	0,02	7	36

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
13	Практики Б2.В.01(П) Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Крутских Сергей Николаевич	Внешний совместитель	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, к.т.н., ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет. Машины и аппараты пищевых производств, инженер-механик	"Безопасность и охрана труда» Удост. о повышении квалификации 362405005907, УМЦ "Институт практической экологии", ВГУИТ, г. Воронеж, От 30.12.2016	29	0,03	7	36
	Б2.В.02(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа Б2.В.03(П) Производственная практика, технологическая практика Б2.В.04(П) Производственная практика, преддипломная практика	Афанасьев Валерий Андреевич	внешний совместитель	профессор кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, д.т.н., ученое звание - профессор	Высшее, специалитет. Технология хранения и переработки зерна, инженер-технолог	«Безопасность и охрана труда», удост. о повышении квалификации 362405005811, Учебно-методический центр "Институт практической экологии" (г. Воронеж). От 16.12.2016 г.	15	0,017	45	2
14	Государственная итоговая аттестация	Магомедов Газибег	штатный сотрудник	заведующий кафедрой технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, д.т.н., ученое звание - профессор	Высшее, специалитет. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог	1. «Разработка электронного УМК при обучении студентов ВГУИТ с применением СДО «Moodle». Электронный деканат» (72 ч), Институт дополнительного образования ФГБОУ ВО «ВГУ» г. Воронеж, удост. о повышении квалификации: Рег. № – ПК-1603-729 (16.12.2016 г.) 2. «Педагогика высшей школы», Институт дополнительного образования ФГБОУ ВО «ВГУ» г. Воронеж, удост. о профессиональной переподготовки: № 362407525574 Рег. № – ПП-1603-183 г., протокол №1 от 08.06.2018 г. о присвоении квалификации «Педагог высшей школы» (08.06.2018 г.) 3. «Практическое обучение по производству пастильных изделий», сертификат курса практического обучения на базе ООО «ЭФКО	30	0,03	41 год	-

					Пищевые ингредиенты» г. Алексеевка (31.10.2018 г.)				
	Малютина Татьяна Николаевна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, к.т.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалист. Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищекокцентратов, инженер-технолог	1. "Безопасность и охрана труда» Удост. о повышении квалификации 362405005855, УМЦ "Институт практической экологии", ВГУИТ, г. Воронеж, 19.12-23.12.2016 2. "Организация образовательного процесса лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в высшей школе» Удост. о повышении квалификации 180000931339, ФГБОУ ВО «МГТУ им. Н.Э Баумана», 22.12-06.12.2017 3. Программа профессиональной переподготовки «Педагогика высшей школы» (квалификация педагог высшей школы) Диплом о профессиональной переподготовке № ПП-1603-184 ФГБОУ ВО ВГУИТ, г. Воронеж, 13.11.2017-08.06.2018 4. Вебинар «Профессионально-общественная аккредитация образовательных программ» Автономная некоммерческая организация «Информационные технологии в образовании» Сертификат о повышении квалификации Рег. № 1004-18-268 от 10 апреля 2018 г. 5. Семинар фирмы "Мелитэк" "Новейшие разработки в области аналитического оборудования для исследования и контроля качества материалов". 17-18.04.2019 г. Сертификат № 51 от 18.04.2019 г. 6. Вебинар "Проблемы кадровой политики системы образования на региональном уровне и пути их решения". Сертификат от 10.06.2019 г. 7. Доп. образовательная программа "Альт Линукс Образование 8" 72 ч. ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ", 24.06-05.07.2019 г. Удост. ПК-1603-224 от 05.07.2019	10,5	0,01	16	1
	Лобосова Лариса Анатольевна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, к.т.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалист. Химия, химик, преподаватель	1. "Безопасность и охрана труда» Удост. о повышении квалификации 362405005790, Учебно-методический центр "Институт практической экологии"(г. Воронеж) 12.12-16.12.2016 г. 2. Стажировка «Производство хлеба и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности» АО «Тобус», г. Воронеж 24.11.16-20.12.16 г. Удост. ПК-1603-460 3. «Разработка электронного УМК при обучении студентов ВГУИТ с применением СДО «Moodle». Электронный деканат» (72 ч), ФГБОУ ВО «ВГУИТ». (удост. ПК-1603-721) от 09.12.2016 г. 4. Вебинар «Профессионально-общественная аккредитация образовательных	15	0,017	12	22

					программ» Автономная некоммерческая организация «Информационные технологии в образовании» Сертификат о повышении квалификации Рег. № 1004-18-249 от 10 апреля 2018 г.				
Алехина Надежда Николаевна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, к.т.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалитет. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог	1. "Безопасность и охрана труда» Удост. 362405005904, УМЦ "Институт практической экологии", ВГУИТ, г. Воронеж, от 30.12.2016 2. «Анализ комбикормов, сырья и другой сельскохозяйственной продукции современными инструментальными методами» ГК «ЛЮМЭКС», 28.03.17 г. – 29.03.17 г.(сертификат),г. Воронеж. 3. Программа профессиональной переподготовки «Педагогика высшей школы» (квалификация педагог высшей школы) Диплом о профессиональной переподготовке № ПП-1603-118 ФГБОУ ВО ВГУИТ, г. Воронеж, 16.10.2017-11.05.2018	15	0,017	15	2	
Крутских Сергей Николаевич	Внешний совместитель	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, к.т.н., ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет. Машины и аппараты пищевых производств, инженер-механик	"Безопасность и охрана труда» Удост. о повышении квалификации 362405005907, УМЦ "Институт практической экологии", ВГУИТ, г. Воронеж, От 30.12.2016	53	0,06	7	36	
Пономарева Елена Ивановна	штатный сотрудник	профессор кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств, д.т.н., ученое звание - профессор	Высшее, специалитет. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог	1."Разработка программ дополнительного профессионального образования в соответствии с актуальными требованиями рынка труда" Удост. о повышении квалификации 362405004978, ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ". г. Воронеж. От 26.12.2016. 2. "Новые технологические решения повышения качества современных хлебобулочных изделий" Удост. 362405005030 ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ". г. Воронеж. От 23.01.2017. 3. «Анализ комбикормов, сырья и др. сельхозпродукции совр. инструментальными методами» ГК «ЛЮМЭКС», 28– 29.03.17 гг.(серт.),г. Воронеж. 4. «Новые технологические решения качества совр. хлебобулочных изделий» (72 ч) Компания «Ассоциация мукомолов и хлебопеков Кузбасса» г. Кемерово 5. Программа профессиональной переподготовки «Педагогика высшей школы» (квалификация педагог высшей школы), Диплом о проф.переподготовке № ПП-1603-125 ФГБОУ ВО ВГУИТ, г. Воронеж, 16.10.2017-11.05.2018 гг	29	0,03	23	-	

		Плотникова Инеcса Викторовна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабаты- вающего производства, к.т.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалитет. Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищеконцент- ратов, инженер- технолог	1. "Вопросы внедрения модели обучения и индивидуального социально-психологического сопровождения для обучающихся с нарушением слуха по программам бакалавриата по области образования "Инженерное дело, технологии и технические науки", Удост. о повышении квалификации № 180000928174, рег. № 04.08-43-03/837, г. Москва, МГТУ им. Н.Э. Баумана, от 11.11.2016 г. 3. "Безопасность и охрана труда» Удост. 362405005656, УМЦ "Институт практической экологии", ВГУИТ, г. Воронеж, от 25.11.2016 г. 4. Программа профессиональной переподготовки «Педагогика высшей школы» (квалификация педагог высшей школы) Диплом о профессиональной переподготовке № ПП-1603-134 ФГБОУ ВО ВГУИТ, г. Воронеж, 16.10.2017- 11.05.2018	30	0,03	20	-
		Шевякова Татьяна Анатольевна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабаты- вающего производств, к.т.н., ученое звание – доцент	Высшее, специалитет. Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий, инженер- технолог	«Альт Линукс Образование 8» (72 ч), Институт дополнительного образования ФГБОУ ВО ВГУИТ, г. Воронеж, удост. о повышении квалификации 362408282070, рег. № ПК-1603-186 от 14.06.2019 г.	7	0,008	14	-
		Лукина Светлана Ивановна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабаты- вающего производства, к.т.н., ученое звание - доцент	Высшее, специалитет. Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищеконцент- ратов, инженер- технолог	1. «Разработка электронного УМК при обучении студентов ВГУИТ с применением СДО «Moodle». Электронный деканат», ФГБОУ ВО «ВГУИТ» (удост. ПК-1603-727 от 09.12.2016 г.) 2. Безопасность и охрана труда, Удост. о ПК № 362405005783, 16.12.2016 г. 3. Разработка программ дополнительного профессионального образования в соответствии с актуальными требованиями рынка труда, Удост. о ПК №362405004978, 26.12.2016 г. 4. Программа профессиональной переподготовки «Педагогика высшей школы» (квалификация педагог высшей школы), Диплом о профессиональной переподготовке № ПП-1603-123 ФГБОУ ВО ВГУИТ, г. Воронеж, 16.10.2017- 11.05.2018	15	0,017	22	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
15	ФТД.В.01 Прогрессивное оборудование зерноперераба тывающего производства	Афанасьев Валерий Андреевич	внешний совместитель	профессор кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабаты вающего производств, д.т.н., ученое звание - профессор	Высшее, специалитет. Технология хранения и переработки зерна, инженер- технолог	«Безопасность и охрана труда», удост. о повышении квалификации 362405005811, Учебно-методический центр "Институт практической экологии" (г. Воронеж). От 16.12.2016 г.	16	0,018	45	2
16	ФТД.В.02 Энергосберега ющее оборудование масложировых предприятий	Желтоухова Екатерина Юрьевна	штатный сотрудник	доцент кафедры технологии жиров, процессов и аппаратов химических и пищевых производств, к.т.н., ученое звание отсутствует	Высшее, специалитет. Пищевая инженерия малых предприятий, инженер	1. Удост. о повышении квалификации № 362405005799 Учебно- методического центра "Институт практической экологии", Безопасность и охрана труда от 16.12.2016 г. 2. Программа профессиональной переподготовки «Педагогика высшей школы» (г. Воронеж, рег. № ПП-1603- 055 от 27.04.2018 г.).	16	0,018	7	-

2.2. Сведения о научно- педагогическом работнике, осуществляющем общее руководство научным содержанием программы магистратуры / о научном (-ых) руководителе (-ях), назначенных обучающемуся по программам подготовки научно- педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре):

№ п/п	Ф.И.О. научно-педагогического работника	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ))	Ученая степень, (в том числе ученая степень, присвоенная за рубежом и признаваемая в Российской Федерации)	Тематика самостоятельного научно-исследовательского (творческого) проекта (участие в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, а также наименование и реквизиты документов, подтверждающие его закрепление	Публикации (название статьи, монографии и т.п.; наименование журнала/издания, год публикации) в:		Апробация результатов научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях (название, статус конференций, материалы конференций, год выпуска)
					ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях	зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Магомедов Газибег	штатный сотрудник	доктор технических наук	Разработка инновационных технологии	1. Гигиеническая оценка применения сбивных хлебоулучных	1. Quality of jelly marmalade from fruit and vegetable semi-	1. I научно- практическая конференция с международным

				<p>хлебобулочных и кондитерских изделий, в том числе консервированных, повышенной пищевой ценности, увеличенного срока годности и пониженной сахароемкости № гос.регистрации 01201253868, договор № МБ 2019/32/19</p>	<p>изделий без дрожжей как перспективного продукта профилактического питания Хатуаев Р.О., Попов В.И., Клепиков О.В., Магомедов Г.О. Гигиена и санитария. 2018. Т. 97. № 8. С. 767-771. 2. Оценка качества желеиног мармелада с различным углеводным составом Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Магомедов М.Г., Трощенко В.В. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2018. № 1 (361). С. 69-73. 3. Влияние высокоосахаренной патоки на черствение пшеничного хлеба с добавлением муки из овсяных отрубей Пономарёва Е.И., Магомедов Г.О., Лукина С.И., Габелко Е.А. Хлебопродукты. 2018. № 4. С. 50-51. 4.Создание пряников повышенной биологической ценности для спортсменов Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Писаревский Д.С. Хлебопродукты. 2018. № 8. С. 38-41. 5. Разработка</p>	<p>finished products Perfilova O.V., Babushkin V.A., Magomedov G.O., Magomedov M.G. International Journal of Pharmaceutical Research. 2018. Т. 10. № 4. С. 721-724. 2. Optimization of prescription composition of jelly masses using the scheffe"s symplex plan Magomedov G.O., Zhuravlev A.A., Lobosova L.A., Zhurakhova S.N. Foods and Raw Materials. 2018. Т. 6. № 1. С. 71-78. 3. Matrix dynamic models of elements of technological systems with perfect mixing and plug-flow hydrodynamics in simulink Khvostov A., Ryazhskikh V., Magomedov G., Zhuravlev A. Foods and Raw Materials. 2018. Т. 6. № 2. С. 483-492.</p>	<p>участием «Передовые пищевые технологии: состояние, тренды, точки роста». 2019 г. Исследование растворимости карамели различного состава. Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Губковская В.В., Плотников В.Е. С. 618-620. 2. Международная научно-практическая конференция, посвященная 25-летию факультета технологии и товароведения Воронежского государственного аграрного университета им. императора Петра I. 2019 г. Разработка новых рецептур сбивных кондитерских изделий с улучшенным химическим составом. Магомедов Г.О., Крутских С. С. 24-27. 3. VIII Международная научно-техническая конференция, посвященной 90-летию технологического факультета ВГУИТ «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений». 2019 г. Мармелад в рационе больных сахарным диабетом. Магомедов Г.О.,</p>
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>новой рецептуры кексов для детей школьного возраста Лобосова Л.А., Магомедов Г.О., Нестерова И.Ю., Профатило Н.А. Хлебопродукты. 2018. № 8. С. 45-47.</p> <p>6. Выбор оптимальных параметров получения сбивных изделий без яичного белка Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Рожков С.А. Техника и технология пищевых производств. 2018. Т. 48. № 2. С. 82-88.</p> <p>7. Исследование процессов плавления и кристаллизации жировых компонентов пралиновых масс Саранов И.А., Кузнецов И.А., Кузнецова И.В., Магомедов Г.О. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2018. Т. 80. № 2 (76). С. 323-327.</p> <p>8. Использование свекловичного порошка в производстве термостабильных начинок Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Магомедов М.Г., Трощенко В.В. Кондитерское и</p>	<p>Лобосова Л.А., Магомедова А.З., Костина Д.К. С. 137-142.</p> <p>4. Всероссийская (национальная) научно-практическая конференция «Инновационное предпринимательство: теория и практика». 2019. Инновационный способ формирования мармелада с мягким сливочным сыром Магомедов Г.О., Магомедов М.Г., Лобосова Л.А., Магомедова А.З., Полянский К.К. С. 155-158.</p> <p>5. Всероссийская (национальная) научно-практическая конференция «Инновационное предпринимательство: теория и практика». 2019. Желейный мармелад пониженной сахароемкости и энергетической ценности Магомедов Г.О., Магомедов М.Г., Плотникова И.В., Попова Ю.В. С. 158-163.</p> <p>6. VIII Международная научно-техническая конференция, посвященная 90-летию технологического факультета ВГУИТ «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-</p>
--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>хлебопекарное производство. 2018. № 3-4 (175). С. 14-16.</p> <p>9. Применение полуфабрикатов из топинамбура в технологии функциональных кондитерских изделий Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Магомедов М.Г., Барсукова И.Г. / монография / Воронеж, 2019.</p> <p>10. Санитарно-технологические мероприятия при производстве хлеба без дрожжей Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Магомедов М.Г., Чешинский В.Л. Гигиена и санитария. 2019. Т. 98. № 7. С. 777-782.</p> <p>11. Оптимизация рецептурного состава и показателей качества кремовой кондитерской массы с использованием крахмальной патоки Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Шевякова Т.А., Плотников В.Е. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2019. № 1 (367). С. 50-54.</p> <p>12. Разработка рецептуры мармелада с использованием гречишного меда Магомедов Г.О.,</p>	<p>биологических воззрений». 2019. Использование пшеничной муки в производстве безглютенового бисквита Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Шевякова Т.А., Колпакова М.А. С. 183-185. 7. VIII</p> <p>Международная научно-техническая конференция, посвященная 90-летию технологического факультета ВГУИТ «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений». 2019. «Диабетические мармеладные изделия повышенной пищевой ценности» Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Магомедов М.Г., Магомедова А.З., Боровицкая К.О. С. 23-27. 8. XII</p> <p>Международная конференция «Кондитерские изделия XXI века». 2019. Анализ растворимости карамели с целью создания продукта профилактического назначения. Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Шевякова Т.А., Тарарыков М.П.</p>
--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					<p>Магомедов М.Г., Лобосова Л.А., Петухова Е.И. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2019. № 5-6 (371- 372). С. 47-50.</p> <p>13. Использование сывороточного протеина в производстве кремовой массы пониженной сахароемкости Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Магомедов М.Г., Полянский К.К., Писаревский Д.С. Молочная промышленность. 2019. № 4. С. 56-58.</p> <p>14. Использование лактозы в производстве сахарного печенья пониженной сладости Плотникова И.В., Магомедов Г.О., Колпакова М.А., Писаревский Д.С. Хлебопродукты. 2019. № 10. С. 62-65.</p> <p>15. Фруктово- овощные порошки из выжимок сокового производства - источник функциональных ингредиентов в хлебопечении Магомедов Г.О., Перфилова О.В. Хлебопродукты. 2019. № 3. С. 60-61.</p> <p>16. Преимущество применения СВЧ- нагрева в переработке тыквенных выжимок</p>	<p>С. 25-28. 9. VIII Международная научно-техническая конференция, посвященная 90- летию технологического факультета ВГУИТ «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико- биологических воззрений». 2019. «Использование эритрита в производстве мармеладных изделий» Магомедов Г.О., Плотникова И.В., Магомедов М.Г., Лобосова Л.А., Попова Ю.В. С. 254-258.</p> <p>10. VIII Международная научно-техническая конференция, посвященная 90- летию технологического факультета ВГУИТ «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико- биологических воззрений». 2019. «Применение вторичного фруктово- овощного сырья в технологии зефира» Магомедов Г.О., Магомедов М.Г., Кириллов Е.Н., Мишина А.В. С. 269- 274.</p> <p>11. Научно- практическая</p>
--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>Перфилова О.В., Магомедов Г.О. Новые технологии. 2019. № 1. С. 132-140. 17.</p> <p>Конструктивные и технологические приемы интенсификации замеса теста и повышения качества хлеба Магомедов Г.О., Чешинский В.Л., Труфанова Ю.Н., Магомедов М.Г., Исаев В.А. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2019. Т. 81. № 1 (79). С. 232-237.</p> <p>18. Исследование реологических свойств пасты на основе свекольных выжимок Перфилова О.В., Магомедов Г.О. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2019. Т. 81. № 1 (79). С. 72-76.</p> <p>19. Шоколадные кексы улучшенного качества Плотникова И.В., Магомедов Г.О., Шевякова Т.А., Губковская В.В., Плотников В.Е. Вестник Воронежского государственного университета</p>	<p>молодежная конференция, посвященная памяти Р.Д. Поландовой. 2019. «Инновационная технология сбивных кондитерских изделий пониженной себестоимости» Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Магомедова А.З., Петухова Е.И. С. 31-40. 12. VIII Международная научно-техническая конференция, посвященная 90-летию технологического факультета ВГУИТ «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений». 2019. «Использование фруктово-овощных подварок в производстве мармеладных изделий» Магомедов Г.О., Перфилова О.В., Магомедов М.Г., Попова Ю.В., Черникова У.Н. С. 332-336. 13. VI Международная научно-техническая конференция «Адаптация функции Гомпертца к описанию изотермы сорбции влаги сырья, полуфабрикатов и изделий</p>
--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>инженерных технологий. 2019. Т. 81. № 2 (80). С. 125-132.</p> <p>20. Применение стевииозидов для консервирования ягод и фруктов студнеобразной массой Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Малюткина Т.Н. Пищевая индустрия. 2019. № 4 (42). С. 42-43.</p> <p>21. Эритрит пен патока негізіндегі ұнтақталған дисперсті құрамын зерттеу Плотникова И.В., Гребенчиков А.В., Магомедов Г.О., Панина Е.Г., Прокопенко Е.А. Уральский научный вестник. 2019. Т. 10. № 3. С. 60-62.</p> <p>22. Энерго- и ресурсосберегающие технологии при разработке сбивных кондитерских изделий без яичного белка Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Шахов С.В., Магомедова А.З. Научное обозрение. Педагогические науки. 2019. № 3-4. С. 62-65.</p> <p>23. Разработка инновационной ресурсосберегающей технологии переработки фруктов и овощей Перфилова О.В., Магомедов Г.О.,</p>	<p>кондитерского производства». 2019. Магомедов Г.О., Хвостов А.А., Журавлев А.А., Плотникова И.В. С. 375-379.</p> <p>14. VIII Международная научно-техническая конференция, посвященная 90-летию технологического факультета ВГУИТ «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений». 2019. «Микробиологические характеристики сбивного хлеба из муки цельносмолотого зерна тритикале». Магомедов Г.О., Зацепилина Н.П., Лыгин В.В. С. 425-428. 15. XII Международная конференция «Кондитерские изделия XXI века». 2019. «Разработка рецептуры овсяного печенья сбалансированного состава» Магомедов Г.О., Шевякова Т.А., Плотникова И.В., Демяник М.П., Долбилова М.В. С. 56-57.</p> <p>16. XII Международная конференция «Кондитерские изделия XXI века». 2019. «Порошок из</p>
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					<p>Бабушкин В.А., Бочарова Ю.А., Озерова А.В. Наука и Образование. 2019. № 1. С. 40. 24. Социальная значимость создания продуктов для здорового и функционального питания с использованием вторичного фруктово-овощного сырья Перфилова О.В., Магомедов Г.О., Бабушкин В.А., Власова О.Г., Зеленская А.А. Наука и Образование. 2019. № 1. С. 41.</p>	<p>столовой свеклы в составе сбивных изделий». Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Саввин П.Н., Магомедова А.З., Селина Н.А. С. 63-65. 17. VIII Международная научно-техническая конференция, посвященная 90- летию технологического факультета ВГУИТ «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико- биологических воззрений». 2019. « Разработка технологии сбивного ржаного бездрожжевого хлеба» Магомедов Г.О., Магомедов М.Г., Мишина А.В. С. 67-70. 18. XII Международная конференция «Кондитерские изделия XXI века». 2019. «Разработка батончиков типа пralине повышенной пищевой ценности» Магомедов Г.О., Шевякова Т.А., Плотникова И.В., Алексеева Т.О. С. 79- 81. 19. XII Международная конференция «Кондитерские изделия XXI века». 2019. «Разработка технологии зефира нового состава»</p>
--	--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

							<p>Магомедов Г.О., Лобосова Л.А., Нестерова И.Ю., Селина Н.А. С. 91-93. 20. XII международная научно-практическая конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Молодежь и научно- технический прогресс» 2019. «Энерго- и ресурсосберегающие технологии при разработке новых видов сбивных кондитерских изделий» Магомедова А.З., Магомедов Г.О., Лобосова Л.А.С. 75- 77. 21. XV международна научна практична конференция «Образование и науката на XXI век». 2019. « Исследование дисперсного состава помадных масс на основе эритрита и патоки» Плотникова И.В., Гребенщиков А.В., Магомедов Г.О., Панина Е.Г., Прокопенко Е.А. С. 60- 62.</p>
--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2.3. Сведения о научно-педагогических работниках организации, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях, являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющих трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (далее – специалисты-практики):

№ п/п	Ф.И.О. специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего штатного совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Период работы в организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник	Общий трудовой стаж работы в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6
1	Афанасьев Валерий Андреевич	АО «Воронежский научно-исследовательский институт комбикормовой промышленности»	генеральный директор	45	47
2	Крутских Сергей Николаевич	АО «Хлебозавод № 7»	Генеральный директор	25	43

Раздел 3. Материально-технические условия реализации образовательной программа:

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	Блок 1		
	Базовая часть		
1	Б1.Б.01 Философские проблемы науки	Учебная аудитория № 452 для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>Комплект мебели для учебного процесса. Переносное оборудование: Проектор NEC NP 100; Нетбук ASUS EEE PS 1001 PX; Экран. Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. КОМПАС 3DLTv12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html AdobeReaderXI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</p>	
		<p>Учебная аудитория № 019 для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Переносное оборудование: Проектор NEC NP 100; Нетбук ASUS EEE PS 1001 PX; Экран. Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. КОМПАС 3DLTv12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html AdobeReaderXI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
2	Б1.Б.02 Иностранный язык	<p>Учебная аудитория № 1 для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Компьютеры: Intel Core 2 Duo E7300 – 13 штук. Мониторы: LCD TFT LG W1934S – 13 штук. Наушники с микрофоном A4Bloody G300 – 13 штук. Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Paint.NET - (бесплатное ПО) https://ru.wikipedia.org/wiki/Paint.NET ПО Диалог «Nibelung» http://dialog.su</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 2 для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Переносное оборудование: аудиомэгнофон Sony ZS- RS09CP</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 4 для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплекты мебели для учебного процесса. Переносное оборудование: аудиомэгнофон Panasonic RX-CT840</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>Учебная аудитория № 9 для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплекты мебели для учебного процесса. Переносное оборудование: аудиомагнитофон PHILIPS AQ 5150</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 10 для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплекты мебели для учебного процесса. Переносное оборудование: аудиомагнитофон PHILIPS AQ 4150</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 12 для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплекты мебели для учебного процесса. Телевизор марки «Рубин», видеомагнитофон марки «Daewoo», проигрыватель DVD-PHILIPS DVP HDMI 1080R; Проектор Epson EB-X41 – 1 шт.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 13 для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплекты мебели для учебного процесса. Переносное оборудование: аудиомагнитофон Sony ZS- RS09CP</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
3	Б1.Б.03 ХАССП при производстве продуктов питания	<p>Учебная аудитория № 303 для проведения занятий лекционного типа, практических, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Мультимедийный проектор EPSON, настенный экран, ноутбук Lenovo Z50-70 Intel Core i3 (переносной). Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно», КОМПАС 3D LT v 12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html, Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 318а для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплекты мебели для учебного процесса. Аудио-визуальная система (мультимедийный проектор Toshiba TDP-XP1, экран Screen Media, ноутбук Lenovo Z50-70 Intel Core i3, WI-FI – зона) Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно», КОМПАС 3D LT v 12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html,</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p> <p>Учебная аудитория № 317 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса</p> <p>Весы ВЛР- 200, Весы электронные МТ-0,6В1ДА-О/Ю, Плитка электрическая для лабораторных работ JARKOFF, Печь муфель-ная СНОЛ 7,2 / 1100, Прибор П Х – 1 (пурка), Сахариметр СУ-4, Центрифуга ШЕ-316, Шкаф ИНТЕР ТОН 530 ТШ 0,37, Установка для перегонки спирта (3 шт.), Колориметр фотоэлектрический КФК-2, Сушилка для солода, Лабораторная мельница, Весы чашечные, Эксикатор, дробилка, Химические реактивы, химическая посуда, Сушильный шкаф, Вытяжной шкаф, Рассев РЛ -47 с набором сит, Лабораторная дробилка. Компьютер Pentium 4 - 3.0.</p> <p>Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
4	Б1.Б.04 Основы научно-педагогической деятельности	<p>Учебная аудитория № 143 для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Проектор Epson EB-W9 2500.</p> <p>Учебная аудитория № 151 для проведения лабораторных, практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Компьютерный класс.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Компьютеры (PC) – 14 шт, Core i3 -4170.</p> <p>Проектор Epson EP-W02</p> <p>Microsoft Windows 7 Microsoft Open License</p> <p>Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010г. http://eopen.microsoft.com</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #61181017 от 20.11.2012 г. http://eopen.microsoft.com</p> <p>КОМПАС 3D LT v 12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>Справочные правовая система Консультант Плюс Договор о сотрудничестве с “Информсвязь-черноземье”, Региональнальный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.</p> <p>1С: Предприятие. Бухгалтерия 8 Лицензионное соглашение с ЗАО «1С» Регистрационный номер 9985964 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях Oracle VM Virtual Box (бесплатное ПО) https://ru.wikipedia.org/wiki/VirtualBox Инфо-Бухгалтер (бесплатное ПО) (демо версия) https://www.ib.ru/promo/170 БЭСТ-ОФИС (бесплатное ПО) (демо версия) http://www.bestnet.ru/programs/best-office/</p>	
	Вариативная часть		
5	Б1.В.01 Биоконверсия растительного сырья	<p>Учебная аудитория № 303 для проведения занятий лекционного типа, практических, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Мультимедийный проектор EPSON, настенный экран, ноутбук Lenovo Z50-70 Intel Core i3 (переносной).</p> <p>Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно», КОМПАС 3D LT v 12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html, Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 318 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса Аквадистиллятор ИД-1100, Весы ВЛР- 200, Весы электронные МТ-0,6В1ДА-О/Ю, Влагомер WILLE-55, Колориметр фотоэлектри-ческий КФК-2 (2 шт.), Плитка электрическая для лабораторных работ JARKOFF, Плитка электрическая для лабораторных работ «Помощница», Прибор П Х – 1 (пурка), Прибор Элекс -7, Нитратомер СОЭКС, Рефрактометр ИРФ- 454 Б 2 М, рН - метр рн – 150 М, рН - метр рн – 150 МИ, рН – метр портативный (2 шт.), Сахариметр СУ-5, Сахариметр СУ-4, Хладотермостат ХТ-3/70-2, Весы CAS SW-02, Влагомер Чижовой, Микроскоп «БИОЛАМ» (3 шт.), Устройство для определения давления в бутылках ШИ, Установка для перегонки спирта (4 шт.), Заторный аппарат, Ферментатор для выращивания хлебопекарных дрожжей (моделирование стадии ЕЧК), Установка для определения белка по Къельдалю, Эксикатор, Сушильный шкаф, СЭШ Химические реактивы, химическая посуда, Вытяжной шкаф.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
6	Б1.В.02 Физиологические основы функционального	Учебная аудитория № 201 для проведения занятий лекционного типа, практических	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район,

	питания	<p>занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Мультимедийный проектор Epson EH-TW6100, экран настенный.</p>	проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 222 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Весы 3 шт, сушильный шкаф СЭШ-3М, вагомер ПИВИ-1, мельница, пресс макаронный, прибор Строганова, индикатор деформации клейковины ИДК-1, фотоэлектроколориметр ФЭК-56М, белизнамер РЗ-БПЛ, муфельная печь СНОЛ, рассев лабораторный, шелушитель зерна, прибор для определения крошимости У17-ЕКГ.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 203 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса Компьютерный класс со свободным доступом в интернет, wi-fi. Компьютеры Intel Core 2Duo E7300, плоттер HP DesingJet 500, сканер HP Scan Jet 5P, принтер HP Laser Jet-1100, рабочие станции Intel Core 2Duo E4600. Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
7	Б1.В.03 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	<p>Учебная аудитория № 201 для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Мультимедийный проектор Epson EH-TW6100, экран настенный.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 211 для проведения занятий лекционного типа, практических, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Экспериментальная установка для исследования радиоционно - конвективной сушки плодовоовощного сырья. Проектор NEC NP 100, Ноутбук Rover Book W 500L, Экран. Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>17.11.2008 г. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. КОМПАС 3DLTv12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html AdobeReaderXI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</p>	
		<p>Учебная аудитория № 232 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Химические реактивы, химическая посуда для проведения исследований по определению качественных показателей различных видов растительных масел, весы лабораторные общего назначения 2-го класса, маслопресс МПЛ-1, влагомер, ИК-термометр, вытяжной шкаф, установка для исследования процесса получения сливочно-растительных продуктов, установка для проведения ситового анализа, экструдер, установка для исследования процесса измельчения в молотковой дробилке.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
8	Б1.В.04 Моделирование и оптимизация технологических процессов	<p>Учебная аудитория № 203 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса Компьютерный класс со свободным доступом в интернет, wi-fi. Компьютеры Intel Core 2Duo E7300, плоттер HP DesingJet 500, сканер HP Scan Jet 5P, принтер HP Laser Jet-1100, рабочие станции Intel Core 2Duo E4600 Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 206 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Печь хлебопекарная, тестомесильная машина -3шт, весы -4шт, термостат, расстойный шкаф, вискозиметр РВ-8, белизномео РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рефрактометр ИРФ-454, рН-метр рН-150, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер «Кварц-21 МЗЗ», мельница зерновая ЛМЗ.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 207 для проведения занятий лекционного типа, практических и</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район,

		<p>лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплекты мебели для учебного процесса.</p> <p>Переносное оборудование: проектор Epson H374B, экран на штативе ScreenMedia MW, ноутбук Core 3072 M</p> <p>Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	проспект Революции, 19
	Б1.В.ДВ.01 Дисциплины по выбору		
9	Б1.В.ДВ.01.01 Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности	<p>Учебная аудитория № 207 для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплекты мебели для учебного процесса.</p> <p>Переносное оборудование: проектор Epson H374B, экран на штативе ScreenMedia MW, ноутбук Core 3072 M</p> <p>Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 203 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса</p> <p>Компьютерный класс со свободным доступом в интернет, wi-fi.</p> <p>Компьютеры Intel Core 2Duo E7300, плоттер HP DesingJet 500, сканер HP Scan Jet 5P, принтер HP Laser Jet-1100, рабочие станции Intel Core 2Duo E4600</p> <p>Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 210 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Термостат; весы – 4шт.; пресс лабораторный гидравлический; баня электрическая водяная; конический пластометр КП-3; ультратермостат УТУ-80; рефрактометр ИРФ-2, ИРФ-454; сахариметр СУ-4; гомогенизатор; смесительно-сбивальная установка</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
10	Б1.В.ДВ.01.02 Современные методы исследования свойств сырья и продуктов	<p>Учебная аудитория № 318 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

	<p>бродильных производств</p>	<p>Комплект мебели для учебного процесса Аквадистиллятор ИД-1100, Весы ВЛР- 200, Весы электронные МТ-0,6В1ДА-О/Ю, Влагомер WILLE-55, Колориметр фотоэлектри-ческий КФК-2 (2 шт.), Плитка электрическая для лабораторных работ JARKOFF, Плитка электрическая для лабораторных работ «Помощница», Прибор П Х – 1 (пурка), Прибор Элекс -7, Нитратомер СОЭКС, Рефрактометр ИРФ- 454 Б 2 М, РН - метр рн – 150 М, РН - метр рн – 150 МИ, РН – метр портативный (2 шт.), Сахариметр СУ-5, Сахариметр СУ-4, Хладотермостат ХТ-3/70-2, Весы CAS SW-02, Влагомер Чижовой, Микроскоп «БИОЛАМ» (3 шт.), Устройство для определения давления в бутылках ШИ, Установка для перегонки спирта (4 шт.), Заторный аппарат, Ферментатор для выращивания хлебопекарных дрожжей (моделирование стадии ЕЧК), Установка для определения белка по Къельдалю, Эксикатор, Сушильный шкаф, СЭШ Химические реактивы, химическая посуда, Вытяжной шкаф.</p>	
		<p>Учебная аудитория № 317 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса Весы ВЛР- 200, Весы электронные МТ-0,6В1ДА-О/Ю, Плитка электрическая для лабораторных работ JARKOFF, Печь муфель-ная СНОЛ 7,2 / 1100, Прибор П Х – 1 (пурка), Сахариметр СУ-4, Центрифуга ШЕ-316, Шкаф ИНТЕР ТОН 530 ТШ 0,37, Установка для перегонки спирта (3 шт.), Колориметр фотоэлектрический КФК-2, Сушилка для солода, Лабораторная мельница, Весы чашечные, Эксикатор, дробилка, Химические реактивы, химическая посуда, Сушильный шкаф, Вытяжной шкаф, Рассев РЛ -47 с набором сит, Лабораторная дробилка. Компьютер Pentium 4 - 3.0. Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p>
<p>11</p>	<p>Б1.В.ДВ.01.03 Современные методы исследования свойств сырья и сахаристых продуктов</p>	<p>Учебная аудитория № 302 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса Установка для получения свежесквашенного сока, Установка для определения скорости фильтрования сахарных растворов под избыточным давлением и разрежением, Лабораторная установка для определения эффекта адсорбционной очистки сахарных растворов (дефекатор + сатуратор), Установка для определения дисперсного состава суспензий, Установка для определения коэффициента диффузии в сахарной свекле, Устройство для электрохимической обработки растворов, Устройство для электрохимической активации жидких сред «Эсперо – 1», Вибрационно-рассеивающая машина со стандартным набором сит для определения дисперсности сахара-песка,</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p>

		<p>Сахариметры: СУ – 4, Рефрактометры: РПЛ – 3, РПЛ – 4, УРЛ – 1, ИРФ – 454 2Б, рН-метр рН – 150, рН-метр рН – 150 МИ, Фотоэлектроколориметр КФК – 3, Весы: аналитические ВЛР – 200, ВТ – 200, ВЛТ – 11, лабораторные АСОМ типа JW – 1, М-ELT (3 шт.); Прибор для определения пористости хлеба (прибор Журавлёвой), Термостаты: жидкостные, воздушные ТС – 80, Центрифуги: WE – 6 молочная, Сушильный шкаф СЭШ – 3, Дистилляторы: ДЕ – 5, Измеритель деформации клейковины ИДК – 5, Влагомер Чижовой, Диафаноскоп ДСЗ – 2М, Пурка литровая ПХ – 1, Печь муфельная «СНОЛ», Размельчитель тканей свеклы РТС – 2М, Вискозиметр «Реотест – 2», Микроскопы: МН – 5, МБС – 9, «Биолам» стереоскопический МБ – 30 – С, Химические реактивы, химическая посуда, Вытяжной шкаф, весы электронные настольные КСЕ-10-31</p>	
		<p>Учебная аудитория № 318 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса Аквадистиллятор ИД-1100, Весы ВЛР- 200, Весы электронные МТ-0,6В1ДА-О/Ю, Влагомер WILLE-55, Колориметр фотоэлектрический КФК-2 (2 шт.), Плитка электрическая для лабораторных работ JARKOFF, Плитка электрическая для лабораторных работ «Помощница», Прибор П Х – 1 (пурка), Прибор Элекс -7, Нитратомер СОЭКС, Рефрактометр ИРФ- 454 Б 2 М, РН - метр рн – 150 М, РН - метр рн – 150 МИ, РН – метр портативный (2 шт.), Сахариметр СУ-5, Сахариметр СУ-4, Хладотермостат ХТ-3/70-2, Весы CAS SW-02, Влагомер Чижовой, Микроскоп «БИОЛАМ» (3 шт.), Устройство для определения давления в бутылках ШИ, Установка для перегонки спирта (4 шт.), Заторный аппарат, Ферментатор для выращивания хлебопекарных дрожжей (моделирование стадии ЕЧК), Установка для определения белка по Къельдалю, Эксикатор, Сушильный шкаф, СЭШ Химические реактивы, химическая посуда, Вытяжной шкаф.</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p>
		<p>Учебная аудитория № 317 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса Весы ВЛР- 200, Весы электронные МТ-0,6В1ДА-О/Ю, Плитка электрическая для лабораторных работ JARKOFF, Печь муфельная СНОЛ 7,2 / 1100, Прибор П Х – 1 (пурка), Сахариметр СУ-4, Центрифуга ШЕ-316, Шкаф ИНТЕР ТОН 530 ТШ 0,37, Установка для перегонки спирта (3 шт.), Колориметр фотоэлектрический КФК-2, Сушилка для солода, Лабораторная мельница, Весы чашечные, Эксикатор, дробилка, Химические реактивы, химическая посуда, Сушильный шкаф, Вытяжной шкаф, Рассев РЛ -47 с набором сит, Лабораторная дробилка. Компьютер Pentium 4 - 3.0. Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p>

		17.11.2008 http://eopen.microsoft.com	
12	Б1.В.ДВ.01.04 Современные методы исследования свойств сырья и продуктов мукомольной и комбикормовой промышленности	Учебная аудитория № 207 для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплекты мебели для учебного процесса. Переносное оборудование: проектор Epson H374B, экран на штативе ScreenMedia MW, ноутбук Core 3072 M Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		Учебная аудитория № 203 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса Компьютерный класс со свободным доступом в интернет, wi-fi. Компьютеры Intel Core 2Duo E7300, плоттер HP DesingJet 500, сканер HP Scan Jet 5P, принтер HP Laser Jet-1100, рабочие станции Intel Core 2Duo E4600 Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		Учебная аудитория № 206 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Печь хлебопекарная, тестомесильная машина -3шт, весы -4шт, термостат, расстойный шкаф, вискозиметр РВ-8, белизномео РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рефрактометр ИРФ-454, рН-метр рН-150, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер «Кварц-21 МЗЗ», мельница зерновая ЛМЗ.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		Учебная аудитория № 222 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Весы 3 шт, сушильный шкаф СЭШ-3М, вагомер ПИВИ-1, мельница, пресс макаронный, прибор Строганова, индикатор деформации клейковины ИДК-1, фотоэлектроколориметр ФЭК-56М, белизномер РЗ-БПЛ, муфельная печь СНОЛ, рассев лабораторный, шелушитель зерна, прибор для определения крошимости У17-ЕКГ.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
13	Б1.В.ДВ.01.05 Современные методы исследования свойств	Учебная аудитория № 211 для проведения занятий лекционного типа, практических,	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район,

	сырья растительного происхождения и продукции масложировых предприятий	<p>лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Экспериментальная установка для исследования радиоционно - конвективной сушки плодовоовощного сырья.</p> <p>Проектор NEC NP 100, Ноутбук Rover Book W 500L, Экран.</p> <p>Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.</p> <p>КОМПАС 3DLT12 (бесплатное ПО)</p> <p>http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html</p> <p>AdobeReaderXI (бесплатное ПО)</p> <p>https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</p>	проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 232 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Химические реактивы, химическая посуда для проведения исследований по определению качественных показателей различных видов растительных масел, весы лабораторные общего назначения 2-го класса, маслопресс МПЛ-1, влагомер, ИК-термометр, вытяжной шкаф, установка для исследования процесса получения сливочно-растительных продуктов, установка для проведения ситового анализа, экструдер, установка для исследования процесса измельчения в молотковой дробилке.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 210 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Термостат; весы – 4шт.; пресс лабораторный гидравлический; баня электрическая водяная; конический пластометр КП-3; ультратермостат УТУ-80; рефрактометр ИРФ-2, ИРФ-454; сахариметр СУ-4; гомогенизатор; смесительно-сбивальная установка</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
	Б1.В.ДВ.02 Дисциплины по выбору		
14	Б1.В.ДВ.02.01 Технология получения продуктов питания с различными сроками хранения	<p>Учебная аудитория № 207 для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплекты мебели для учебного процесса.</p> <p>Переносное оборудование: проектор Epson H374В, экран на штативе ScreenMedia MW,</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>ноутбук Core 3072 M Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	
		<p>Учебная аудитория № 203 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса Компьютерный класс со свободным доступом в интернет, wi-fi. Компьютеры Intel Core 2Duo E7300, плоттер HP DesingJet 500, сканер HP Scan Jet 5P, принтер HP Laser Jet-1100, рабочие станции Intel Core 2Duo E4600 Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 224 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Весы технические ВЛКТ-500; тестомесильная машина непрерывного действия Х-12; печь хлебопекарная П-504; установка для изучения процесса сушки армейских сухарей; установка для изучения аэродинамических свойств сырья; барабанный дозатор для муки; черпачковый дозатор для жидких компонентов; шлюзовый роторный питатель М-122; переключатель электроприводом; скребковый транспортер; шнек дозирующий; макеты технологического оборудования отрасли-20 шт.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
15	Б1.В.ДВ.02.02 Биотехнология продуктов бродильных производств	<p>Учебная аудитория № 318а для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплекты мебели для учебного процесса. Аудио-визуальная система (мультимедийный проектор Toshiba TDP-XP1, экран Screen Media, ноутбук Lenovo Z50-70 Intel Core i3, WI-FI – зона) Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно», КОМПАС 3D LT v 12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html, Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 318 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса</p> <p>Аквадистиллятор ИД-1100, Весы ВЛР- 200, Весы электронные МТ-0,6В1ДА-О/Ю, Влагомер WILLE-55, Колориметр фотоэлектри-ческий КФК-2 (2 шт.), Плитка электрическая для лабораторных работ JARKOFF, Плитка электрическая для лабораторных работ «Помощница», Прибор П Х – 1 (пурка), Прибор Элекс -7, Нитратомер СОЭКС, Рефрактометр ИРФ- 454 Б 2 М, рН - метр рн – 150 М, рН - метр рн – 150 МИ, рН – метр портативный (2 шт.), Сахариметр СУ-5, Сахариметр СУ-4, Хладотермостат ХТ-3/70-2, Весы CAS SW-02, Влагомер Чижовой, Микроскоп «БИОЛАМ» (3 шт.), Устройство для определения давления в бутылках ШИ, Установка для перегонки спирта (4 шт.), Заторный аппарат, Ферментатор для выращивания хлебопекарных дрожжей (моделирование стадии ЕЧК), Установка для определения белка по Къельдалю, Эксикатор, Сушильный шкаф, СЭШ Химические реактивы, химическая посуда, Вытяжной шкаф</p>	
16	Б1.В.ДВ.02.03 Принципы энерго- и ресурсосбережения в технологии муки, крупы, комбикормов	<p>Учебная аудитория № 207 для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплекты мебели для учебного процесса.</p> <p>Переносное оборудование: проектор Epson Н374В, экран на штативе ScreenMedia MW, ноутбук Core 3072 М</p> <p>Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 206 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Печь хлебопекарная, тестомесильная машина -3шт, весы -4шт, термостат, расстойный шкаф, вискозиметр РВ-8, белизномео РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рефрактометр ИРФ-454, рН-метр рН-150, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер «Кварц-21 М33», мельница зерновая ЛМЗ.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 222 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Весы 3 шт, сушильный шкаф СЭШ-3М, вагомер ПИВИ-1, мельница, пресс макаронный, прибор Строганова, индикатор деформации клейковины ИДК-1, фотоэлектроколориметр ФЭК-56М, белизномер РЗ-БПЛ, муфельная печь СНОЛ, рассев лабораторный, шелушитель зерна, прибор для определения крошимости У17-ЕКГ.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

17	Б1.В.ДВ.02.04 Новые подходы в проектировании предприятий масложировой отрасли	<p>Учебная аудитория № 211 для проведения занятий лекционного типа, практических, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Экспериментальная установка для исследования радиоционно - конвективной сушки плодовоовощного сырья.</p> <p>Проектор NEC NP 100, Ноутбук Rover Book W 500L, Экран.</p> <p>Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.</p> <p>КОМПАС 3DLTv12 (бесплатное ПО)</p> <p>http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html</p> <p>AdobeReaderXI (бесплатное ПО)</p> <p>https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 232 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Химические реактивы, химическая посуда для проведения исследований по определению качественных показателей различных видов растительных масел, весы лабораторные общего назначения 2-го класса, маслопресс МПЛ-1, влагомер, ИК-термометр, вытяжной шкаф, установка для исследования процесса получения сливочно-растительных продуктов, установка для проведения ситового анализа, экструдер, установка для исследования процесса измельчения в молотковой дробилке.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
18	Б1.В.ДВ.02.05 Принципы энерго- и ресурсосбережения в сахарном производстве	<p>Учебная аудитория № 317 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса</p> <p>Весы ВЛР- 200, Весы электронные МТ-0,6В1ДА-О/Ю, Плитка электрическая для лабораторных работ JARKOFF, Печь муфель-ная СНОЛ 7,2 / 1100, Прибор П X – 1 (пурка), Сахариметр СУ-4, Центрифуга ШЕ-316, Шкаф ИНТЕР ТОН 530 ТШ 0,37, Установка для перегонки спирта (3 шт.), Колориметр фотоэлектрический КФК-2, Сушилка для солода, Лабораторная мельница, Весы чашечные, Эксикатор, дробилка, Химические реактивы, химическая посуда, Сушильный шкаф, Вытяжной шкаф, Рассев РЛ -47 с набором сит, Лабораторная дробилка. Компьютер Pentium 4 - 3.0.</p> <p>Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p> <p>Учебная аудитория № 302 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса</p> <p>Установка для получения свекловичного сока, Установка для определения скорости фильтрования сахарных растворов под избыточным давлением и разрежением, Лабораторная установка для определения эффекта адсорбционной очистки сахарных растворов (дефекатор + сатуратор), Установка для определения дисперсного состава суспензий, Установка для определения коэффициента диффузии в сахарной свекле, Устройство для электрохимической обработки растворов, Устройство для электрохимической активации жидких сред «Эсперо – 1», Вибрационно-рассеивающая машина со стандартным набором сит для определения дисперсности сахара-песка, Сахариметры: СУ – 4, Рефрактометры: РПЛ – 3, РПЛ – 4, УРЛ – 1, ИРФ – 454 2Б, рН-метр рН – 150, рН-метр рН – 150 МИ, Фотоэлектроколориметр КФК – 3, Весы: аналитические ВЛР – 200, ВТ – 200, ВЛТ – 11, лабораторные АСОМ типа JW – 1, М-ELT (3 шт.); Прибор для определения пористости хлеба (прибор Журавлёвой), Термостаты: жидкостные, воздушные ТС – 80, Центрифуги: WE – 6 молочная, Сушильный шкаф СЭШ – 3, Дистилляторы: ДЕ – 5, Измеритель деформации клейковины ИДК – 5, Влагомер Чижовой, Диафаноскоп ДСЗ – 2М, Пурка литровая ПХ – 1, Печь муфельная «СНОЛ», Размельчитель тканей свеклы РТС – 2М, Вискозиметр «Реотест – 2», Микроскопы: МН – 5, МБС – 9, «Биолам» стереоскопический МБ – 30 – С, Химические реактивы, химическая посуда, Вытяжной шкаф, весы электронные настольные КСЕ-10-31</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p>
	Б1.В.ДВ.03 Дисциплины по выбору		
19	Б1.В.ДВ.03.01 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья	<p>Учебная аудитория № 207 для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплекты мебели для учебного процесса.</p> <p>Переносное оборудование: проектор Epson H374В, экран на штативе ScreenMedia MW, ноутбук Core 3072 М</p> <p>Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p>
		<p>Учебная аудитория № 203 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса</p> <p>Компьютерный класс со свободным доступом в интернет, wi-fi.</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p>

		<p>Компьютеры Intel Core 2Duo E7300, плоттер HP DesingJet 500, сканер HP Scan Jet 5P, принтер HP Laser Jet-1100, рабочие станции Intel Core 2Duo E4600</p> <p>Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	
		<p>Учебная аудитория № 224 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Весы технические ВЛКТ-500; тестомесильная машина непрерывного действия Х-12; печь хлебопекарная П-504; установка для изучения процесса сушки армейских сухарей; установка для изучения аэродинамических свойств сырья; барабанный дозатор для муки; черпачковый дозатор для жидких компонентов; шлюзовый роторный питатель М-122; переключатель с электроприводом; скребковый транспортер; шнек дозирующий; макеты технологического оборудования отрасли-20 шт.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
20	Б1.В.ДВ.03.02 Интенсификации технологических процессов бродильных производств	<p>Учебная аудитория № 318а для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплекты мебели для учебного процесса.</p> <p>Аудио-визуальная система (мультимедийный проектор Toshiba TDP-XP1, экран Screen Media, ноутбук Lenovo Z50-70 Intel Core i3, WI-FI – зона)</p> <p>Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»,</p> <p>КОМПАС 3D LT v 12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html, Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 318 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса</p> <p>Аквадистиллятор ИД-1100, Весы ВЛР- 200, Весы электронные МТ-0,6В1ДА-О/Ю, Влагомер WILLE-55, Колориметр фотоэлектрический КФК-2 (2 шт.), Плитка электрическая для лабораторных работ JARKOFF, Плитка электрическая для лабораторных работ «Помощница», Прибор П Х – 1 (пурка), Прибор Элекс -7, Нитратомер СОЭКС, Рефрактометр ИРФ- 454 Б 2 М, РН - метр рн – 150 М, РН - метр рн – 150 МИ, РН – метр портативный (2 шт.), Сахариметр СУ-5, Сахариметр СУ-4, Хладотермостат ХТ-3/70-2, Весы</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		CAS SW-02, Влагомер Чижовой, Микроскоп «БИОЛАМ» (3 шт.), Устройство для определения давления в бутылках ШИ, Установка для перегонки спирта (4 шт.), Заторный аппарат, Ферментатор для выращивания хлебопекарных дрожжей (моделирование стадии ЕЧК), Установка для определения белка по Къельдалю, Эксикатор, Сушильный шкаф, СЭШ Химические реактивы, химическая посуда, Вытяжной шкаф	
21	Б1.В.ДВ.03.03 Прогрессивные методы интенсификации технологических процессов производства муки, крупы	Учебная аудитория № 207 для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплекты мебели для учебного процесса. Переносное оборудование: проектор Epson H374B, экран на штативе ScreenMedia MW, ноутбук Core 3072 M Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		Учебная аудитория № 206 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Печь хлебопекарная, тестомесильная машина -3шт, весы -4шт, термостат, расстойный шкаф, вискозиметр РВ-8, белизномео РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рефрактометр ИРФ-454, рН-метр рН-150, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер «Кварц-21 М33», мельница зерновая ЛМЗ.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		Учебная аудитория № 222 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Весы 3 шт, сушильный шкаф СЭШ-3М, вагомер ПИВИ-1, мельница, пресс макаронный, прибор Строганова, индикатор деформации клейковины ИДК-1, фотоэлектроколориметр ФЭК-56М, белизномер РЗ-БПЛ, муфельная печь СНОЛ, рассев лабораторный, шлушитель зерна, прибор для определения крошимости У17-ЕКГ.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
22	Б1.В.ДВ.03.04 Методы интенсификации технологических процессов свеклосахарного производства	Учебная аудитория № 302 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса Установка для получения свекловичного сока, Установка для определения скорости фильтрования сахарных растворов под избыточным давлением и разрежением, Лабораторная установка для определения эффекта адсорбционной очистки сахарных растворов (дефекатор + сатуратор), Установка для определения дисперсного состава	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>суспензий, Установка для определения коэффициента диффузии в сахарной свекле, Устройство для электрохимической обработки растворов, Устройство для электрохимической активации жидких сред «Эсперо – 1», Вибрационно-рассеивающая машина со стандартным набором сит для определения дисперсности сахара-песка, Сахариметры: СУ – 4, Рефрактометры: РПЛ – 3, РПЛ – 4, УРЛ – 1, ИРФ – 454 2Б, рН-метр рН – 150, рН-метр рН – 150 МИ, Фотоэлектроколориметр КФК – 3, Весы: аналитические ВЛР – 200, ВТ – 200, ВЛТ – 11, лабораторные АСОМ типа JW – 1, М-ELT (3 шт.); Прибор для определения пористости хлеба (прибор Журавлёвой), Термостаты: жидкостные, воздушные ТС – 80, Центрифуги: WE – 6 молочная, Сушильный шкаф СЭШ – 3, Дистилляторы: ДЕ – 5, Измеритель деформации клейковины ИДК – 5, Влагомер Чижовой, Диафаноскоп ДСЗ – 2М, Пурка литровая ПХ – 1, Печь муфельная «СНОЛ», Размельчитель тканей свеклы РТС – 2М, Вискозиметр «Реотест – 2», Микроскопы: МН – 5, МБС – 9, «Биолам» стереоскопический МБ – 30 – С, Химические реактивы, химическая посуда, Вытяжной шкаф, весы электронные настольные КСЕ-10-31.</p>	
		<p>Учебная аудитория № 303 для проведения занятий лекционного типа, практических, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Мультимедийный проектор EPSON, настенный экран, ноутбук Lenovo Z50-70 Intel Core i3 (переносной). Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно», КОМПАС 3D LT v 12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html, Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p>
		<p>Учебная аудитория № 317 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Комплект мебели для учебного процесса Весы ВЛР- 200, Весы электронные МТ-0,6В1ДА-О/Ю, Плитка электрическая для лабораторных работ JARKOFF, Печь муфельная СНОЛ 7,2 / 1100, Прибор П Х – 1 (пурка), Сахариметр СУ-4, Центрифуга ШЕ-316, Шкаф ИНТЕР ТОН 530 ТШ 0,37, Установка для перегонки спирта (3 шт.), Колориметр фотоэлектрический КФК-2, Сушилка для солода, Лабораторная мельница, Весы чашечные, Эксикатор, дробилка, Химические реактивы, химическая посуда, Сушильный шкаф, Вытяжной шкаф, Рассев РЛ -47 с набором сит, Лабораторная дробилка. Компьютер Pentium 4 - 3.0. Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19</p>

23	Б1.В.ДВ.03.05 Энерго-ресурсосберегающие технологии переработки масличного и эфиромасличного сырья	<p>Учебная аудитория № 211 для проведения занятий лекционного типа, практических, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Экспериментальная установка для исследования радиоционно - конвективной сушки плодовоовощного сырья.</p> <p>Проектор NEC NP 100, Ноутбук Rover Book W 500L, Экран.</p> <p>Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.</p> <p>КОМПАС 3DLTv12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html</p> <p>AdobeReaderXI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 232 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Химические реактивы, химическая посуда для проведения исследований по определению качественных показателей различных видов растительных масел, весы лабораторные общего назначения 2-го класса, маслопресс МПЛ-1, влагомер, ИК-термометр, вытяжной шкаф, установка для исследования процесса получения сливочно-растительных продуктов, установка для проведения ситового анализа, экструдер, установка для исследования процесса измельчения в молотковой дробилке.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
	Б1.В.ДВ.04 Дисциплины по выбору		
24	Б1.В.ДВ.04.01 Прогрессивные поточно-механизированные линии и проектирование предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности	<p>Учебная аудитория № 207 для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплекты мебели для учебного процесса.</p> <p>Переносное оборудование: проектор Epson H374B, экран на штативе ScreenMedia MW, ноутбук Core 3072 M</p> <p>Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
25	Б1.В.ДВ.04.02 Прогрессивное оборудование броидильных производств	<p>Учебная аудитория № 318а для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>Комплекты мебели для учебного процесса. Аудио-визуальная система (мультимедийный проектор Toshiba TDP-XP1, экран Screen Media, ноутбук Lenovo Z50-70 Intel Core i3, WI-FI – зона) Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно», КОМПАС 3D LT v 12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html, Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p>	
26	Б1.В.ДВ.04.03 Прогрессивное оборудование свеклосахарного производства	<p>Учебная аудитория № 302 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса Установка для получения свекловичного сока, Установка для определения скорости фильтрации сахарных растворов под избыточным давлением и разрежением, Лабораторная установка для определения эффекта адсорбционной очистки сахарных растворов (дефекатор + сатуратор), Установка для определения дисперсного состава суспензий, Установка для определения коэффициента диффузии в сахарной свекле, Устройство для электрохимической обработки растворов, Устройство для электрохимической активации жидких сред «Эсперо – 1», Вибрационно-рассеивающая машина со стандартным набором сит для определения дисперсности сахара-песка, Сахариметры: СУ – 4, Рефрактометры: РПЛ – 3, РПЛ – 4, УРЛ – 1, ИРФ – 454 2Б, рН-метр рН – 150, рН-метр рН – 150 МИ, Фотоэлектроколориметр КФК – 3, Весы: аналитические ВЛР – 200, ВТ – 200, ВЛТ – 11, лабораторные АСОМ типа JW – 1, М-ELT (3 шт.); Прибор для определения пористости хлеба (прибор Журавлёвой), Термостаты: жидкостные, воздушные ТС – 80, Центрифуги: WE – 6 молочная, Сушильный шкаф СЭШ – 3, Дистилляторы: ДЕ – 5, Измеритель деформации клейковины ИДК – 5, Влагомер Чижовой, Диафаноскоп ДСЗ – 2М, Пурка литровая ПХ – 1, Печь муфельная «СНОЛ», Размельчитель тканей свеклы РТС – 2М, Вискозиметр «Реотест – 2», Микроскопы: МН – 5, МБС – 9, «Биолам» стереоскопический МБ – 30 – С, Химические реактивы, химическая посуда, Вытяжной шкаф, весы электронные настольные КСЕ-10-31.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
	Блок 2. Практики		
	Вариативная часть		
27	Б2.В.01(П) Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	<p>Предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья в соответствии с приказами на практику. Материально-техническое обеспечение предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья. Учебная аудитория № 206 для проведения лабораторных и практических занятий,</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район,

		<p>групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Печь хлебопекарная, тестомесильная машина -3шт, весы -4шт, термостат, расстойный шкаф, вискозиметр РВ-8, белизномео РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рефрактометр ИРФ-454, рН-метр рН-150, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер «Кварц-21 М33», мельница зерновая ЛМЗ.</p>	проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 210 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Термостат; весы – 4шт.; пресс лабораторный гидравлический; баня электрическая водяная; конический пластометр КП-3; ультратермостат УТУ-80; рефрактометр ИРФ-2, ИРФ-454; сахариметр СУ-4; гомогенизатор; смесительно-сбивальная установка.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 222 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Весы 3 шт, сушильный шкаф СЭШ-3М, вагомер ПИВИ-1, мельница, пресс макаронный, прибор Строганова, индикатор деформации клейковины ИДК-1, фотоэлектроколориметр ФЭК-56М, белизномер РЗ-БПЛ, муфельная печь СНОЛ, рассев лабораторный, шелушитель зерна, прибор для определения крошимости У17-ЕКГ.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 224 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Весы технические ВЛКТ-500; тестомесильная машина непрерывного действия Х-12; печь хлебопекарная П-504; установка для изучения процесса сушки армейских сухарей; установка для изучения аэродинамических свойств сырья; барабанный дозатор для муки; черпачковый дозатор для жидких компонентов; шлюзовый роторный питатель М-122; переключательс электроприводом; скребковый транспортер; шнек дозирующий; макеты технологического оборудования отрасли-20 шт.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
28	Б2.В.02(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа	<p>Предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья в соответствии с приказами на практику.</p> <p>Материально-техническое обеспечение предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.</p>	
		Учебная аудитория № 206 для проведения лабораторных и практических занятий,	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район,

		<p>групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Печь хлебопекарная, тестомесильная машина -3шт, весы -4шт, термостат, расстойный шкаф, вискозиметр РВ-8, белизномео РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рефрактометр ИРФ-454, рН-метр рН-150, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер «Кварц-21 М33», мельница зерновая ЛМЗ.</p>	проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 210 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Термостат; весы – 4шт.; пресс лабораторный гидравлический; баня электрическая водяная; конический пластометр КП-3; ультратермостат УТУ-80; рефрактометр ИРФ-2, ИРФ-454; сахариметр СУ-4; гомогенизатор; смесительно-сбивальная установка.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 222 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Весы 3 шт, сушильный шкаф СЭШ-3М, вагомер ПИВИ-1, мельница, пресс макаронный, прибор Строганова, индикатор деформации клейковины ИДК-1, фотоэлектроколориметр ФЭК-56М, белизномер РЗ-БПЛ, муфельная печь СНОЛ, рассев лабораторный, шелушитель зерна, прибор для определения крошимости У17-ЕКГ.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 224 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Весы технические ВЛКТ-500; тестомесильная машина непрерывного действия Х-12; печь хлебопекарная П-504; установка для изучения процесса сушки армейских сухарей; установка для изучения аэродинамических свойств сырья; барабанный дозатор для муки; черпачковый дозатор для жидких компонентов; шлюзовый роторный питатель М-122; переключательс электроприводом; скребковый транспортер; шнек дозирующий; макеты технологического оборудования отрасли-20 шт.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
29	Б2.В.03(П) Производственная практика, технологическая практика	<p>Предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья в соответствии с приказами на практику.</p> <p>Материально-техническое обеспечение предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.</p>	
		Учебная аудитория № 206 для проведения лабораторных и практических занятий,	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район,

		<p>групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Печь хлебопекарная, тестомесильная машина -3шт, весы -4шт, термостат, расстойный шкаф, вискозиметр РВ-8, белизномео РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рефрактометр ИРФ-454, рН-метр рН-150, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер «Кварц-21 М33», мельница зерновая ЛМЗ.</p>	проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 210 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Термостат; весы – 4шт.; пресс лабораторный гидравлический; баня электрическая водяная; конический пластометр КП-3; ультратермостат УТУ-80; рефрактометр ИРФ-2, ИРФ-454; сахариметр СУ-4; гомогенизатор; смесительно-сбивальная установка.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 222 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Весы 3 шт, сушильный шкаф СЭШ-3М, вагомер ПИВИ-1, мельница, пресс макаронный, прибор Строганова, индикатор деформации клейковины ИДК-1, фотоэлектроколориметр ФЭК-56М, белизномер РЗ-БПЛ, муфельная печь СНОЛ, рассев лабораторный, шелушитель зерна, прибор для определения крошимости У17-ЕКГ.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 224 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Весы технические ВЛКТ-500; тестомесильная машина непрерывного действия Х-12; печь хлебопекарная П-504; установка для изучения процесса сушки армейских сухарей; установка для изучения аэродинамических свойств сырья; барабанный дозатор для муки; черпачковый дозатор для жидких компонентов; шлюзовый роторный питатель М-122; переключательс электроприводом; скребковый транспортер; шнек дозирующий; макеты технологического оборудования отрасли-20 шт.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
30	Б2.В.04(П) Производственная практика, преддипломная практика	<p>Предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья в соответствии с приказами на практику.</p> <p>Материально-техническое обеспечение предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.</p>	
		Учебная аудитория № 206 для проведения лабораторных и практических занятий,	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район,

		<p>групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Печь хлебопекарная, тестомесильная машина -3шт, весы -4шт, термостат, расстойный шкаф, вискозиметр РВ-8, белизномео РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рефрактометр ИРФ-454, рН-метр рН-150, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер «Кварц-21 М33», мельница зерновая ЛМЗ.</p>	проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 210 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Термостат; весы – 4шт.; пресс лабораторный гидравлический; баня электрическая водяная; конический пластометр КП-3; ультратермостат УТУ-80; рефрактометр ИРФ-2, ИРФ-454; сахариметр СУ-4; гомогенизатор; смесительно-сбивальная установка.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 222 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Весы 3 шт, сушильный шкаф СЭШ-3М, вагомер ПИВИ-1, мельница, пресс макаронный, прибор Строганова, индикатор деформации клейковины ИДК-1, фотоэлектроколориметр ФЭК-56М, белизномер РЗ-БПЛ, муфельная печь СНОЛ, рассев лабораторный, шелушитель зерна, прибор для определения крошимости У17-ЕКГ.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 224 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Весы технические ВЛКТ-500; тестомесильная машина непрерывного действия Х-12; печь хлебопекарная П-504; установка для изучения процесса сушки армейских сухарей; установка для изучения аэродинамических свойств сырья; барабанный дозатор для муки; черпачковый дозатор для жидких компонентов; шлюзовый роторный питатель М-122; переключательс электроприводом; скребковый транспортер; шнек дозирующий; макеты технологического оборудования отрасли-20 шт.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
	Блок 3.Государственная итоговая аттестация		
	Базовая часть		
31	БЗ.Б.01(Г) подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Учебная аудитория № 207 для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>Комплекты мебели для учебного процесса. Переносное оборудование: проектор Epson H374B, экран на штативе ScreenMedia MW, ноутбук Core 3072 M Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	
		<p>Учебная аудитория № 203 для проведения лабораторных, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса Компьютерный класс со свободным доступом в интернет, wi-fi. Компьютеры Intel Core 2Duo E7300, плоттер HP DesingJet 500, сканер HP Scan Jet 5P, принтер HP Laser Jet-1100, рабочие станции Intel Core 2Duo E4600 Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
32	Б3.Б.02(Д) защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	<p>Учебная аудитория № 201 для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Мультимедийный проектор Epson EH-TW6100, экран настенный.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 204 для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплект мебели для учебного процесса. Мультимедийный проектор Epson EH-TW6100, экран настенный</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 207 для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации. Комплекты мебели для учебного процесса. Переносное оборудование: проектор Epson H374B, экран на штативе ScreenMedia MW, ноутбук Core 3072 M Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
	ФТД.Факультативы		
	Вариативная часть		
33	ФТД.В.01 Прогрессивное оборудование	Учебная аудитория № 207 для проведения занятий лекционного типа, практических и	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район,

	зерноперерабатывающего производства	<p>лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплекты мебели для учебного процесса.</p> <p>Переносное оборудование: проектор Epson H374B, экран на штативе ScreenMedia MW, ноутбук Core 3072 M</p> <p>Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 206 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Печь хлебопекарная, тестомесильная машина -3шт, весы -4шт, термостат, расстойный шкаф, вискозиметр РВ-8, белизномео РЗ-БПЛ, ИДК-1, микроскоп МБИ, рефрактометр ИРФ-454, рН-метр рН-150, пенетрометр, прибор Яго-Островского, влагомер ПИВИ-1, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомер «Кварц-21 М33», мельница зерновая ЛМЗ.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
34	ФТД.В.02 Энергосберегающее оборудование масложировых предприятий	<p>Учебная аудитория № 211 для проведения занятий лекционного типа, практических, лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Экспериментальная установка для исследования радиационно - конвективной сушки плодовоовощного сырья.</p> <p>Проектор NEC NP 100, Ноутбук Rover Book W 500L, Экран.</p> <p>Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.</p> <p>Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.</p> <p>КОМПАС 3DLTv12 (бесплатное ПО)</p> <p>http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html</p> <p>AdobeReaderXI (бесплатное ПО)</p> <p>https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>Учебная аудитория № 232 для проведения лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p> <p>Комплект мебели для учебного процесса.</p> <p>Химические реактивы, химическая посуда для проведения исследований по определению качественных показателей различных видов растительных масел, весы лабораторные общего назначения 2-го класса, маслопресс МПЛ-1, влагомер, ИК-термометр, вытяжной</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		шкаф, установка для исследования процесса получения сливочно-растительных продуктов, установка для проведения ситового анализа, экструдер, установка для исследования процесса измельчения в молотковой дробилке.	
35	Библиотека	<p>Для читателей 30 компьютеров со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно - справочным системам. Зал научной литературы. Студенческий читальный зал. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Adobe Reader XI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 7.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/ Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МераПро» Номер лицензии: 104-2015 Дата: 28.04.2015 Договор №2140 от 08.04.2015 г. Уровень лицензии «Стандарт»</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
36	Аудитории для самостоятельной работы со свободным доступом в сеть Интернет	<p>№ 108а с доступом в интернет и наличием Wi-Fi С доступом в интернет и наличием Wi-Fi роутера. Комплект мебели для учебного процесса. Компьютеры: Intel (R) Celeron (R) CPU 2,8 GHz (3 шт.). Мониторы: Samtron 56e (2 шт.), LCD TFT Samsung. Клавиатура (3 шт.). Мышь (3 шт.) Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. КОМПАС 3DLTv12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html AdobeReaderXI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</p> <p>№ 220 свободный доступ в интернет wi-fi, сетевой коммутатор для подключения к компьютерной сети (Интернет), компьютеры Intel Core 2Duo E7300, плоттер HP DesingJet 500, сканер HP Scan Jet 5P,</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		<p>принтер HP Laser Jet-1100, рабочие станции Intel Core 2Duo E4600. Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. http://eopen/microsoft/com</p>	
		<p>№ 313 Компьютеры CORE i5–2300 – 4 шт. Лазерный принтер Canon LBP-3010В. Рабочая станция Intel Pentium – 4-3.2. Лазерный принтер HP LaserJet P1102; Лазерный принтер LP Samsung ML-1615; Лазерный принтер (цветной) HP Color LaserJet CP 1515nw ; МФУ Laser Jet Pro MFP; Лазерный принтер HP LaserJet 1010; Рабочая станция Celeron D – 300; Сканер Canon Canoscan LIDE 100; Плоттер HP DesingJet 110 Plus. Лазерный принтер HP LaserJet 1100. Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно», КОМПАС 3D LT v 12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html, Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
37	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<p>№ 145 – 3 компьютера № 130 – 7 компьютеров Microsoft Windows 7 Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. http://eopen.microsoft.com Microsoft Windows Server Standart 2012 R2 Microsoft Open License Microsoft Windows Server Standart 2012 Russian Academic OPEN 1 License No Level #61280574 от 06.12.2012 г. http://eopen.microsoft.com Debian GNU/Linux (бесплатное ПО) https://www.debian.org/intro/about Ubuntu (бесплатное ПО) http://ubuntu.ru/about Microsoft Office 2007 Standart Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 http://eopen.microsoft.com LibreOffice 6.2 (бесплатное ПО) http://ru.libreoffice.org/</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
		<p>№ 18 Аквадистиллятор, КФК-2 – 2 шт., весы ВЛР – 200, стойки металлические, модельная установка для ультрафильтрации.</p>	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

	№ 212 Сырье, приборы: Сахариметр СУ-4, Рефрактометр ИРФ-426, рН-метр. Проектор Epson H374В, экран на штативе ScreenMedia MW, ноутбук Core 3072 M	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
	№7 Комплект учебной мебели. Шкаф металлический.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
	№ 211 Преобразователь давления измерительный АИР; весы ВСП-0,2/0,1-1. Компьютер Intel (R) Celeron (R) CPU 2,8 GHz, Монитор LCD TFT Samsung 17"; Мышь, Клавиатура, Принтер HP Laser Jet – 1300 Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. КОМПАС 3DLTv12 (бесплатное ПО) http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html AdobeReaderXI (бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

Раздел 4. Сведения о проведенных в отношении основной образовательной программы процедур независимой оценки качества подготовки обучающихся в организации по основной образовательной программе за три предыдущих года.

Независимая оценка качества подготовки обучающихся проведена в период с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

нет


_____ полное наименование юридического лица, осуществлявшего независимую оценку качества подготовки обучающихся

Информация о порядке проведения независимой оценки качества подготовки обучающихся размещена в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу: _____ нет

_____ ссылка на электронный адрес официального сайта юридического лица, осуществлявшего независимую оценку качества подготовки обучающихся

Информация о результатах независимой оценки качества подготовки обучающихся по основной образовательной программе размещена в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу: _____ нет

_____ ссылка на электронный адрес официального сайта юридического лица, осуществлявшего независимую оценку качества подготовки обучающихся

Председатель комиссии		Василенко В.Н.
Члены комиссии		Фролова Л.Н.
		Яковлев А.Н.
		Малютин Т.Н.
Зам. нач. цеха мельницы МК «Воронежский»		Драган И. В.