



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

## ОТЧЕТ

о результатах самообследования  
образовательной программы  
по направлению подготовки/специальности  
**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

магистр  
присваиваемая квалификация

Рассмотрен и одобрен  
на заседании ученого совета технологического  
факультета

Декан Молода И.В. **Новикова И.В.**

Протокол № 6 от «04» 2022 г.



Воронеж, 2022

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

1) Инновационные технологии продуктов животного происхождения

СВЕДЕНИЯ О РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ: очная форма

## Раздел 1. Общие сведения

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

1.2. Основная образовательная программа реализуется в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 21.11.2014 г. № 1487

1.3. Основная образовательная программа реализуется в соответствии с образовательным стандартом, утвержденным самостоятельно образовательной организацией высшего образования на основании части 10 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» \_\_\_\_\_  
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 \_\_\_\_\_  
регистрационный номер 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 часов	доля ставки	стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Философские проблемы науки	Барышников Сергей Викторович	Штатный	Доцент, кандидат философских наук, доцент	Высшее, ВГУ, специалитет. История, преподаватель истории	2019, «Формирование гражданской идентичности и профилактика экстремизма: инновационные педагогические модели», ВГУИТ	16,5	0,0194	24	-
2	Иностранный язык	Фролова Вера Петровна	Штатный	Доцент, кандидат филологических наук, доцент	Высшее, специалитет, “Английский, немецкий языки”, Учитель английского, немецкого языков.	1. Удостоверение о повышении квалификации № 160303-317 от 18.11.2016, «Безопасность и охрана труда», 40 часов, ФГБОУ ВО ВГУИТ 2. Удостоверение о повышении квалификации № ПК-1603-892 от 12.12.2016, «Разработка электронного УМК при обучении студентов ВГУИТ с применением СДО «Moodle». Электронный деканат», 72 часа, ФГБОУ ВО ВГУИТ.	55,3	0,0650	30	-

3	Защита интеллектуальной собственности	Богданова Екатерина Викторовна	Штатный	доцент, доктор технических наук, доцент	Высшее, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2019 г, Программа повышения квалификации «Разработка, продвижение и реализация дополнительных профессиональных программ в соответствии с требованиями профессиональных стандартов», ФГБОУ ВО «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации», удостоверение о повышении квалификации, рег. № 06.02д3/879 от 06.12.19. 2019 г, Программа повышения квалификации «Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности», НОЧУ ДПО «Образовательный центр молочной промышленности», удостоверение о повышении квалификации, рег. № 2129 от 06.12.19. 2020 г, участие в серии обучающих онлайн-семинаров «Web of Science: система поиска научной информации», компания Clarivate Analytics, сертификат 2020, Уверенными шагами к успешной карьере, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение о повышении квалификации № 40905	34,1	0,0401	10	-
4	Пищевые ингредиенты и БАД в производстве продуктов	Мельникова Елена Ивановна	Внешний совместитель	Профессор, доктор технических наук, профессор	Высшее, специалитет. Технология молока и молочных	2020 г, повышение квалификации по программе «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения,	60,15	0,0708	30	11

	животного происхождения				продуктов, инженер-технолог	Центр дополнительного образования специалистов АПК ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, удостоверение №1229				
5	Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества	Ключникова Дина Васильевна	Штатный	Доцент, кандидат технических наук, доцент	Высшее, ВГТА, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	<p>2020, Удостоверение о повышении квалификации НОЧУДПО «Образовательный центр молочной промышленности» по программе «Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности» рег.№2130;</p> <p>2020 г, Удостоверение о повышении квалификации ЧОУ ДПО «Центр образовательных услуг» от 06.05.2020г. номер 782410827497, рег номер 6008 г. Санкт-Петербург по программе «Технология создания электронных обучающих курсов в системе дистанционного обучения на базе LMS Moodle»</p> <p>2020, Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации № 363101213205</p> <p>2020, Здоровое питание человека, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации № 3631012112618</p> <p>2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ»</p> <p>2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина»,</p>	17	0,02	20	-

						Удостоверение о повышении квалификации № 661610007732					
		Даньлиев Максим Миронович	Штатный	Доцент, кандидат технических наук, доцент	Высшее, ВГТА, специалитет. Технология мяса и мясных продуктов, инженер; Высшее, магистратура. Финансы и кредит; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2019 г. Альт Линукс Образование 8, ИДО ВГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации, ПК-1603-533 2019 г. Безопасность и охрана труда, УМЦ «Институт практической экологии», Удостоверение о повышении квалификации, 160303-168 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина»	20,05	0,0236	17	-	
6	Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности	Голубева Любовь Владимировна	Штатный	Профессор, доктор технических наук, профессор	Высшее, ВТИ, специалитет. Технология молоко и молочных продуктов, инженер-технолог; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина»	51,95	0,0611	44	-	
7	Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания	Мельникова Елена Ивановна	Внешний совместитель	Профессор, доктор технических наук, профессор	Высшее, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог	2020 г, повышение квалификации по программе «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения, Центр дополнительного образования специалистов АПК ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, удостоверение №1229	54,05	0,0636	30	11	

8	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения	Антипова Людмила Васильевна	Внутренний совместитель	Профессор, доктор технических наук, профессор	Высшее, ВТИ, специалитет. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог		20,05	0,0236	41	-
		Ключникова Дина Васильевна	Штатный	Доцент, кандидат технических наук, доцент	Высшее, ВГТА, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	<p>2020, Удостоверение о повышении квалификации НОЧУДПО «Образовательный центр молочной промышленности» по программе «Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности» рег.№2130;</p> <p>2020 г, Удостоверение о повышении квалификации ЧОУ ДПО «Центр образовательных услуг» от 06.05.2020г. номер 782410827497, рег номер 6008 г. Санкт-Петербург по программе «Технология создания электронных обучающих курсов в системе дистанционного обучения на базе LMS Moodle»</p> <p>2020, Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации № 363101213205</p> <p>2020, Здоровое питание человека, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации № 3631012112618</p> <p>2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ»</p> <p>2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего</p>	34	0,04	20	-

						образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение о повышении квалификации № 661610007732				
9	Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения	Станиславская Екатерина Борисовна	Штатный	Профессор, доктор технических наук, доцент	Высшее, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2019, Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности, НОЧУДПО «Образовательный центр молочной промышленности», г. Москва, продолжительность 40 ч., удостоверение рег.номер 2128 2020, Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования, МГТУ им. Н.Э. Баумана, Удостоверение о повышении квалификации № 773200014870, рег.номер 04.08-35-02/3410 2020, Эффективная деятельность педагога в условиях цифрового пространства, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации № 363101222194, рег.номер ПК-1603-1241 2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение о повышении квалификации удостоверение № 661610007751	21,1	0,0248	16	-
		Пожидаева Екатерина Анатольевна	Штатный	Доцент, кандидат технических	Высшее, специалитет. Технология	2020, Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции,	110	0,1294	14	-

				наук, доцент	молока и молочных продуктов, инженер; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение регистрационный номер № ПК-1603-1583 2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение регистрационный номер № 40927				
10	Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов заданными свойствами и составом	Ключникова Дина Васильевна	Штатный	Доцент, кандидат технических наук, доцент	Высшее, ВГТА, специалист. Технология молока и молочных продуктов, инженер; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2020, Удостоверение о повышении квалификации НОЧУДПО «Образовательный центр молочной промышленности» по программе «Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности» рег.№2130; 2020 г, Удостоверение о повышении квалификации ЧОУ ДПО «Центр образовательных услуг» от 06.05.2020г. номер 782410827497, рег номер 6008 г. Санкт-Петербург по программе «Технология создания электронных обучающих курсов в системе дистанционного обучения на базе LMS Moodle» 2020, Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации № 363101213205 2020, Здоровое питание человека, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации №	38	0,0447	20	-

						3631012112618 2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение о повышении квалификации № 661610007732				
		Даньлиев Максим Миронович	Штатный	Доцент, кандидат технических наук, доцент	Высшее, ВГТА, специалитет. Технология мяса и мясных продуктов, инженер; Высшее, магистратура. Финансы и кредит; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2019 г. Альт Линукс Образование 8, ИДО ВГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации, ПК-1603-533 2019 г. Безопасность и охрана труда, УМЦ «Институт практической экологии», Удостоверение о повышении квалификации, 160303-168 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина»	20,05	0,0236	17	-
11	Технико-технологические основы производства молока и молочных продуктов / Биотехнология производства	Антипова Людмила Васильевна	Внутренний совместитель	Профессор, доктор технических наук, профессор	Высшее, ВТИ, специалитет. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог		20,05	0,0236	41	-
		Ключникова Дина	Штатный	Доцент, кандидат	Высшее, ВГТА, специалитет.	2020, Удостоверение о повышении квалификации НОЧУДПО	38	0,0447	20	-

	мяса и мясных продуктов	Васильевна		технических наук, доцент	Технология молока и молочных продуктов, инженер; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	«Образовательный центр молочной промышленности» по программе «Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности» рег.№2130; 2020 г, Удостоверение о повышении квалификации ЧОУ ДПО «Центр образовательных услуг» от 06.05.2020г. номер 782410827497, рег номер 6008 г. Санкт-Петербург по программе «Технология создания электронных обучающих курсов в системе дистанционного обучения на базе LMS Moodle» 2020, Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации № 363101213205 2020, Здоровое питание человека, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации № 3631012112618 2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение о повышении квалификации № 661610007732				
12	Технологии переработки вторичных сырьевых	Богданова Екатерина Викторовна	Штатный	доцент, кандидат технических наук, доцент	Высшее, специалист. Технология молока и	2019 г, Программа повышения квалификации «Разработка, продвижение и реализация дополнительных профессиональных	58,05	0,0683	10	-

	ресурсов молочной отрасли / Молекулярно-биологические основы питания				молочных продуктов, инженер; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	программ в соответствии с требованиями профессиональных стандартов», ФГБОУ ВО «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации», удостоверение о повышении квалификации, рег. № 06.02д3/879 от 06.12.19. 2019 г, Программа повышения квалификации «Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности», НОЧУ ДПО «Образовательный центр молочной промышленности», удостоверение о повышении квалификации, рег. № 2129 от 06.12.19. 2020 г, участие в серии обучающих онлайн-семинаров «Web of Science: система поиска научной информации», компания Clarivate Analytics, сертификат 2020, Уверенными шагами к успешной карьере, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение о повышении квалификации № 40905				
13	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Станиславская Екатерина Борисовна	Штатный	Профессор, доктор технических наук, доцент	Высшее, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер; Профессиональная переподготовка.	2019, Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности, НОЧУ ДПО «Образовательный центр молочной промышленности», г. Москва, продолжительность 40 ч., удостоверение рег.номер 2128 2020, Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного	10	0,0118	16	-

					Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	высшего образования, МГТУ им. Н.Э. Баумана, Удостоверение о повышении квалификации № 773200014870, рег.номер 04.08-35-02/3410 2020, Эффективная деятельность педагога в условиях цифрового пространства, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации № 363101222194, рег.номер ПК-1603-1241 2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение о повышении квалификации удостоверение № 661610007751				
14	Производственная практика, научно-исследовательская работа, технологическая практика, преддипломная практика	Пономарев Аркадий Николаевич	Внешний совместитель	Зав. кафедрой ТПЖП, доктор технических наук, профессор	Высшее, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог	2020 г, повышение квалификации по программе «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», Центр дополнительного образования специалистов АПК ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, удостоверение №1230	23	0,027	21	44
15	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Мельникова Елена Ивановна	Внешний совместитель	Профессор, доктор технических наук, профессор	Высшее, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог	2020 г, повышение квалификации по программе «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения», Центр дополнительного образования специалистов АПК ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, удостоверение	2,5	0,003	30	11

				№1229					
	Антипова Людмила Васильевна	Внутренний совместитель	Профессор, доктор технических наук, профессор	Высшее, ВТИ, специалитет. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог		2	0,0024	41	-
	Станиславская Екатерина Борисовна	Штатный	Профессор, доктор технических наук, доцент	Высшее, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2019, Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности, НОЧУДПО «Образовательный центр молочной промышленности», г. Москва, продолжительность 40 ч., удостоверение рег.номер 2128 2020, Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования, МГТУ им. Н.Э. Баумана, Удостоверение о повышении квалификации № 773200014870, рег.номер 04.08-35-02/3410 2020, Эффективная деятельность педагога в условиях цифрового пространства, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации № 363101222194, рег.номер ПК-1603-1241 2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение о повышении квалификации удостоверение № 661610007751	2,5	0,003	16	-

		Даньлиев Максим Миронович	Штатный	Доцент, кандидат технических наук, доцент	Высшее, ВГТА, специалитет. Технология мяса и мясных продуктов, инженер; Высшее, магистратура. Финансы и кредит; Профессиональна я переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2019 г. Альт Линукс Образование 8, ИДО ВГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации, ПК-1603-533 2019 г. Безопасность и охрана труда, УМЦ «Институт практической экологии», Удостоверение о повышении квалификации, 160303- 168 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина»	2,5	0,003	17	-
		Богданова Екатерина Викторовна	Штатный	доцент, кандидат технических наук, доцент	Высшее, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер; Профессиональна я переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2019 г, Программа повышения квалификации «Разработка, продвижение и реализация дополнительных профессиональных программ в соответствии с требованиями профессиональных стандартов», ФГБОУ ВО «Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации», удостоверение о повышении квалификации, рег. № 06.02д3/879 от 06.12.19. 2019 г, Программа повышения квалификации «Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности», НОЧУ ДПО «Образовательный центр молочной промышленности», удостоверение о повышении квалификации, рег. № 2129 от 06.12.19. 2020 г, участие в серии обучающих онлайн-семинаров «Web of Science: система поиска научной информации», компания Clarivate Analytics, сертификат 2020, Уверенными шагами к	2	0,0024	11	-

					успешной карьере, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение о повышении квалификации № 40905				
	Полянских Светлана Владимировна	Штатный	Доцент, кандидат технических наук, доцент	Высшее, ВТИ, специалитет. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2019 г, Удостоверение о повышении квалификации ПК-1603-648 от 06.11.19 «Эджайл в образовании: глобальные тренды и локальные задачи менеджмента», 16 часов, ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ" 2019 г, Удостоверение о повышении квалификации по программе 363101050137от 01.11.2019. «Безопасность и охрана труда», 72 часа, Учебно-методический центр «Институт практической экологии» 2020, Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования, МГТУ им. Н.Э. Баумана, Удостоверение о повышении квалификации № 773200014862, рег.номер 04.08-35-02/3402 2020, Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации №363101213230, рег.номер ПК-1603-1584 2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к	0,5	0,0006	28	-

					формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение о повышении квалификации № 661610007747, рег.номер 40928				
	Будрик Владислав Глебович	ГПХ	Директор ВНИИПП, к.т.н.	Высшее, МГУПБ, специалитет, машины и аппараты пищевых производств		1	0,0011		22
	Богунов Сергей Юрьевич	ГПХ	ГМЗ Лискинский, инженер-технолог, к.т.н.	Высшее, специалитет; Воронежская государственная технологическая академия, – технология молока и молочных продуктов, инженер		0,5	0,0006		13
	Асланов Сагиф Ислам оглы	ГПХ	Технолог ООО «Полифлекс», к.т.н.	Высшее, специалитет, «Технология мяса и мясных продуктов»		0,5	0,0006		37
	Маслова Юлия Фильгатовна	ГПХ	Зав. цехом убоя и переработки индейки ООО «Кривец-птица», к.т.н.	Высшее, специалитет; Воронежская государственная технологическая академия, «Технология мяса и мясных продуктов»		0,5	0,0006		14

		Кузнецова Светлана Александровна	ГПХ	Зам. начальника производства ПАО Молочный комбинат «Воронежский»	Высшее, ВГТА, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер		0,5	0,0006		22
16	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	Мельникова Елена Ивановна	Внешний совместитель	Профессор, доктор технических наук, профессор	Высшее, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог	2020 г, повышение квалификации по программе «Современные подходы обеспечения качества, безопасности продуктов питания функционального и специализированного назначения, Центр дополнительного образования специалистов АПК ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, удостоверение №1229	15,5	0,0182	30	11
		Станиславская Екатерина Борисовна	Штатный	Профессор, доктор технических наук, доцент	Высшее, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2019, Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности, НОЧУДПО «Образовательный центр молочной промышленности», г. Москва, продолжительность 40 ч., удостоверение рег.номер 2128 2020, Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования, МГТУ им. Н.Э. Баумана, Удостоверение о повышении квалификации № 773200014870, рег.номер 04.08-35-02/3410 2020, Эффективная деятельность педагога в условиях цифрового пространства, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации № 363101222194, рег.номер ПК-1603-1241 2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по	0,5	0,0006	16	-

					отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение о повышении квалификации удостоверение № 661610007751				
	Даньилив Максим Миронович	Штатный	Доцент, кандидат технических наук, доцент	Высшее, ВГТА, специалитет. Технология мяса и мясных продуктов, инженер; Высшее, магистратура. Финансы и кредит; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2019 г. Альт Линукс Образование 8, ИДО ВГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации, ПК-1603-533 2019 г. Безопасность и охрана труда, УМЦ «Институт практической экологии», Удостоверение о повышении квалификации, 160303-168 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина»	0,5	0,0006	17	-
	Пожидаева Екатерина Анатольевна	Штатный	Доцент, кандидат технических наук, доцент	Высшее, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2020, Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение регистрационный номер № ПК-1603-1583 2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего	6	0,007	14	-

					образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина», Удостоверение регистрационный номер № 40927				
	Полянских Светлана Владимировна	Штатный	Доцент, кандидат технических наук, доцент	Высшее, ВТИ, специалитет. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог; Профессиональная переподготовка. Педагогика высшей школы, педагог высшей школы	2019 г, Удостоверение о повышении квалификации ПК-1603-648 от 06.11.19 «Эджайл в образовании: глобальные тренды и локальные задачи менеджмента», 16 часов, ИДО ФГБОУ ВО "ВГУИТ" 2019 г, Удостоверение о повышении квалификации по программе 363101050137от 01.11.2019. «Безопасность и охрана труда», 72 часа, Учебно-методический центр «Институт практической экологии» 2020, Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования, МГТУ им. Н.Э. Баумана, Удостоверение о повышении квалификации № 773200014862, рег.номер 04.08-35-02/3402 2020, Грамотный потребитель: экспертиза товаров и выявление фальсифицированной продукции, ФГБОУ ВО «ВГУИТ», Удостоверение о повышении квалификации №363101213230, рег.номер ПК-1603-1584 2020, Разработка видеоконтента как элемента электронной информационной образовательной среды университета, ФГБОУ ВО «ВГУИТ» 2020, Современные подходы к формированию профиля компетенций специалиста новой формации (по отраслям), Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина»,	5,5	0,0065	28	-

				Удостоверение о повышении квалификации № 661610007747, рег.номер 40928				
	Будрик Владислав Глебович	ГПХ	Директор ВНИИПП, к.т.н.	Высшее, МГУПБ, специалитет, машины и аппараты пищевых производств		1	0,0011	22
	Богунев Сергей Юрьевич	ГПХ	ГМЗ Лискинский, инженер-технолог, к.т.н.	Высшее, специалитет; Воронежская государственная технологическая академия, – технология молока и молочных продуктов, инженер		0,5	0,0006	13
	Асланов Сагиф Ислам оглы	ГПХ	Технолог ООО «Полифлекс», к.т.н.	Высшее, специалитет, «Технология мяса и мясных продуктов»		0,5	0,0006	37
	Маслова Юлия Фильгатовна	ГПХ	Зав. цехом убоя и переработки индейки ООО «Кривец-птица», к.т.н.	Высшее, специалитет; Воронежская государственная технологическая академия, «Технология мяса и мясных продуктов»		0,5	0,0006	14
	Кузнецова Светлана Александровна	ГПХ	Зам. начальника производства ПАО Молочный комбинат «Воронежский»	Высшее, ВГТА, специалитет. Технология молока и молочных продуктов, инженер		0,5	0,0006	22

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	Мельникова Елена Ивановна	штатный	Доктор технических наук	Разработка ресурсосберегающих технологий в производстве продуктов животного происхождения, закреплена приказом № 270 от 16.10.2019 г.	1. <b>Е.И. Мельникова</b> , Е.Б. Станиславская, В.Е. Диденко, К.Ю. Баранова. Применение пахты в технологии кисломолочного мороженого / Вестник Международной академии холода. – 2020. – № 1. 2. <b>Е.И. Мельникова</b> , Е. Б. Станиславская. Опыт применения подсырной сыворотки в силосовании кукурузы / Сыроделие и маслоделие. – 2020. – № 1. – С. 42 – 43. 3. <b>Е.И. Мельникова</b> , Е.В. Богданова, Д.А. Павельева. Мировой и российский рынок	1. Ekaterina V. Bogdanova, <b>Elena I. Melnikova</b> , and Irina B. Koshevarova The research of the types of moisture bonds in protein-carbohydrate concentrates of cheese whey / Periódico Tchê Química, Issue 34, 2020, P. 10 – 21. 2. <b>Melnikova E.I.</b> , Stanislavskaya E.B., Fedorova A.R., Danyliv M.M., Vasilenko O.A. Technology of semi-hard cheese using protein fat simulator / BIO WEB OF	<i>Международные</i> 1. <b>Мельникова Е.И.</b> , Богданова Е.В. Особенности получения УФ-концентрата подсырной сыворотки для снижения его аллергенности // Материалы Международной научно-практической конференции посвящённой юбилею Заслуженного работника высшей школы Российской Федерации, доктора технических наук, профессора Гавриловой Натальи Борисовны «Современное состояние, перспективы развития АПК и производства специализированных продуктов питания». – Омск, 2020. – С. 442 – 445. 2. <b>Мельникова Е.И.</b> , Станиславская Е.Б.

				<p>сывороточных ингредиентов / Молочная промышленность. – 2020. – № 8. – С. 56 – 58.</p> <p>4. <b>Е.И. Мельникова</b>, Е.В. Богданова. Оценка кинетических параметров протеолиза сывороточных белков в УФ-концентрате подсырной сыворотки / Вестник ВГУИТ, 2020. – Т. 82. – № 4. – С. 107 – 112.</p> <p>5. <b>Е.И. Мельникова</b>, Е.В. Богданова, Я.А. Корнеева. Антиоксидантная активность гидролизата сывороточных белков / Вестник ВГУИТ, 2020. – Т. 82. – № 4. – С. 213 – 218.</p> <p>6. <b>Е.И. Мельникова</b>, Е.В. Богданова. Сывороточные белки как источник биологически активных пептидов / Молочная промышленность. – 2021. – № 3. – С. 55 – 56.</p> <p>7. <b>Е.И. Мельникова</b>, Е.Б. Станиславская, К.Ю. Баранова. Применение сывороточных белковых ингредиентов для получения имитаторов молочного жира / Вестник ВГУИТ. – 2020. – Т. 82. № 3. – С. 90–95.</p> <p>8. <b>Е.И. Мельникова</b>, А.Н. Пономарев, Е.Б. Станиславская, В.Н. Самойлова Молоко как сырье для производства пищевых ингредиентов. Часть 1. Фракционирование обезжиренного молока с целью получения ингредиентов / Молочная промышленность, 2021. – № 4. – С. 34 – 36.</p> <p>9. <b>Е.И. Мельникова</b>, А.Н. Пономарев, Е.Б. Станиславская,</p>	<p>CONFERENCES. International Scientific-Practical Conference “Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources” (FIES 2020). 2020. С. 00032.</p> <p>3. <b>Melnikova E.I.</b> and Bogdanova E.V. Safety assessment of <math>\beta</math>-lactoglobulin hydrolysate with reduced allergenicity / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science . International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials. – 2021. – P. 032057.</p> <p>4. <b>Melnikova E.I.</b>, Stanislavskaya E.B., A R Fedorova. Modification of the whey protein cluster for the utilization in low-calorie food technology / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials. – 2021. – P.032014.</p> <p>5. <b>Melnikova E.I.</b> and Bogdanova E.V. Parameters for Proteolysis of <math>\beta</math>-Lactoglobulin Derived from Cheese Whey // Food Biotechnology. – 2021. – Vol. 35. – No. 3. – PP. 237–251.</p>	<p>Применение микропартикулята сывороточных белков в технологии молокоемких белковых продуктов. Материалы VII Международной научно-практической конференции «Современные достижения биотехнологии. Техника, технологии и упаковка для реализации инновационных проектов на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности». – Пятигорск, 2020. – С. 43 – 46.</p> <p>3. <b>Мельникова Е.И.</b>, Е.В. Богданова, Д.А. Павельева. Применение пермеата подсырной сыворотки в технологии пасты для мучных кондитерских изделий / Материалы VII Международной научно-практической конференции «Современные достижения биотехнологии. Техника, технологии и упаковка для реализации инновационных проектов на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности». – Ставрополь, 2020. – Т. II. – С. 39 – 42.</p> <p>4. <b>Мельникова Е.И.</b>, Е.В. Богданова. Подбор ферментных препаратов для гидролиза сывороточных белков в УФ-концентрате подсырной сыворотки / Материалы VII Международной научно-практической конференции «Современные достижения биотехнологии. Техника, технологии и упаковка для реализации инновационных проектов на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности». – Ставрополь, 2020. – Т. II. – С. 36 – 39.</p> <p>5. <b>Мельникова Е.И.</b>, Е.В. Богданова. Исследование форм связи влаги в гидролизате <math>\beta</math>-лактоглобулина // Материалы Международной научно-практической конференции «Биотехнологические основы получения и применения природных биологически активных веществ (Нарочанские чтения - 12)». – Минск – Ставрополь, 2020. – С. 30 –</p>
--	--	--	--	---	---	--

				<p>В.Н. Самойлова. Молоко как сырье для производства пищевых ингредиентов. Часть 2. Минорные компоненты на основе фракционирования белков и липидов молока / Молочная промышленность, 2021. – № 5. – С. 40 – 42.</p> <p>10. <b>Е.И. Мельникова</b>, А.Н. Пономарев, Е.Б. Станиславская, В.Н. Самойлова. Молоко как сырье для производства пищевых ингредиентов. Часть 3. Лактоза и ее дериваты / Молочная промышленность, 2021. – № 6. – С. 60 – 62.</p> <p>11. <b>Е.И. Мельникова</b>, Е.Б. Станиславская. Творожная сыворотка: опыт использования в технологии кисломолочных напитков / Молочная промышленность, 2021. – № 7. – С. 44-45.</p> <p>12. <b>Е.И. Мельникова</b>, Е.Б. Станиславская, Е.А. Уварова. Биозащита как эффективный инструмент сохранения качества и безопасности молочных продуктов / Молочная промышленность, 2021. – № 9. – С. 35 – 36.</p>	<p>6. <b>Melnikova E.I.</b> and Bogdanova E.V. The development of the sports nutrition drink formula with low allergenic capacity // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (V International Workshop on Innovations in Agro and Food Technologies (WIAFT-V-2021) 17th - 18th June 2021, Volgograd). – 2021. – Vol. 848 – No 012025.</p>	<p>36.</p> <p>6. <b>Мельникова Е.И.</b>, Е.В. Богданова. Изучение безопасности гидролизата сывороточных белков <i>in vivo</i> // Материалы VII Международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство». – Воронеж, 2020. – С. 363 – 366.</p> <p>7. <b>Мельникова Е.И.</b>, Станиславская Е.Б. Перспективы применения наночастиц в технологии изотонических напитков / Современные достижения биотехнологии. Глобальные вызовы и актуальные проблемы переработки и использования вторичных сырьевых ресурсов агропромышленного комплекса России: материалы VIII Международной научно-практической конференции (21–24 июня 2021 г.)/ под редакцией И.А. Евдокимова, А.Д. Лодыгина. – Ставрополь: «Бюро новостей», 2021. – 375 с.</p> <p>8. <b>Мельникова Е.И.</b>, Павельева Д.А., Богданова Е.В., Шабалова Е.Д. Гранулометрический состав и физико-химические свойства сывороточного пермеата // Материалы VIII международной научно-практической конференции «Современные достижения биотехнологии. Глобальные вызовы и актуальные проблемы переработки и использования вторичных сырьевых ресурсов агропромышленного комплекса России». – Ставрополь, 2021. – С. 195 – 197.</p> <p>9. <b>Мельникова Е.И.</b>, Богданова Е.В. Химический состав и свойства творожного продукта со сниженной аллергенностью // Материалы VIII международной научно-практической конференции «Современные достижения биотехнологии. Глобальные вызовы и</p>
--	--	--	--	---	--	---

						<p>актуальные проблемы переработки и использования вторичных сырьевых ресурсов агропромышленного комплекса России». – Ставрополь, 2021. – С. 187 – 189.</p> <p><i>Всероссийские и региональные</i></p> <p>1. <b>Мельникова Е.И.</b>, Богданова Е.В., Павельева Д.А., Дорохова Я.А. Применение гидролизата сывороточных белков в технологии молочного напитка со сниженной аллергенностью // Материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции «Инновационное предпринимательство: вопросы прикладных исследований». – Воронеж, 2021. – С. 167 – 170.</p> <p>2. <b>Мельникова Е.И.</b>, Богданова Е.В. Биотрансформация β-лактоглобулина для снижения аллергенности кисломолочных напитков // Материалы LVIII отчетной научной конференции преподавателей и научных сотрудников за 2019 год. – Воронеж, 2020. – Ч. I. – С. 58.</p> <p>3. Павельева Д.А., <b>Мельникова Е.И.</b>, Богданова Е.В. Биозащита как инструмент для продления жизненного цикла молочных продуктов // Материалы LVIII отчетной научной конференции преподавателей и научных сотрудников за 2019 год. – Воронеж, 2020. – Ч. I. – С. 59.</p> <p>4. <b>Мельникова Е.И.</b>, Станиславская Е.Б. Биотехнология кисломолочного мороженого с использованием пахты // Материалы LVIII отчетной научной конференции преподавателей и научных сотрудников ВГУИТ за 2019 год: В 3 ч. Ч. 1.; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. – Воронеж: ВГУИТ, 2020. – С. 68.</p> <p>5. <b>Мельникова Е.И.</b>, Станиславская Е.Б. Перспективы применения биологически</p>
--	--	--	--	--	--	--

							активных пептидов молочной сыворотки в лечебном питании // Материалы региональной конференции «Инновации в создании материалов и методов для современной медицины».– Воронеж: ВГУИТ, 2020. – С. 125 – 126. 6. <b>Мельникова Е.И.</b> , Богданова Е.В. Разработка технологических рекомендаций для эффективной инактивации протеаз при получении гидролизата сывороточных белков // Сборник тезисов Всероссийской с международным участием онлайн-конференции «Современная биотехнология: актуальные вопросы, инновации и достижения». – Кемерово, 2020. – С. 102 – 103.
--	--	--	--	--	--	--	--

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	Пономарев Аркадий Николаевич	Государственная дума РФ	Депутат, возглавляет аграрный сектор	9	44
2	Мельникова Елена Ивановна	ПАО МК «Воронежский» (г. Воронеж)	Начальник отдела технологического контроля и развития	11	11
3	Будрик Владислав Глебович	ВНИИПП (г. Москва)	Директор	3	22
4	Богунов Сергей Юрьевич	ГМЗ Лискинский	Инженер-технолог	13	13
5	Асланов Сагиф Ислам Оглы	ООО «Полифлекс» (г. Воронеж)	Технолог	27	37
6	Кузнецова Светлана Александровна	ПАО МК «Воронежский» (г. Воронеж)	Заместитель начальника производства	19	22

7	Маслова Юлия Фильгатовна	ООО «Кривец-птица» (Липецкая обл.)	Зав. цехом убоя и переработки индейки	3	14
---	--------------------------	------------------------------------	---------------------------------------	---	----

### Раздел 3. Материально-технические условия реализации образовательной программы:

№ 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
1	Философские проблемы науки	<p>Аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. 8) Мультимедийная техника. Экран проекционный. Нетбук ASUS EEEPS 1001 PX. Комплект мебели для учебного процесса – 30 шт.</p> <p>Аудитория для проведения семинарских занятий (ауд. 07) Комплект мебели для учебного процесса. Наборы демонстрационного материала, обеспечивающие тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов и тестов.</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19, № 23, 2 этаж, (административный корпус), литера 1А, 1Н</p> <p>№ 55, цокольный этаж (административный корпус), литера 1Б</p>
2	Иностранный язык	<p>Аудитории для проведения практических занятий. (ауд. 2, 3, 4, 9) Комплекты мебели для учебного процесса. Телевизор марки «Рубин», видеомэгагнитофон марки «Daewoo», проигрыватель DVD-PHILIPSDVPHDMI 1080R; Аудиомэгагнитофоны марки «Philips»; Аудиомэгагнитофон марки «Sony».</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19, № 32, 33, 34, 40, 1 этаж, литера 1С, 1И</p>
3	Защита интеллектуальной собственности	<p>Учебная аудитория для лабораторных занятий, биологическая лаборатория, (ауд. 041) Шкаф полуоткрытый – 1 шт. Шкаф полуоткрытый со стеклом – 6 шт. Доска ученическая – 1 шт. Стол ученический – 10 шт. Стул ученический – 18 шт. Шкаф платяной – 5 шт. Стол компьютерный в ПВХ – 2 шт. Стол письменный в ПВХ – 3 шт. Рабочая станция IntelCore 2 – 2 шт.</p> <p>Технологическая лаборатория, учебная аудитория для проведения практических, лабораторных занятий, занятий семинарного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. (ауд. 043) Куттер – 1 шт. Стол ученический – 9 шт. Стул ученический – 16 шт. Микроволновая печь СВЧ Samsung – 1 шт. Печь конвекционная - 1 шт. Слайсер – 1 шт. Шкаф закрытый для инвентаря и одежды – 4 шт. Аппарат пельменный – 1шт. Плита электрическая – 2шт. Столразделочный – 2 шт. Ростер – 1 шт.</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19, № 28, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 24, 25, 26, 27, цокольный этаж, литера 1Т</p>

		<p>Электрошашлычница – 1 шт. Водонагреватель – 1 шт. Ионизатор воздухоочиститель – 1 шт. Блендер – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Весы – 2 шт. Доска разделочная – 5 шт. Кастрюля – 5 шт. Миксер – 1 шт. Пароварка – 1 шт. Поднос – 3 шт. Противни – 3 шт. Толкушка – 2 шт. Шприц – 1 шт. Шумовка – 2 шт. Холодильник – 1 шт. Сковорода – 4 шт. Огнетушитель</p>	
4	<p>Пищевые ингредиенты и БАД в производстве продуктов животного происхождения</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (ауд. 035)          Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт. Стол ученический – 28 штук, Стул ученический – 56 штук Доска учебная -1 шт.</p> <p>Технологическая лаборатория, учебная аудитория для проведения практических, лабораторных занятий, занятий семинарного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 043)          Куттер – 1шт. Стол ученический – 9 шт. Стул ученический – 16 шт. Микроволновая печь СВЧ Samsung – 1 шт. Печь конвекционная - 1 шт. Слайсер – 1 шт. Шкаф закрытый для инвентаря и одежды – 4 шт. Аппарат пельменный – 1шт. Плита электрическая – 2шт. Столразделочный – 2 шт. Ростер – 1 шт. Электрошашлычница – 1 шт. Водонагреватель – 1 шт. Ионизатор воздухоочиститель – 1 шт. Блендер – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Весы – 2 шт. Доска разделочная – 5 шт. Кастрюля – 5 шт. Миксер – 1 шт. Пароварка – 1 шт. Поднос – 3 шт. Противни – 3 шт. Толкушка – 2 шт. Шприц – 1 шт. Шумовка – 2 шт. Холодильник – 1 шт. Сковорода – 4 шт. Огнетушитель</p> <p>Технологическая лаборатория, учебная аудитория для проведения практических, лабораторных занятий, занятий семинарного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 120)          DVD – плеер Philips DVP-630 – 1 шт. Стол ученический – 13 шт. Лавка ученическая - 13 шт. Телевизор Vestel VR 54 TS – 1 шт. Шкаф закрытый ПВХ – 4 шт. Шкаф полузакрытый – 1 шт. Центрифуга Весы AR 5-120 Холодильник Бирюса 2 Центрифуга УЛ 4-1 Электросепаратор Сатурн 2 Электроплитка Шкаф холодильный ШХ-08 Шкаф вытяжной ДВС-а/1 Фотокалориметр КФ-К-2 Аквадистиллятор ДЭ-10 Рн-метр – 1 шт Кондуктометр – 1 шт Термостат - 1 шт Сушильный шкаф – 1 шт Пресс для сыра – 1 шт Поднос – 5 шт Фляга – 1 шт Тумба – 2 шт Электрод для молока – 2 Стол ПВХ – 2 Стул – 4 шт Огнетушитель</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19          № 34, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 24, 25, 26, 27, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 14, 1 этаж, литера 1 Е</p>
5	<p>Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества</p>	<p>Учебная аудитория для лабораторных занятий, биологическая лаборатория, (ауд. 041)          Шкаф полуоткрытый – 1 шт. Шкаф полуоткрытый со стеклом – 6 шт. Доска ученическая – 1 шт. Стол ученический – 10 шт. Стул ученический – 18 шт. Шкаф платяной – 5 шт. Стол компьютерный в ПВХ – 2 шт. Стол письменный в ПВХ – 3 шт. Рабочая станция IntelCore 2 – 2 шт.</p> <p>Технологическая лаборатория, учебная аудитория для проведения практических, лабораторных занятий, занятий семинарного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. (ауд. 043)          Куттер – 1шт. Стол ученический – 9 шт. Стул ученический – 16 шт. Микроволновая печь СВЧ Samsung –</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19,          № 28, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 24, 25, 26, 27, цокольный этаж, литера 1Т</p>

		1 шт. Печь конвекционная - 1 шт. Слайсер – 1 шт. Шкаф закрытый для инвентаря и одежды – 4 шт. Аппарат пельменный – 1шт. Плита электрическая – 2шт. Столразделочный – 2 шт. Ростер – 1 шт. Электрошашлычница – 1 шт. Водонагреватель – 1 шт. Ионизатор воздухоочиститель – 1 шт. Блендер – 2 шт. Электромясорубка – 1 шт. Весы – 2 шт. Доска разделочная – 5 шт. Кастрюля – 5 шт. Миксер – 1 шт. Пароварка – 1 шт. Поднос – 3 шт. Противни – 3 шт. Толкушка – 2 шт. Шприц – 1 шт. Шумовка – 2 шт. Холодильник – 1 шт. Сковорода – 4 шт. Огнетушитель	
6	Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности	Учебная аудитория для лабораторных занятий, биологическая лаборатория, (ауд. 041) Шкаф полуоткрытый – 1 шт. Шкаф полуоткрытый со стеклом – 6 шт. Доска ученическая – 1 шт. Стол ученический – 10 шт. Стул ученический – 18 шт. Шкаф платяной – 5 шт. Стол компьютерный в ПВХ – 2 шт. Стол письменный в ПВХ – 3 шт. Рабочая станция IntelCore 2 – 2 шт.  Аудитории для проведения лабораторных занятий, (ауд. 028) Центрифуга универсальная лабораторная УЛ-4-1 – 1 шт. Центрифуга лабораторная ОКА – 1 шт. Морозильная камера Минск – 1 шт. Весы KERN 440 – 35N – 1 шт. Весы AR-5-120 - 1 шт. Шкаф медицинский лабораторный ШМЛ (вытяжка) – 1 шт. Стол ученический - 10 шт. Стул ученический – 21 шт. Стол лабораторный со шкафчиком – 6 шт. Стол лабораторный без шкафчика – 2 шт. Стол лабораторный с керамической плиткой – 1 шт. Стол для весов – 1 шт. Шкаф медицинский стеклянный – 1 шт. Весы Acom – 1 шт. Плитка электрическая – 2 поднос – 2 Ph- метр – 1 тумба – 6 Устройство для определения влажности в продуктах – 1 огнетушитель	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 № 28, цокольный этаж, литера 1Т  № 2, цокольный этаж, литера 1Т
7	Физико-химические и биотехнологические основы производства продуктов питания	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (ауд. 035) Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт. Стол ученический – 28 штук, Стул ученический – 56 штук Доска учебная -1 шт.  Учебная аудитория для проведения практических, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для курсового и дипломного проектирования (ауд. 039) Компьютер P-4-3,0 – 6 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт. Шкаф платяной – 3 шт. Стол ученический – 9штук, Стул ученический – 19 штук Доска ученическая – 1 шт. Стол ПВХ – 1шт  Технологическая лаборатория, учебная аудитория для проведения практических, лабораторных занятий, занятий семинарного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 120) DVD – плеер Philips DVP-630 – 1 шт. Стол ученический – 13 шт. Лавка ученическая - 13 шт. Телевизор Vestel VR 54 TS – 1 шт. Шкаф закрытый ПВХ – 4 шт. Шкаф полузакрытый – 1 шт. Центрифуга Весы AR 5-120 Холодильник Бирюса 2 Центрифуга УЛ 4-1 Электросепаратор Сатурн 2 Электроплитка Шкаф холодильный ШХ-08 Шкаф вытяжной ДВС-а/1 Фотокалориметр КФ-К-2 Аквадистилятор ДЭ-10 Ph-метр – 1 шт Кондуктометр – 1 шт Термостат - 1 шт Сушильный шкаф – 1 шт Пресс для сыра – 1 шт Поднос – 5 шт Фляга – 1 шт Тумба – 2 шт Электрод для молока – 2 Стол ПВХ – 2 Стул – 4 шт Огнетушитель	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 № 34, цокольный этаж, литера 1Т  № 31, цокольный этаж, литера 1Т  № 14, 1 этаж, литера 1Д

8	Современные методы исследования свойств сырья и продуктов животного происхождения	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (ауд. 035)          Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт. Стол ученический – 28 штук, Стул ученический – 56 штук Доска учебная -1 шт.</p> <p>Технологическая лаборатория, учебная аудитория для проведения практических, лабораторных занятий, занятий семинарного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. (ауд. 043)          Куттер – 1шт. Стол ученический – 9 шт. Стул ученический – 16 шт. Микроволновая печь СВЧ Samsung – 1 шт. Печь конвекционная - 1 шт. Слайсер – 1 шт. Шкаф закрытый для инвентаря и одежды – 4 шт. Аппарат пельменный – 1шт. Плита электрическая – 2шт. Столразделочный – 2 шт. Ростер – 1 шт. Электрошашлычница – 1 шт. Водонагреватель – 1 шт Ионизатор воздухоочиститель – 1 шт Блендер – 2 шт Электромясорубка – 1 шт Весы – 2 шт Доска разделочная – 5 шт Кастрюля – 5 шт. Миксер – 1 шт Пароварка – 1 шт Поднос – 3 шт Противни – 3 шт Толкушка – 2 шт Шприц – 1 шт Шумовка – 2 шт Холодильник – 1 шт Сковорода – 4 шт Огнетушитель</p> <p>Технологическая лаборатория, учебная аудитория для проведения практических, лабораторных занятий, занятий семинарного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 120)          DVD – плеер Philips DVP-630 – 1 шт. Стол ученический – 13 шт. Лавка ученическая - 13 шт. Телевизор Vestel VR 54 TS – 1 шт. Шкаф закрытый ПВХ – 4 шт. Шкаф полузакрытый – 1 шт. Центрифуга Весы AR 5-120 Холодильник Бирюса 2 Центрифуга УЛ 4-1 Электросепаратор Сатурн 2 Электроплитка Шкаф холодильный ШХ-08 Шкаф вытяжной ДВС-а/1 Фотокалориметр КФ-К-2 Аквадистиллятор ДЭ-10 Рн-метр – 1 шт Кондуктометр – 1 шт Термостат - 1 шт Сушильный шкаф – 1 шт Пресс для сыра – 1 шт Поднос – 5 шт Фляга – 1 шт Тумба – 2 шт Электрод для молока – 2 Стол ПВХ – 2 Стул – 4 шт Огнетушитель</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19, № 34, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 24, 25, 26, 27, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 14, 1 этаж, литера 1Е</p>
9	Технологические основы инновационной деятельности в производстве продуктов животного происхождения	<p>Технологическая лаборатория, учебная аудитория для проведения практических, лабораторных занятий, занятий семинарного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 120)          DVD – плеер Philips DVP-630 – 1 шт. Стол ученический – 13 шт. Лавка ученическая - 13 шт. Телевизор Vestel VR 54 TS – 1 шт. Шкаф закрытый ПВХ – 4 шт. Шкаф полузакрытый – 1 шт. Центрифуга Весы AR 5-120 Холодильник Бирюса 2 Центрифуга УЛ 4-1 Электросепаратор Сатурн 2 Электроплитка Шкаф холодильный ШХ-08 Шкаф вытяжной ДВС-а/1 Фотокалориметр КФ-К-2 Аквадистиллятор ДЭ-10 Рн-метр – 1 шт Кондуктометр – 1 шт Термостат - 1 шт Сушильный шкаф – 1 шт Пресс для сыра – 1 шт Поднос – 5 шт Фляга – 1 шт Тумба – 2 шт Электрод для молока – 2 Стол ПВХ – 2 Стул – 4 шт Огнетушитель</p> <p>Учебная аудитория для проведения практических, групповых и индивидуальных консультаций, текущего</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 № 14, 1 этаж, литера 1Е</p> <p>№ 31, цокольный этаж, литера 1Т</p>

		<p>контроля и промежуточной аттестации, для курсового и дипломного проектирования (ауд. 039) Компьютер P-4-3,0 – 6 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт. Шкаф платяной – 3 шт. Стол ученический – 9штук, Стул ученический – 19 штук Доска ученическая – 1 шт Стол ПВХ – 1шт</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (ауд. 045) Электрическая плита – 1 шт; Магнитная мешалка – 1 шт. Экран на штативе – 2 шт</p>	№ 23, цокольный этаж, литера 1Т
10	<p>Методология проектирования технико-технологических производств и продуктов заданными свойствами составом</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (ауд. 035) Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт. Стол ученический – 28 штук, Стул ученический – 56 штук Доска учебная -1 шт.</p> <p>Учебная аудитория для проведения практических, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для курсового и дипломного проектирования (ауд. 039) Компьютер P-4-3,0 – 6 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт. Шкаф платяной – 3 шт. Стол ученический – 9штук, Стул ученический – 19 штук Доска ученическая – 1 шт Стол ПВХ – 1шт</p> <p>Учебная аудитория для лабораторных занятий, биологическая лаборатория, (ауд. 041) Шкаф полуоткрытый – 1 шт. Шкаф полуоткрытый со стеклом – 6 шт. Доска ученическая – 1 шт. Стол ученический – 10 шт. Стул ученический – 18 шт. Шкаф платяной – 5 шт. Стол компьютерный в ПВХ – 2 шт. Стол письменный в ПВХ – 3 шт. Рабочая станция IntelCore 2 – 2 шт.</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 № 34, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 31, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 28, цокольный этаж, литера 1Т</p>
11	<p>Технико-технологические основы производства молока и молочных продуктов</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (ауд. 035) Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт. Стол ученический – 28 штук, Стул ученический – 56 штук Доска учебная -1 шт.</p> <p>Технологическая лаборатория, учебная аудитория для проведения практических, лабораторных занятий, занятий семинарного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 120) DVD – плеер Philips DVP-630 – 1 шт. Стол ученический – 13 шт. Лавка ученическая - 13 шт. Телевизор Vestel VR 54 TS – 1 шт. Шкаф закрытый ПВХ – 4 шт. Шкаф полузакрытый – 1 шт. Центрифуга Весы AR 5-120 Холодильник Бирюса 2 Центрифуга УЛ 4-1 Электросепаратор Сатурн 2 Электроплитка Шкаф холодильный ШХ-08 Шкаф вытяжной ДВС-а/1 Фотокалориметр КФ-К-2 Аквадистиллятор ДЭ-10 Рн-метр – 1 шт Кондуктометр – 1 шт Термостат - 1 шт Сушильный шкаф – 1 шт Пресс для сыра – 1 шт Поднос – 5 шт Фляга – 1 шт Тумба – 2 шт Электрод для молока – 2 Стол ПВХ – 2 Стул – 4 шт Огнетушитель</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 № 34, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 14, 1 этаж, литера 1Д</p>
12	<p>Технологии переработки</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (ауд. 035) Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт. Стол ученический – 28 штук, Стул</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект</p>

	вторичных сырьевых ресурсов молочной отрасли	<p>ученический – 56 штук Доска учебная -1 шт.</p> <p>Технологическая лаборатория, учебная аудитория для проведения практических, лабораторных занятий, занятий семинарного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 120)  DVD – плеер Philips DVP-630 – 1 шт. Стол ученический – 13 шт. Лавка ученическая - 13 шт. Телевизор Vestel VR 54 TS – 1 шт. Шкаф закрытый ПВХ – 4 шт. Шкаф полузакрытый – 1 шт. Центрифуга Весы AR 5-120 Холодильник Бирюса 2 Центрифуга УЛ 4-1 Электросепаратор Сатурн 2 Электроплитка Шкаф холодильный ШХ-08 Шкаф вытяжной ДВС-а/1 Фотокалориметр КФ-К-2 Аквадистиллятор ДЭ-10 Рн-метр – 1 шт Кондуктометр – 1 шт Термостат - 1 шт Сушильный шкаф – 1 шт Пресс для сыра – 1 шт Поднос – 5 шт Фляга – 1 шт Тумба – 2 шт Электрод для молока – 2 Стол ПВХ – 2 Стул – 4 шт Огнетушитель</p>	<p>Революции, 19  № 34, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 14, 1 этаж, литера 1Д</p>
13	Биотехнология производства мяса и мясных продуктов	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (ауд. 035)  Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт. Стол ученический – 28 штук, Стул ученический – 56 штук Доска учебная -1 шт.</p> <p>Аудитории для проведения лабораторных занятий, (ауд. 028)  Центрифуга универсальная лабораторная УЛ-4-1 – 1 шт. Центрифуга лабораторная ОКА – 1 шт. Морозильная камера Минск – 1 шт. Весы KERN 440 – 35N – 1 шт. Весы AR-5-120 - 1 шт. Шкаф медицинский лабораторный ШМЛ (вытяжка) – 1 шт. Стол ученический - 10 шт. Стул ученический – 21 шт. Стол лабораторный со шкафчиком – 6 шт. Стол лабораторный без шкафчика – 2 шт. Стол лабораторный с керамической плиткой – 1 шт. Стол для весов – 1 шт. Шкаф медицинский стеклянный – 1 шт Весы Асом – 1 шт Плитка электрическая – 2 поднос – 2 Ph- метр – 1 тумба – 6 Устройство для определения влажности в продуктах – 1 огнетушитель</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19  № 34, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 2, цокольный этаж, литера 1Т</p>
14	Молекулярно-биологические основы питания	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (ауд. 035)  Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт. Стол ученический – 28 штук, Стул ученический – 56 штук Доска учебная -1 шт.</p> <p>Аудитории для проведения лабораторных занятий, (ауд. 028)  Центрифуга универсальная лабораторная УЛ-4-1 – 1 шт. Центрифуга лабораторная ОКА – 1 шт. Морозильная камера Минск – 1 шт. Весы KERN 440 – 35N – 1 шт. Весы AR-5-120 - 1 шт. Шкаф медицинский лабораторный ШМЛ (вытяжка) – 1 шт. Стол ученический - 10 шт. Стул ученический – 21 шт. Стол лабораторный со шкафчиком – 6 шт. Стол лабораторный без шкафчика – 2 шт. Стол лабораторный с керамической плиткой – 1 шт. Стол для весов – 1 шт. Шкаф медицинский стеклянный – 1 шт Весы Асом – 1 шт Плитка электрическая – 2 поднос – 2 Ph- метр – 1 тумба – 6 Устройство для определения влажности в продуктах – 1 огнетушитель</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19  № 34, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 2, цокольный этаж, литера 1Т</p>
15	Инновационные и	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (ауд. 035)	394036, Воронежская область, г.

	ресурсосберегающие технологии молочных продуктов	<p>Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт. Стол ученический – 28 штук, Стул ученический – 56 штук Доска учебная -1 шт.</p> <p>Технологическая лаборатория, учебная аудитория для проведения практических, лабораторных занятий, занятий семинарного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд. 120)  DVD – плеер Philips DVP-630 – 1 шт. Стол ученический – 13 шт. Лавка ученическая - 13 шт. Телевизор Vestel VR 54 TS – 1 шт. Шкаф закрытый ПВХ – 4 шт. Шкаф полузакрытый – 1 шт. Центрифуга Весы AR 5-120 Холодильник Бирюса 2 Центрифуга УЛ 4-1 Электросепаратор Сатурн 2 Электроплитка Шкаф холодильный ШХ-08 Шкаф вытяжной ДВС-а/1 Фотокалориметр КФ-К-2 Аквадистиллятор ДЭ-10 Рн-метр – 1 шт Кондуктометр – 1 шт Термостат - 1 шт Сушильный шкаф – 1 шт Пресс для сыра – 1 шт Поднос – 5 шт Фляга – 1 шт Тумба – 2 шт Электрод для молока – 2 Стол ПВХ – 2 Стул – 4 шт Огнетушитель</p>	<p>Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19  № 34, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 14, 1 этаж, литера 1Д</p>
16	Технология глубокой переработки продуктов мясной отрасли убой	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (ауд. 035)  Проектор Sony VPL – DX140 – 1 шт, Экран для проектора – 1 шт. Стол ученический – 28 штук, Стул ученический – 56 штук Доска учебная -1 шт.</p> <p>Аудитории для проведения лабораторных занятий, (ауд. 028)  Центрифуга универсальная лабораторная УЛ-4-1 – 1 шт. Центрифуга лабораторная ОКА – 1 шт. Морозильная камера Минск – 1 шт. Весы KERN 440 – 35N – 1 шт. Весы AR-5-120 - 1 шт. Шкаф медицинский лабораторный ШМЛ (вытяжка) – 1 шт. Стол ученический - 10 шт. Стул ученический – 21 шт. Стол лабораторный со шкафчиком – 6 шт. Стол лабораторный без шкафчика – 2 шт. Стол лабораторный с керамической плиткой – 1 шт. Стол для весов – 1 шт. Шкаф медицинский стеклянный – 1 шт Весы Асом – 1 шт Плитка электрическая – 2 поднос – 2 Рн- метр – 1 тумба – 6 Устройство для определения влажности в продуктах – 1 огнетушитель</p> <p>Технологическая лаборатория, учебная аудитория для проведения практических, лабораторных занятий, занятий семинарного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. (ауд. 043)  Куттер – 1шт. Стол ученический – 9 шт. Стул ученический – 16 шт. Микроволновая печь СВЧ Samsung – 1 шт. Печь конвекционная - 1 шт. Слайсер – 1 шт. Шкаф закрытый для инвентаря и одежды – 4 шт. Аппарат пельменный – 1шт. Плита электрическая – 2шт. Столразделочный – 2 шт. Ростер – 1 шт. Электрошашлычница – 1 шт. Водонагреватель – 1 шт Ионизатор воздухоочиститель – 1 шт Блендер – 2 шт Электромясорубка – 1 шт Весы – 2 шт Доска разделочная – 5 шт Кастрюля – 5 шт. Миксер – 1 шт Пароварка – 1 шт Поднос – 3 шт Противни – 3 шт Толкушка – 2 шт Шприц – 1 шт Шумовка – 2 шт</p>	<p>394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19  № 34, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 2, цокольный этаж, литера 1Т</p> <p>№ 24, 25, 26, 27, цокольный этаж, литера 1Т</p>

		Холодильник – 1 шт Сковорода – 4 шт Огнетушитель	
17	Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Учебная аудитория для проведения практических, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для курсового и дипломного проектирования (ауд. 039) Компьютер Р-4-3,0 – 6 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт. Шкаф платяной – 3 шт. Стол ученический – 9штук, Стул ученический – 19 штук Доска ученическая – 1 шт Стол ПВХ – 1шт	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 № 31, цокольный этаж, литера 1Т
18	Производственная практика, научно-исследовательская работа	Учебная аудитория для проведения практических, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для курсового и дипломного проектирования (ауд. 039) Компьютер Р-4-3,0 – 6 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт. Шкаф платяной – 3 шт. Стол ученический – 9штук, Стул ученический – 19 штук Доска ученическая – 1 шт Стол ПВХ – 1шт	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 № 31, цокольный этаж, литера 1Т
19	Производственная практика, технологическая практика	Учебная аудитория для проведения практических, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для курсового и дипломного проектирования (ауд. 039) Компьютер Р-4-3,0 – 6 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт. Шкаф платяной – 3 шт. Стол ученический – 9штук, Стул ученический – 19 штук Доска ученическая – 1 шт Стол ПВХ – 1шт	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 № 31, цокольный этаж, литера 1Т
20	Производственная практика, преддипломная практика	Учебная аудитория для проведения практических, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для курсового и дипломного проектирования (ауд. 039) Компьютер Р-4-3,0 – 6 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт. Шкаф платяной – 3 шт. Стол ученический – 9штук, Стул ученический – 19 штук Доска ученическая – 1 шт Стол ПВХ – 1шт	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 № 31, цокольный этаж, литера 1Т
21	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	Учебная аудитория для проведения практических, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для курсового и дипломного проектирования (ауд. 039) Компьютер Р-4-3,0 – 6 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт. Шкаф платяной – 3 шт. Стол ученический – 9штук, Стул ученический – 19 штук Доска ученическая – 1 шт Стол ПВХ – 1шт	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 № 31, цокольный этаж, литера 1Т
22	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	Учебная аудитория для проведения практических, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для курсового и дипломного проектирования (ауд. 039) Компьютер Р-4-3,0 – 6 шт. Принтер HP LaserJet P 2015 – 1 шт. Рабочая станция IntelCore 2 Duo – 7 шт. Шкаф платяной – 3 шт. Стол ученический – 9штук, Стул ученический – 19 штук Доска ученическая – 1 шт Стол ПВХ – 1шт	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19 № 31, цокольный этаж, литера 1Т

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.

не проводилась

\_\_\_\_\_ 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: www.i-exam.ru  
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: www.i-exam.ru  
ссылка на электронный адрес официального сайта юридического лица, осуществлявшего независимую оценку качества подготовки обучающихся

Декан ТФ, проф.

Новикова И.В.

Зав. кафедрой ТПЖП, проф.

Пономарев А.Н.

Доцент кафедры ТПЖП, доц.

Полянских С.В.

Зам. генерального директора по заготовкам молока ПАО МК «Воронежский»

Хохлова Л.А.

Начальник отдела качества, сертификации и оказания услуг Союза «Торгово-промышленная

Дерканосов Н.И.

