



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

ОТЧЕТ

о результатах самообследования образовательной программы по направлению подготовки/специальности

19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии

Направленность программы - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Исследователь. Преподаватель-исследователь
присваиваемая квалификация

Рассмотрен и одобрен
на заседании ученого совета технологического факультета

Декан Новикова И.В.

Протокол № 5 от «24» декаб 2021 г.



Воронеж, 2021

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

1) _____Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств_____

СВЕДЕНИЯ О РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ: 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств (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 _____
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 30.07.2014 г. № 884.

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 ставок	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	История и философия науки	Бабаева Анна Владимировна	штатный	Профессор, кандидат культурологии, доктор философских наук, доцент	высшее, Воронежский государственный университет, 1989, Историк, преподаватель истории и обществоведения	- 2019 г., «Альт Линукс Образование 8», ФГБОУ ВО ВГУИТ, Удостоверение о повышении квалификации № ПК-1603-210 - 2019 г., «Безопасность и Охрана труда», ФГБОУ ВО ВГУИТ, Удостоверение о повышении квалификации № 160303-177	144	0,17	31 год	-
2	Иностранный язык	Чигирин Евгений Анатольевич	штатный	Заведующий кафедрой иностранных языков,	высшее, Воронежский государственный педагогический университет, 1997 Учитель немецкого и английского языков по специальности «Филология»	- Курс повышения квалификации по дополнительной профессиональной программе "Разработка электронного учебно-методического комплекса при обучении студентов ВГУИТ с применением СДО "Moodle". Электронный деканат" в объеме 72 часов в институте дополнительного образования ФГБОУ ВО "ВГУИТ" в 2016 г. - Курс повышения	180	0,21	24 года	-

						квалификации по программе "Безопасность и охрана труда" в объеме 40 часов в учебно-методическом центре "Институт практической экологии" ФГБОУ ВО "ВГУИТ" в 2016 г. - Курс повышения квалификации по программе "Менеджмент образовательных организаций" в объеме 250 часов в учебно-методическом центре "Институт дополнительного образования" ФГБОУ ВО "ВГУИТ" в 2016 г. - Курс повышения квалификации по программе "Государственное и муниципальное управление" в объеме 250 часов в учебно-методическом центре "Институт дополнительного образования" ФГБОУ ВО "ВГУИТ" в 2017 г. - Курс повышения квалификации по программе "Немецкий язык для преподавателей" – "Sprachkurs Deutsch fuer Lehrkraefte" в объеме 60 часов в институте им. Гёте в г. Берлин в 2017 г				
3	Педагогика и психология высшей школы	Шмырёва Ольга Ивановна	штатный	Доцент, кандидат психологических наук, доцент	высшее, Московский открытый социальный университет, 2002 специальность	- 2019/20 г., «Школа профессионального мастера», ВГУИТ - 2019 г., «Альт -Линукс Образование 8», ИДО ВГУИТ, Удостоверение о повышении	144	0,17	16 лет	-

					«Психология» Психолог. Преподаватель психологии	квалификации № ПК-1603-541 - 2019 г., «Безопасность и Охрана труда», ФГБОУ ВО ВГУИТ, Удостоверение о повышении квалификации № 160303-180				
4	Информационные методы исследований в науке	Коробова Людмила Анатольевна	штатный	Доцент, кандидат технических наук	высшее, ВГИ, инженер по автоматизации химических и пищевых процессов	- Удостоверение о краткосрочном повышении квалификации № 362401270855 рег.№1603-801 от 03.06.2015 «Разработка основной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС и реализация программ обучения», 72 часа, ФГБОУ ВПО «ВГУИТ»; - Удостоверение о повышении квалификации № 362405004947 рег. №ПК-1603-452 от 19.12.2016 «Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности», 72 часа, ФГБОУ ВО «ВГУИТ»; - Удостоверение о повышении квалификации , № 362405005681 рег № 160303-431 от 02.12.2016 «Безопасность и охрана труда», 40 часов, ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	108	0,13	21 год	-

5	Специальные дисциплины 19.06.01: Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	Мельникова Елена Ивановна	штатный	Профессор, доктор технических наук, профессор	высшее, Воронежский технологический институт, факультет мясо-молочный, кафедра технологии молока и молочных продуктов, 1985-1990 гг. инженер по специальности «Технология молока и молочных продуктов»	- 2016, повышение квалификации по программе «Безопасность и охрана труда», ФГБОУ ВО ВГУИТ, удостоверение № 160303-366; - 2016, повышение квалификации по программе «Разработка электронного учебно-методического комплекса при обучении студентов ВГУИТ с применением СДО «Moodle». Электронный деканат», ФГБОУ ВО ВГУИТ, удостоверение № ПК-1603-744; - 2017, повышение квалификации по программе «Техническое регулирование и стандартизация в части производства молока и молочной продукции, их хранения, транспортирования и реализации, а также осуществления производственного контроля над качеством и безопасностью», ООО «Научно-технический комитет «Молочная индустрия», сертификат № 102-2017; - 2018, повышение квалификации по программе «Новое в технике и технологии производства молока и молочных продуктов», НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия» (г. Москва),	216	0,25	29 лет	-
	Педагогическая практика					108	0,13			
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности					216	0,25			
	Научно-исследовательская деятельность					6480	7,62			
	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук (научно-исследовательский семинар)					432	0,51			
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					180	0,13			
	Научный доклад об основных									

	результатах подготовленной научно- квалификационной работы (диссертации)					сертификат.	216	0,25		
6	Организация учебного процесса в вузе Качество образования и основы научно- методической деятельности	Стукало Оксана Георгиевна	штатный	Профессор, доктор экономических наук, доцент	высшее, специальность (по диплому о ВО) Экономика и управление на предприятии (в пищевой промышленности). Квалификация: Экономист- менеджер	В 2018 г. диплом о профессиональной переподготовке «Педагогика высшей школы» присвоена квалификация «Педагог высшей школы» ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» 2018 г. по дополнительной профессиональной программе «Противодействие коррупции при осуществлении образовательной деятельности на основе профессионального	144	0,16	18 лет	-
							144	0,16		

						стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» ФГБОУ ДПО «Государственная академия промышленного менеджмента имени Н.П. Пастухова»				
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

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, профессор	Разработка ресурсосберегающих технологий в производстве продуктов животного происхождения, закреплена приказом № 270 от 16.10.2019 г.	1. Е.В. Богданова, Е.И. Мельникова , А.В.Гребенщиков. Усвояемость гидролизата β-лактоглобулина в экспериментах <i>in vivo</i> / Молочная промышленность. – 2019. – № 3. – С. 41 – 42. 2. Е.И. Мельникова , Е.В. Богданова. Применение ферментного препарата NOLA Fit в технологии безлактозного мороженого / Пищевая промышленность. – 2019. – № 4. – С. 61 – 63. 3. Е.И. Мельникова , Е. Б. Станиславская. Применение микропартикулята сывороточных белков в технологии полутвердых сыров / Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. – № 4. – С. 129 – 140. 4. Е.И. Мельникова , Е.В.	1. Ekaterina V. Bogdanova, Elena I. Melnikova , 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.	<i>Международные</i> 1. Мельникова Е.И. , Станиславская Е.Б. Выбор заквасочных культур для производства кисломолочного напитка с микропартикулятом сывороточных белков / Биотехнология: состояние и перспективы развития: Материалы Международного конгресса 25 – 27 февраля 2019 г. – Москва, 2019. – С. 514 – 516. 2. Мельникова Е.И. , Станиславская Е.Б., А.Р. Федорова Соус на основе УФ-концентрата подсырной сыворотки и муки из зерна полбы / Материалы международной научно-практической конференции «Перспективные аграрные и пищевые инновации». – Волгоград, 2019. – С. 48 – 51. 3. Мельникова Е.И. , Богданова Е.В. Влияние тепловой обработки на стабильность сывороточных белков в ультрафильтрационных концентратах / Материалы Международного конгресса

					Богданова Применение гидролизата β-лактоглобулина при производстве специализированной продукции / Сыроделие и маслоделие. – 2019. – № 6. – С. 34 – 35. 5. Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская, В.Е. Диденко, К.Ю. Баранова. Применение пахты в технологии кисломолочного мороженого / Вестник Международной академии холода. – 2020. – № 1. 6. Е.И. Мельникова, Е. Б. Станиславская. Опыт применения подсырной сыворотки в силосовании кукурузы / Сыроделие и маслоделие. – 2020. – № 1. – С. 42 – 43. 7. Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова, Д.А. Павельева. Мировой и российский рынок сывороточных ингредиентов / Молочная промышленность. – 2020. – № 8. – С. 56 – 58	«Биотехнология: состояние и перспективы развития». – Москва, 2019. – С. 514 – 516. 4. Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б. Модификации белкового кластера молочной сыворотки для применения в пищевых технологиях / Материалы XVI Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество». – Барнаул, 2019. – С. 45 – 48. 5. Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б. Применение гидроколлоидов для формирования консистенции сывороточно-альбуминного сыра / Материалы VI Международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство». – Воронеж, 2019. – С. 35 – 38. 6. Мельникова Е.И., Богданова Е.В., Добрынина М.А. Разработка рецептурно-компонентного решения сухой смеси для спортивного питания / Материалы VI Международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство». – Воронеж, 2019. – С. 17 – 21. 7. Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б. Применение подсырной сыворотки в силосовании кукурузы / Материалы Международной научно-практической конференции «Инженерные технологии для устойчивого развития и интеграции науки, производства и образования» (к 15-летию Ассоциации «Объединенный университет имени В. И. Вернадского») в 4-х томах. Том II: «Зеленые» промышленно-индустриальные технологии для устойчивого развития». – Тамбов, 2019. – С. 65 – 67. 8. Мельникова Е.И., 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. <i>Региональные</i> 1. Мельникова Е.И. Фальсификация молока и молочных продуктов в РФ: мифы и реальность / Материалы Национальной научно-практической конференции «Приоритетные направления научно-технологического развития агропромышленного комплекса России». – Рязань, 2019. – С. 283 – 286. 2. Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б. Биотехнология силосования кукурузы с применением молочной сыворотки / Материалы LVII отчетной научной конференции преподавателей и научных сотрудников ВГУИТ за 2018 год. – ВГУИТ: 2019, Ч.1. – С. 84. 3. Мельникова Е.И., Богданова Е.В. Влияние заквасочных микроорганизмов на химический состав и свойства кисломолочного мороженого / Материалы LVII отчетной научной конференции ВГУИТ за 2018 год. – Воронеж, 2019. – Ч. I. – С. 93. 4. Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б. Повышение качества и хранимоспособности сыра сывороточно-альбуминного / Материалы IX Всероссийской научно-практической конференции «Повышение качества и безопасности пищевых продуктов». –
--	--	--	--	--	--	--

							Махачкала, 2019. – С. 45 – 46. 5. Мельникова Е.И., Богданова Е.В. Ресурсосберегающая технология заменителя цельного молока / Материалы VI Национальной научно-практической конференции научных сотрудников, специалистов, преподавателей, аспирантов и студентов «Перспективы развития биоэкономики». – Воронеж, 2019. – С. 82 – 84. 6. Мельникова Е.И., 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. 7. Павельева Д.А., Мельникова Е.И., 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.
--	--	--	--	--	--	--	--

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	Мельникова Елена Ивановна	ПАО МК «Воронежский» (г. Воронеж)	Начальник отдела технологического контроля и развития	10	10

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
1	История и философия науки	Для проведения занятий используются: 1. Лекционные аудитории, оснащенные мультимедийной техникой: комплект мебели для учебного процесса; мультимедиапроектор ВЕМС; экран проекционный; Нетбук ASUS EEE PS 1001 PX. 2. Аудитория № 8 для проведения занятий семинарского типа: комплект мебели для учебного процесса; мультимедиапроектор BENG; экран проекционный; Нетбук ASUS EEE PS 1001 PX. 3. Лаборатория социологических и психологических исследований (к. № 7): наборы демонстрационного материала и комплекты дидактических материалов и ФОС, обеспечивающие тематические иллюстрации и проведение профильных	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		тренингов и тестов. 4. Дисплейный класс (PC), ауд. № 030: компьютеры — 15 шт., Seleron 2,8; принтеры: HP 1005 — 1 шт.; HP color 2550 1. — 1 шт., HP 1320 - 1 шт.; проектор InFocus — 1 шт.; сканеры: HP SkanJet 2400 — 1 шт.; HP SkanJet 4600 — 1 шт.; плоттер: HP designjet 500 — 1 шт. 5. Читальные залы библиотеки: для читателей 30 компьютеров со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. 6. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: № 145 — 3 компьютера; № 130 — 7 компьютеров.	
2	Иностранный язык	При чтении лекций и при проведении практических занятий используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием: доска ученическая, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия аудитории кафедры иностранных языков № 2,3,4,9,10,11,12,17. Для проведения практических занятий используются телевизор марки «Рубин»; видеомаягнитофон марки «Daewoo», проигрыватель DVD-PHILIPS DVP HDMI 1080R; аудиомаягнитофоны марки «Philips»; аудиомаягнитофоны марки «Sony». Для самостоятельной работы обучающихся используется аудитория кафедры для самостоятельной работы (а. 1), оснащенная 13 компьютерами (мониторы – LCD TFT LG W1934S; системные блоки – Intel Core 2 Duo E7300); наушники с микрофоном A4 Bloody G300); компьютерные классы ВУЗа (а.151,341); читальные залы библиотеки.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
3	Педагогика и психология высшей школы	Для проведения занятий используются: 1. Лекционные аудитории, оснащенные мультимедийной техникой: комплект мебели для учебного процесса; мультимедиапроектор BENG; экран проекционный; Нетбук ASUS EEE PS 1001 PX. 2. Аудитория № 8 для проведения занятий семинарского типа: комплект мебели для учебного процесса; мультимедиапроектор BENG; экран проекционный; Нетбук ASUS EEE PS 1001 PX. 3. Лаборатория социологических и психологических исследований (к. № 7): наборы демонстрационного материала и комплекты дидактических материалов и ФОС, обеспечивающие тематические иллюстрации и проведение профильных тренингов и тестов. 4. Дисплейный класс (PC), ауд. № 030: компьютеры – 15 шт., Seleron 2,8; принтеры: HP 1005 – 1 шт.; HPcolor 2550 L – 1 шт., HP 1320 L – 1 шт.; проектор In-Focus – 1 шт.; сканеры: HPSkanJet 2400 – 1 шт.; HPSkanJet 4600 – 1 шт.; плоттер: HPdesignjet 500 – 1 шт. 5. Читальные залы библиотеки: для читателей 30 компьютеров со свободным доступом в сеть Интернет и Электронным библиотечным и информационно-справочным системам. 6. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: № 145 – 3 компьютера; № 130 – 7 компьютеров.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

4	Информационные методы исследований в науке	Индивидуальное рабочее место студента на базе персонального компьютера с доступом в локальную вычислительную сеть и международную компьютерную сеть Интернет. 2. ПО MS Word, MS Excel, MS PowerPoint и др. 3. Тесты по оценке промежуточных и оста точных знаний в программном обеспечении Training Ware. (http://cnit.vgta.vrn.ru/)	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
5	Специальные дисциплины 19.06.01: Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	При чтении лекций и проведении практических занятий используется комплекты учебной мебели, мультимедийный проектор EPSON EB-WO2, экран, компьютеры CORE i5 – 3450, акустические системы, устройство коммутации, сетевой коммутатор для подключения к компьютерной сети (Интернет) (а.035).	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
6	Организация учебного процесса в вузе	Учебные кабинеты, оснащенные специализированной мебелью, персональными компьютерами, проекторами, экранами	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
7	Качество образования и основы научно-методической деятельности	Учебные кабинеты, оснащенные специализированной мебелью, персональными компьютерами, проекторами, экранами.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
8	Педагогическая практика	Материально-техническая база для проведения практики включает лекционные аудитории, оборудованные мультимедиа аппаратурой, компьютерные классы для проведения семинарских и практических и (или) лабораторных занятий с установленным лицензионным программным обеспечением, а также лабораторную базу профильных кафедр. Аспиранту предоставляются аудитории, содержащие видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, выход в Интернет.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
9	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Для проведения практики используется материально-техническая база химической лаборатории предприятия, являющейся местом прохождения практики. Кафедра располагает компьютерным классом (5 персональных компьютеров) с выходом в сеть «Интернет» и установленным лицензионным программным обеспечением (Microsoft Windows 8.1, Microsoft Office 2013), в котором обучающиеся могут формировать отчеты по практике.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, ул. 45 Стрелковой Дивизии, 259
10	Научно-исследовательская деятельность	Для выполнения НИР используется материально - техническая база кафедры «Технология продуктов животного происхождения», ее аудиторный фонд, соответствующий санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности. Кафедра располагает парком специализированного (лабораторного) оборудования, включая: Ауд. №116, 120 специализированная мебель для лабораторных занятий: шкаф вытяжной- 2 шт., комплект лабораторной посуды; дистиллятор; прибор измерительный М 3870 д, хроматограф, цифровая камера DCM 130 (USB 2.0), прибор ВМ-484, рефрактометр ИРФ-454, сахариметр универсальный СУ-4, ступка агатовая, ультротермостат ИТИ 2177 - 2 шт., фотоколориметр КФК, прибор рН-метр - милливольтметр рН-150 М, плитки электрические, компьютер Celeron 1.7, копир/принтер/сканер Samsung; рефрактометр ИРФ 454 52М; спектрофотометр СФ -56 набор из 6 кварц.кювет 10мл; термостат ВЮ WB - MS; центрифуга ОЛЦ –ЗП; магнитная мешалка с нагревом MSN	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19

		basik; шкаф сушильный ШС -80-01, микроскоп ЭПИГНОСТ-2, комплект лабораторной посуды, химические реактивы. Наличие персональных компьютеров с выходом в сеть «Интернет» и установленным лицензионным программным обеспечением (Microsoft Windows 8.1, Microsoft Office 2013, AutoCAD, САПР КОМПАС и др.).	
11	Основы научных исследований и организация эксперимента	Аудитории, оборудованные переносным видеопроекционным оборудованием для презентаций, экраном и имеющие выход в сеть Интернет, помещения для проведения практических занятий, оборудованные учебной мебелью.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
12	Методы научных исследований	Аудитории, оборудованные переносным видеопроекционным оборудованием для презентаций, экраном и имеющие выход в сеть Интернет, помещения для проведения практических занятий, оборудованные учебной мебелью.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
13	Подготовка научно-квалификационной работы (диссертации) на соискание ученой степени кандидата наук (научно-исследовательский семинар)	Для выполнения НИР используется материально - техническая база кафедры «Технология продуктов животного происхождения», ее аудиторный фонд, соответствующий санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности. Кафедра располагает парком специализированного (лабораторного) оборудования, включая: Ауд. №116, 120 специализированная мебель для лабораторных занятий: шкаф вытяжной- 2 шт., комплект лабораторной посуды; дистиллятор; прибор измерительный М 3870 д, хроматограф, цифровая камера DCM 130 (USB 2.0), прибор ВМ-484, рефрактометр ИРФ-454, сахариметр универсальный СУ-4, ступка агатовая, ультротермостат ИТИ 2177 - 2 шт., фотоколориметр КФК, прибор рН-метр - милливольтметр рН-150 М, плитки электрические, компьютер Celeron 1.7, копир/принтер/сканер Samsung; рефрактометр ИРФ 454 52М; спектрофотометр СФ -56 набор из 6 кварц.кювет 10мл; термостат BIO WB - MS; центрифуга ОЛЦ –ЗП; магнитная мешалка с нагревом MSN basik; шкаф сушильный ШС -80-01, микроскоп ЭПИГНОСТ-2, комплект лабораторной посуды, химические реактивы.	394036, Воронежская область, г. Воронеж, Центральный район, проспект Революции, 19
14	Научный доклад об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	Кафедра располагает компьютерным классом (5 персональных компьютеров) с выходом в сеть «Интернет» и установленным лицензионным программным обеспечением (Microsoft Windows 8.1, Microsoft Office 2013), в котором обучающиеся могут формировать научный доклад об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы (диссертации)	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.

не проводилась

полное наименование юридического лица, осуществлявшего независимую оценку качества подготовки обучающихся

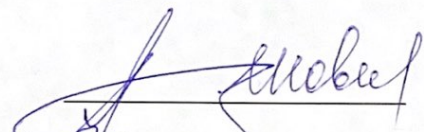
Информация о порядке проведения независимой оценки качества подготовки обучающихся размещена в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу: www.i-exam.ru

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

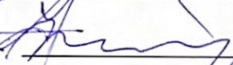
ссылка на электронный адрес официального сайта юридического лица, осуществлявшего независимую оценку качества подготовки обучающихся

И.о. декана ТФ, проф.



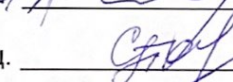
(Новикова И.В.) _____

Зав. кафедрой ТПЖП, проф.



(Пономарев А.Н.) _____

Доцент кафедры ТПЖП, доц.



(Полянских С.В.) _____

Зам. генерального директора по заготовкам молока

ПАО МК «Воронежский»

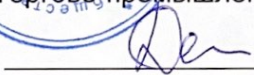


(Хохлова Л.А.) _____

Начальник отдела качества, сертификации и оказания

Электронных услуг Союза «Торгово-промышленная палата

Воронежской области»



(Дерканосов Н.И.) _____