

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»

Институт дополнительного профессионального образования

Принята Ученым советом
ФГБОУ ВО Брянский ГАУ
Протокол № 5 от
«25» декабря 2023 г



УТВЕРЖДАЮ

Бриго ректора

С.М. Сычёв

«25» декабря 2023 г

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

Технология продукции и организация общественного питания
(Наименование программы)

Разработчики:

д.т.н., профессор кафедры технологического
оборудования животноводства и перерабатывающих
производств;

к.т.н., доцент кафедры технологического оборудования
животноводства и перерабатывающих производств
(ученая степень и (или) ученое звание, должность, структурное подразделение)


(подпись)

А.И. Купреенко
(И.О. Фамилия)

С.Х. Исаев
(И.О. Фамилия)

Руководитель программы:

к.э.н., заведующий кафедрой технологического
оборудования животноводства и перерабатывающих
производств

(ученая степень и (или) ученое звание, должность, структурное подразделение)


(подпись)

Х.М. Исаев
(И.О. Фамилия)

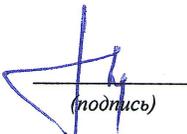
«РЕКОМЕНДОВАНА»

Методической комиссией

Протокол № 4а от «20» декабря 20 23 г

Председатель методической комиссии института

инженерно-технологического института
(структурное подразделение)


(подпись)

В.В. Никитин
(И.О. Фамилия)

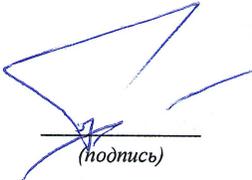
«РЕКОМЕНДОВАНА»

Ученым советом

Протокол № 5 от «20» декабря 20 23 г

И.о. директора института

инженерно-технологического института
(структурное подразделение)


(подпись)

А.М. Гринь
(И.О. Фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая характеристика программы профессиональной переподготовки	3
1.2	Нормативная правовая база	3
1.3	Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации	3
1.4	Планируемые результаты обучения	4
1.5	Категория слушателей	10
1.6	Формы обучения и срок освоения	10
1.7	Период обучения и режим занятий	10
1.8	Документ о квалификации	10
2	Содержание программы профессиональной переподготовки	10
2.1	Календарный учебный график	10
2.2	Учебный план	12
3	Организационно-педагогическое обеспечение	13
3.1	Кадровое обеспечение	13
3.2	Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы	18
3.3	Учебно-методическое и информационное обеспечение программы	26

1 Общая характеристика программы профессиональной переподготовки

1.1 Цель реализации

Современная ситуация в экономической сфере требует наличия высококвалифицированных специалистов предприятий питания, знающих особенности экономической деятельности предприятия и нацеленных на повышение эффективности и рентабельности производства, достижение высоких конечных результатов при оптимальном использовании материальных, трудовых и финансовых ресурсов.

Цель реализации программы: формирование новых и(или) совершенствование имеющихся компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности в области технологии продуктов питания.

1.2 Нормативная правовая база

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

3. Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ-1/05вн).

4. Письмо Минобрнауки России от 18.11.15 г. № 09-3241 «О направлении информации» (вместе с «Методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы)».

5. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 года № 1047;

6. Профессиональные стандарты:

- Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510);

- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организаций общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004);

7. Устав ФГБОУ ВО Брянский ГАУ и локальные нормативные акты университета в части, касающейся дополнительного профессионального образования.

8. Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам в ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

1.3 Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации

Программа является преемственной к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности Технология продуктов общественного питания реализуемой ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

Программа предусматривает приобретение, знаний, умений и опыта для осуществления

профессиональной деятельности в следующих областях:

- сервис, оказание услуг населению (общественное питание) (в сфере общественного питания).

- пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Диплом данной программы дает право на ведение нового вида профессиональной деятельности в области технологии продуктов питания.

Новая квалификация - «Инженер-технолог» (технолог)

1.4 Планируемые результаты обучения

Дополнительная профессиональная программа профессиональной переподготовки «Технология продукции и организация общественного» предусматривает получение компетенций, необходимых для выполнения нового вида деятельности и присвоения квалификации «Инженер-технолог» (технолог) и направлена на подготовку слушателей к выполнению трудовых функций предусмотренных 6 уровнем квалификации согласно профессиональным стандартам: - Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510); - Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организаций общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004).

Таблица 1.1 - Виды профессиональной деятельности и трудовые функции

Вид профессиональной деятельности	Обобщенная трудовая функция	Трудовые функции (профессиональные компетенции)	Уровень квалификации
1. Деятельность ресторанов и услуг по доставке продуктов питания. 2. Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию общественных мероприятий и прочим видам организации питания	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятий питания	Управление материальными ресурсами и персоналами департаментов (служб, отделов) предприятий питания	6 Профессиональные стандарты: - Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. N 281н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510);
Разработка, создание	Оперативное управление	Организация ведения технологического	- Профессиональный стандарт «Специалист по

и эксплуатация прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	технологии продукции и организаций общественного питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004);
--	---	--	---

Планируемыми результатами обучения являются формирование профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в сфере общественного питания, обеспечения повышения эффективности и рентабельности производства, качества выпускаемой и освоения новых видов продукции, производимых услуг при оптимальном использовании материальных, трудовых и финансовых ресурсов.

Таблица 1.2 - Планируемые результаты освоения ДПП ПП

Общепрофессиональные/профессиональные компетенции ОПК, ПКс или трудовые функции	Знания	Умения	Практический опыт
<p>ОПК-2 - Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: основные биологические законы и концепции сбалансированного питания; современные научные разработки по использованию микроорганизмов в современных технологиях производства, перспективы и проблемы получения продуктов питания с заданными свойствами, хранения сырья; о санитарном надзоре и санитарном законодательстве</p>	<p>Уметь: проводить расчеты суточной потребности разных групп людей в энергии и ее пищевых источниках; использовать современные методы микробиологических исследований для оценки качества сырья; проводить санитарное обследование предприятий общественного питания, разрабатывать методы действенного санитарного контроля</p>	<p>Владеть: методами органолептической и лабораторной оценки качества пищевого сырья и продукции; основными приемами и методами оценки показателей безопасности сырья и продуктов питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
<p>ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>Знать: основные закономерности протекания технологических процессов в перерабатывающих отраслях; устройство, принцип действия классификацию, функциональное назначение, технические характеристики, режимы работы, рациональную компоновку технологических линий, современные методы, технологии приготовление и задачи продуктов питания, оптимальные параметры технологических режимов, их контроль и регулирование; основные направления развития машин и научно-технического прогресса в создании высокоэффективного оборудования; устройство, принцип действия классификацию, функциональное назначение, технические характеристики, режимы работы, рациональную компоновку технологических линий, современные методы, технологии приготовление и задачи продуктов питания, оптимальные параметры технологических режимов, их контроль и регулирование; основные направления развития машин и научно-технического прогресса в создании высокоэффективного оборудования</p>	<p>Уметь: оценивать основные характеристики технологического оборудования перерабатывающей промышленности; хорошо ориентироваться в назначении, индексации, классификации и отличительных особенностях конструкций, настраивать и регулировать оборудования на заданный режим работы и проверять качество их работы; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; оценивать режимы технологий продуктов питания, выбирать основное оборудования предприятий общественного питания; хорошо ориентироваться в назначении, индексации, классификации и отличительных особенностях конструкций, настраивать и регулировать оборудования на заданный режим работы и проверять качество их работы; эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности; оценивать режимы технологий продуктов питания, выбирать основное оборудования предприятий общественного питания</p>	<p>Владеть: методами анализа технологических процессов; методами сравнительной оценки технологий и оборудования в общественном питании и проектирования технологических комплексов пищевой промышленности, самостоятельного освоения конструкций перспективных машин и технологических комплексов, выбора, рациональной компоновки и регулировки режимов работы, нормативной информацией о технологиях и оборудовании в общественном питании; методами сравнительной оценки технологий и оборудования в общественном питании и проектирования технологических комплексов пищевой промышленности, самостоятельного освоения конструкций перспективных машин и технологических комплексов, выбора, рациональной компоновки и регулировки режимов работы, нормативной информацией о технологиях и оборудовании в общественном питании</p>

<p>ОПК-4 - Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания</p>	<p>Знать: основные технологические процессы производства продукции питания различного назначения (диетическая, лечебная, детская и др.); современные безотходные, ресурсосберегающие, экологически безопасные технологии продукции общественного питания; основные параметры, характеризующие технологические процессы и аппараты перерабатывающих отраслей</p>	<p>Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания; использовать нормативные правовые документы при составлении рационов питания на предприятиях общественного питания в зависимости от возраста, пола, физиологического состояния, профессиональной деятельности человека; использовать технические средства для осуществления контроля за качественным и количественным составом пищевых продуктов во время кулинарной обработки; использовать базовые теоретические знания и практические навыки для освоения новых видов приборов и технологического оборудования перерабатывающих отраслей сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Владеть: методами, принципами, формами организации производственного процесса и основами размещения сети объектов общественного питания; современными методами обработки, анализа и синтеза информации, полученной в ходе проведения лабораторных работ; методами расчетов основных параметров, характеризующих технологические процессы и аппараты пищевых отраслей</p>
<p>ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>Знать: основы организации производства продукции питания; микрофлору сырья и продуктов ее качественную и количественную динамику в процессах производства, транспортировки, хранения и реализации; гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре, упаковочным материалам; гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; законодательную базу, необходимой для организации производства продукции питания; принципов организации</p>	<p>Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания; оценивать доброкачественность и эпидемиологическую безопасность сырья и продуктов на основе данных микробиологических исследований; провести санитарно-гигиеническую экспертизу проекта предприятия общественного питания и подготовить заключение; подбирать необходимую законодательную базу</p>	<p>Владеть: рациональными способами производства продукции питания; методами составления рекомендаций по режимам хранения, транспортировки сырья и пищевых продуктов методами составления рекомендаций по режимам хранения, транспортировки сырья и пищевых продуктов; методиками проведения проверок предприятий общественного питания, как на стадии проекта и в процессе ведения деятельности по предоставлению услуг и продуктов питания населения; организацией производства продукции питания в соответствие с принципами и требованиями законодательной базы</p>
<p>ПКс-1 - Способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания</p>	<p>Знать: основы организации оперативного управления производством общественного питания</p>	<p>Уметь: применять современные принципы организации оперативного управления производством общественного питания</p>	<p>Владеть: знанием основных направлений организации оперативного управления</p>
<p>ПКс-2 - Способен вести переговоры с проектными</p>	<p>Знать: показатели производственных мощностей и эффективности работы</p>	<p>Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками</p>	<p>Владеть: методикой оценки и планирования внедрения инноваций в</p>

<p>организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта</p>	<p>технологического оборудования; этапы проектирования, общие принципы проектирования, нормативно-техническую документацию, критерии оценки технического уровня; оценивать качество проектирования предприятий общественного питания</p>	<p>технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p>	<p>производство; методикой подбора технологического оборудования, планировки помещений, оценки уровня предприятия</p>
<p>ПКс-3 - Способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>Знать: порядок поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, состав технического задания на проектирование предприятия питания этапы проектирования, состав проекта, последовательность ввода в эксплуатацию; требования к расстановке технологического оборудования</p>	<p>Уметь: методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; рассчитывать производственную программу, потребность в оборудовании и производственных площадях; проектировать предприятия общественного питания, читать чертежи; читать объемное изображение производственных цехов</p>	<p>Владеть: этапы проектирования, состав проекта, последовательность ввода в эксплуатацию; методикой проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией; методикой оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса</p>
<p>ПКс-4 - Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Знать: основные параметры технологических процессов производства продукции питания, свойства сырья и полуфабрикатов; физиологическую роль основных веществ пищи; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; основные методы оценки качества пищевых продуктов; сенсорные и инструментальные методы измерения физических параметров и показателей качества продовольственных товаров; свойства сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; современные методы и свойства контроля параметров качества</p>	<p>Уметь: использовать технические средства для измерения качества и пищевой ценности продуктов в питании человека; составлять пищевые рационы для различных групп населения на предприятиях общественного питания; организовать технологический процесс производства продукции питания; стандартными методами измерений качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; сенсорными и инструментальными методами измерений качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; стандартными методами испытания по определению показателей качества и безопасности продовольственных товаров</p>	<p>Владеть: способностью анализировать пищевую ценность продуктов, организовывать и осуществлять составление пищевых рационов для различных групп населения; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; проводить сенсорные и несложные инструментальные измерения параметров качества мучных и кондитерских изделий; анализировать результаты инструментальных исследований мучных и кондитерских изделий; оценивать их достоверность и давать рекомендации по дальнейшему использованию</p>

<p>ПКс-5 - Способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии</p>	<p>продовольственных товаров</p> <p>Знать: основы расчета технологических режимов, методы анализа технологических процессов и работы оборудования, параметры, структуру и особенности функционирования технологических машин, природу взаимодействия основных элементов машин и оборудования общественного питания</p>	<p>Уметь: применять основные принципы и методы инженерного расчета, рассчитывать технологические режимы, элементы оборудования, анализировать технологических процессов и работы оборудования общественного питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; выявлять и устранять потери производительности машин, оценить эффективность технологических процессов, используя современные средства автоматизации технологических процессов в общественном питании, на основании этого предложить пути модернизации</p>	<p>Владеть: методами проектирования технологических комплексов, навыками самостоятельного решения задач автоматизации технологических процессов с целью повышения производительности машин и труда, получение экономического эффекта и принятия решений по вопросам выбора рациональных, прогрессивных и оптимальных технологических процессов и специализированного оборудования, приемами, методами и средствами автоматизации технологических процессов в общественном питании</p>
<p>ПКс-6 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности</p>	<p>Знать: базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>	<p>Уметь: использовать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>	<p>Владеть: базовыми принципами функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>

1.5 Категория слушателей

Слушателями программы могут стать:

- специалисты с высшим, средним профессиональным образованием;
- граждане, завершающие обучение по образовательным программам среднего профессионального или высшего образования в текущем календарном году.

При освоении программы параллельно с получением высшего или среднего профессионального образования, документ о квалификации выдается одновременно с получением соответствующего документа - диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.

1.6 Формы обучения и срок освоения

Формы обучения: очно-заочная (с применением ДОТ).

Срок освоения программы профессиональной переподготовки составляет не менее 14 недель или 3,5 до 4 месяцев.

Трудоёмкость программы 310 академических часа.

1.7 Период обучения и режим занятий

Форма обучения: очно-заочная, с применением дистанционных образовательных технологий и электронных технологий.

Нормативная трудоемкость обучения составляет 310 академических часов; от 3,5 до 4 месяцев.

Режим занятий – по 4 – 8 академических часов.

Занятия проводятся в аудиториях ФГБОУ ВО Брянский ГАУ.

1.8 Документ о квалификации

В результате обучения слушатели получают диплом о профессиональной переподготовке по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного» установленного образца с присвоением квалификации «Инженер-технолог» (технолог).

2 Содержание программы профессиональной переподготовки

2.1 Календарный учебный график

Указаны продолжительность обучения, периоды учебных занятий, самостоятельной работы, текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации (таблица 2).

Календарный учебный график заполняется с помощью условных обозначений:

УЗ – учебные занятия;

ТКУ – текущий контроль успеваемости;

ПА – промежуточная аттестация;

ИА – итоговая аттестация.

К-консультации

Одна ячейка может содержать несколько обозначений (УЗ/ТКУ и т.д.).

Таблица 2.1 - Календарный учебный график (для очно-заочной формы обучения)

Период обучения (96 дней, 14 недель)						
1 неделя						
1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день
УЗ/СР	СР	СР	СР	УЗ/ТКУ	СР	Выходной
2 неделя						
8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	13 день	14 день
УЗ/СР	СР	СР	СР	УЗ/ТКУ	СР	Выходной
3 неделя						
15 день	16 день	17 день	18 день	19 день	20 день	21 день
СР	СР	СР	СР	УЗ/ТКУ	СР	Выходной
4 неделя						
22 день	23 день	24 день	25 день	26 день	27 день	28 день
УЗ/СР	СР	СР	СР	УЗ/ТКУ	СР	Выходной
5 неделя						
29 день	30 день	31 день	32 день	33 день	34 день	35 день
СР	СР	СР	СР	УЗ/ТКУ	СР	Выходной
6 неделя						
36 день	37 день	38 день	39 день	40 день	41 день	42 день
СР	СР	СР	СР	УЗ/ТКУ	СР	Выходной
7 неделя						
43 день	44 день	45 день	46 день	47 день	48 день	49 день
СР	СР	СР	СР	УЗ/ТКУ	СР	Выходной
8 неделя						
50 день	51 день	52 день	53 день	54 день	55 день	56 день
УЗ/ТКУ	УЗ	УЗ/ТКУ	УЗ	УЗ/ТКУ	УЗ	Выходной
9 неделя						
57 день	58 день	59 день	60 день	61 день	62 день	63 день
УЗ/ТКУ	УЗ	УЗ/ТКУ	УЗ	УЗ/ТКУ	УЗ	Выходной
10 неделя						
64 день	65 день	66 день	67 день	68 день	69 день	70 день
УЗ/ТКУ	УЗ	УЗ/ТКУ	УЗ	УЗ/ТКУ	УЗ	Выходной
11 неделя						
71 день	72 день	73 день	74 день	75 день	76 день	77 день
УЗ/ТКУ	УЗ	УЗ/ТКУ	УЗ	УЗ/ТКУ	УЗ	Выходной
12 неделя						
78 день	79 день	80 день	81 день	82 день	83 день	84 день
УЗ/ТКУ	УЗ	УЗ/ТКУ	УЗ	УЗ/ТКУ	УЗ	Выходной
13 неделя						
85 день	86 день	87 день	88 день	89 день	90 день	91 день
УЗ/ТКУ	УЗ	УЗ/ТКУ	УЗ	УЗ/ТКУ	УЗ	Выходной
14 неделя						
92 день	93 день	94 день	95 день	96		
<i>СР</i> <i>Подготовка к итоговой аттестации</i>				ИА		

2.2 Учебный план

Таблица 2.1 - Учебный план (для очно-заочной формы обучения)

	Наименование (модуля/раздела/дисциплины/темы), практики (стажировки)	Общая трудоемкость, час.	Контактная работа, час. в том числе					Самостоятельная работа, час	Текущий контроль успеваемости	Код компетенции
			Всего	аудиторные		с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ)				
				Лекции	Практические (семинарские) занятия	Лекции	Практические (семинарские) занятия			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Технология продукции общественного питания	58	34	10	8	8	8	24	Э	ОПК-4; ПКс-4
2	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	30	16	4	4	4	4	14	Э	ОПК-5; ПКс-1
3	Товароведение продовольственных товаров	20	12	4	2	2	4	8	3	ОПК-5; ПКс-4
4	Процессы и аппараты пищевых производств	30	16	4	4	4	4	14	Э	ОПК-3; ОПК-4
5	Оборудование предприятий общественного питания	42	26	8	8	6	4	16	Э	ОПК-3; ПКс-5
6	Холодильное и вентиляционное оборудование	30	16	4	4	4	4	14	3	ОПК-3; ПКс-4
7	Микробиология, санитария и гигиена питания	20	12	4	2	2	4	8	3	ОПК-2; ОПК-5
8	Физиология питания	24	14	4	4	4	2	10	3	ОПК-2
9	Экономика предприятий общественного питания	20	12	4	2	4	2	8	3	ПКс-6
10	Проектирование предприятий общественного питания	22	12	4	2	2	4	10	3	ПКс-2; ПКс-3
	Итого	296	170	50	40	40	40	126		
11	Итоговая аттестация	14	4					10	МЭ	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4 ОПК-5; ПКс-1; ПКс-2; ПКс-3; ПКс-4; ПКс-5; ПКс-6
	Всего	310	174	50	40	40	40	126		

3 Организационно-педагогическое обеспечение

3.1 Кадровое обеспечение

Реализация программы обеспечивается профессорско-преподавательским составом ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, а также высококвалифицированными специалистами из числа руководителей и ведущих специалистов государственных органов, учреждений и иных организаций.

Таблица 3.1 - Сведения о профессорско-преподавательском составе и ведущих специалистах

Ф.И.О. преподавателя	Специальность, присвоенная квалификация по диплому	Дополнительные квалификации	Место работы, должность, основное/дополнительное место работы	Ученая степень, ученое (почетное) звание	Стаж работы в области профессиональной деятельности	Наименование преподаваемой дисциплины
1	2	3	4	5	6	9
Исаев Хафиз Мубариз-оглы	Брянский сельскохозяйственный институт Специальность 31.13 «Механизация сельского хозяйства» специализация: «Экономика использования сельскохозяйственной техники» квалификация «инженер-механик» (высшее) диплом ЦВ №228480; Диплом о профессиональной переподготовке № 582405014909 от 15.12.2015, «Педагог профессионального образования. Технология продукции и организация общественного питания», 594 часа, ФГБОУ ВО Пензенский ГТУ Свидетельство № 94 от 30.04.2020, об обучении по образовательной программе	Удостоверение о повышении квалификации № 1358 от 02.04.2021, «Оказание первой помощи», 24 часа, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 002792 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 001841 от 30.04.2021, «Инновационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 002902 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электронной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 003626 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 772410815202 от 19.06.2021, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа, ФГБОУ ДПО РАКО АПК	ФГБОУ ВО Брянский ГАУ заведующий кафедрой технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств	Кандидат экономических наук, 08.00.05 – Экономика и управление народным хозяйством (специализация – экономика, организация и управление предприятиями, отраслями, комплексами: АПК и сельское хозяйство) 05.20.03 - Технологии и средства технического обслуживания в сельском хозяйстве диплом КТ №	30	Оборудование предприятий общественного питания; Экономика предприятий общественного питания

	рабочей профессии «Бармен», 300 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ	Удостоверение о повышении квалификации № 002810 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственнопищевого комбината ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 004192 от 27.04.2022, «Пожарная безопасность», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 111659 от 04.07.2022, «Управление проектами в образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО «КНИТУ» г. Казань Удостоверение о повышении квалификации № 111793 от 06.07.2022, «Этика преподавателя высшей школы», 36 часов, ФГБОУ ВО «КНИТУ» г. Казань Удостоверение о повышении квалификации № 004384 от 21.10.2022, «Современные тенденции развития среднего профессионального и высшего образования», 16 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ		078328, доцент аттестат ДЦ №042238		
Купреенко Алексей Иванович	Московский ордена Трудового Красного Знамени институт инженеров сельскохозяйственного производства им. В.П. Горячкина специальность «Механизация сельского хозяйства», квалификация инженер-механик, (высшее) диплом Г-И №379021; Диплом о профессиональной переподготовке № 000005 от 30.10.2015, «Использование информационно-коммуникационных технологий при подготовке научно-педагогических кадров», 266 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Диплом о профессиональной переподготовке № 582405014910 от 15.12.2016, «Педагог профессионального образования. Технология	Удостоверение о повышении квалификации № 002786 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации 310201616920 от 16.04.2021, «Повышение качества подготовки кадров для регионов с привлечением профессиональных сообществ и работодателей», 24 часа, ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 001878 от 30.04.2021, «Инновационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 002941 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электронной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 003663 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации 772410815226 от 19.06.2021, «Образовательные	ФГБОУ ВО Брянский ГАУ профессор кафедры технологического оборудования и животноводства и перерабатывающих производств	Доктор технических наук, по специальности 05.20.01 – Технологии и средства механизации в сельском хозяйстве, диплом серия ДДН №001770, профессор, аттестат серия ПРФ №000806	28	Проектирование предприятий общественного питания

	<p>продукции и организация общественного питания», 594 часа, ФГБОУ ВО Пензенский ГТУ</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 000080 от 02.10.2019, «Прикладная информатика», 266 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>	<p>технологии и инновации в образовании», 72 часа, ФГБОУ ДПО РАКО АПК</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 002804 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно пищевого комбината «ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 111665 от 04.07.2022, «Управление проектами в образовании», 36 часов, ФГБОУ ВО «КНИТУ» г. Казань</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 004374 от 21.10.2022, «Современные тенденции развития среднего профессионального и высшего образования», 16 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации ПК № 06000223 от 17.02.2023, «Педагогика профессионального образования и инновационные методы обучения физической культуре как средство воспитания личности обучающихся», 72 часа, ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ</p>				
<p>Гапонова Валентина Евгеньевна</p>	<p>Брянский сельскохозяйственный институт специальность «Зоотехния», квалификация «Зооинженер», (высшее) диплом РВ №590214;</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 582405014912 от 15.12.2016, «Педагог профессионального образования. Технология продукции и организация общественного питания», 594 часа, ФГБОУ ВО Пензенский ГТУ</p> <p>Свидетельство № 92 от 30.04.2020, об обучении по образовательной программе рабочей профессии «Бармен» 300 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 001266 от 25.01.2021, «Оказание первой помощи», 24 академических часов, ФГАОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 002787 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 001842 от 30.04.2021, «Инновационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 002903 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электронной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 003627 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации 772410815182 от 19.06.2021, «Образовательные</p>	<p>ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>доцент кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств</p>	<p>кандидат сельскохозяйственных наук по специальности 06.02.01. – разведение, генетика, селекция и воспроизводство сельскохозяйственных животных;</p> <p>диплом КТ №061505, доцент, аттестат серия ДЦ №027440</p>	<p>24</p>	<p>Технология продукции общественного питания; Товароведение продовольственных товаров</p>

		<p>технологии и инновации в образовании», 72 часа, ФГБОУ ДПО РАКО АПК</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 002805 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно пищевого комбината «ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 316347 от 30.09.2022, «Инновационные подходы к обучению в цифровой образовательной среде: ИКТ и мультимедиа», 36 ак. часов, ФГБОУ ВО «КНИТУ» г. Казань</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 004472 от 28.06.2023, «Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных профессиональных программ», 18 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>				
Слезко Елена Ивановна	<p>ФГОУ ВПО «Брянская государственная сельскохозяйственная академия» специальность «Зоотехния», квалификация «Зооинженер», (высшее) диплом ВСГ №0117025;</p> <p>Диплом о профессиональной переподготовке № 582405014911 от 15.12.2016, «Педагог профессионального образования. Технология продукции и организация общественного питания», 594 часа, ФГБОУ ВО Пензенский ГТУ</p> <p>Свидетельство № 93 от 30.04.2020, об обучении по образовательной программе рабочей профессии «Бармен», 300 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p>	<p>Удостоверение о повышении квалификации № 001267 от 25.01.2021, «Оказание первой помощи», 24 академических часов, ФГАУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 002789 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 001843 от 30.04.2021, «Инновационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 002904 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электронной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 003628 от 09.06.2021, «Инклюзивное обучение и разработка адаптивных программ в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 772410815282 от 19.06.2021, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа, ФГБОУ ДПО РАКО АПК</p> <p>Удостоверение о повышении квалификации № 002807</p>	ФГБОУ ВО Брянский ГАУ доцент кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств	Кандидат биологических наук по специальности 03.03.01 – физиология диплома серия ДКН №196411	10	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; Микробиология, санитария и гигиена питания; Физиология питания

		от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно-пищевого комбината «ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 111794 от 06.07.2022, «Этика преподавателя высшей школы», 36 часов, ФГБОУ ВО «КНИТУ» Удостоверение о повышении квалификации № 004501 от 28.06.2023, «Организационно-методическое обеспечение реализации дополнительных профессиональных программ», 18 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ				
Исаев Самир Хафизович	ФГБОУ ВО Брянский Государственный аграрный университет диплом бакалавра по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания серия 103205 № 001991; ФГБОУ ВО Брянский Государственный аграрный университет диплом магистра по направлению подготовки 35.04.06 Агроинженерия серия 103205 № 0029487; Диплом о профессиональной переподготовке № 000075 от 30.06.2017, «Инновационный менеджмент», 266 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение регистрационный номер 142 от 19.06.2015, по программе профессиональной подготовки (присвоению рабочей профессии) по направлению «Повар IV-V разряда», 350 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ	Удостоверение о повышении квалификации № 1418 от 02.04.2021, «Оказание первой помощи», 24 часа, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 002790 от 12.04.2021, «Инновационные тенденции, применяемые при производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий», 210 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 001978 от 30.04.2021, «Инновационно-коммуникационные технологии в образовательной организации», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 003035 от 30.04.2021, «Эффективное функционирование электронной образовательной информационной среды», 36 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 003346 от 14.05.2021, «Безопасность жизнедеятельности в образовательной организации», 72 часа, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 772410815201 от 19.06.2021, «Образовательные технологии и инновации в образовании», 72 часа, ФГБОУ ДПО РАКО АПК Удостоверение о повышении квалификации № 002808 от 15.07.2021, «Современные тенденции производства продуктов питания и индустрии производственно-пищевого комбината «ВРЕМЯ ЕСТЬ», 216 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ Удостоверение о повышении квалификации № 316351	ФГБОУ ВО Брянский ГАУ доцент кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств	Кандидат технических наук по специальности 05.20.01 - Технологии и средства механизации сельского хозяйства (технические науки) диплом серия КАН №027810	5	Процессы и аппараты пищевых производств; Холодильное и вентиляционное оборудование

	Свидетельство № 91 от 30.04.2020, об обучении по образовательной программе рабочей профессии «Бармен», 300 часов, ФГБОУ ВО Брянский ГАУ	от 30.09.2022, «Инновационные подходы к обучению в цифровой образовательной среде: ИКТ и мультимедиа», 36 ак. часов, ФГБОУ ВО «КНИТУ» г. Казань				
--	---	---	--	--	--	--

3.2 Материально-техническое и программное обеспечение реализации программы

Для проведения занятий всех типов, предусмотренных ДПП ПК, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выделяются специальные помещения (учебные аудитории). Кроме того, предусмотрены помещения для самостоятельной работы и лаборатории, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется рабочими программами дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Таблица 3.2 – Справка о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы

№ п/п	Наименование дисциплины, практик в соответствии с учебным планом	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной 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	Технология продукции общественного питания	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания</p> <p>Характеристика лаборатории: 1 Основное оборудование: а) специализированная мебель: специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя, укомплектованное учебными и техническими средствами для представления информации; б) оборудование: блендер-гомогенизатор погружной 5КНВ2571ЕЕЯ (5 скоростей, красный) KitchenAid, вытяжка ЗВП 8/7, лапшерезка iiPasta Imperia 100, печь СВЧ Elenberg MS-1710d, плита индукционная IN3500 indokor, плита промышленная электрическая ПЭМ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 конфорок, без духового шкафа) Гомсельмаш, полка кухонная для тарелок ПКТ-600 А1езу, стеллаж СТ-100/4 (4 полки-нерж. сталь, стойки-оцинк. сталь) 1000*400*1600 мм ТТМ-1, столы производственные, столы разделочно-производственные, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF 035-TG, машинка для консервирования, микроволновая печь Midea MM720CUC, плитка электрическая "Термия", сковорода D 24 см из нержавеющей стали, антипригарное покрытие, индукция, тройное дно, сковорода D 26 см, H 5см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, индукционная, холодильник Снежинка, картофелечистка МОК-300, вытяжка ЗВП 8/7, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), KitchenAid, холодильник «Снежинка», ручкомойник консольный ЗК-01 ТТМ, баня лабораторная 1-местная без электрической плитки, весы РН-10 Ц-13У. в) макеты: ванна моечная ВМ 2/530 Я-Р, ванна моечная ВМ-2/530, посудомоечная машина, кухонная электрическая плита, кипятильник, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Аtesy.</p>	243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.1б

		<p>г) приборы и инвентарь: вилка столовая, вилка столовая 20 см нерж. сталь, доска разделочная 255*160 мм белая пластик, доска разделочная 45*30*1, 3 см пластик белая, доска разделочная 45*30*1,3 см пластик желтая доска разделочная 45*30*1,3 см пластик зеленая, доска разделочная 45*30*1,3 см пластик коричневая, доска разделочная 45*30*1,3 см пластик синяя, котел 25 л, 32 см нержавеющей сталь, котел 50 л, 40 см нержавеющей сталь, кружка-сито для муки, ложка столовая, ложка столовая 20 см нерж. сталь, ложка чайная, ложка чайная 13 см нерж. сталь, миска 20 см 1,5л нерж.сталь, миска 26 см нерж. сталь, миска 30 см 5л нерж.сталь, нож для снятия цедры Германия, нож столовый, нож столовый 22,5 см нерж. сталь, открывалка для консервных банок с механизмом, пресс для чеснока KL36G07, противень MALLONY с антипригарным покрытием 28*19,5*3,8 см. (Китай), тарелка мелкая 16,5 см фарфор, тарелка мелкая 19 см фарфор, тарелка мелкая 20 см фарфор, тарелка мелкая 27 см фарфор, кастрюля алюминиевая 3.5 л, кастрюля алюминиевая 6 л, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, донышко с крышкой.</p> <p>2. Переносное мультимедийное оборудование: - персональные компьютеры; - переносной мультимедийный проектор; - экран.</p> <p>3. Видеоматериалы</p> <p>4. Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: (Столовая посуда, приборы, инвентарь, Кухонная посуда, инвентарь, оборудование, Разделка мяса, Пряности в кулинарии)</p> <p>5. Программное обеспечение: Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. AutoCAD 2010 (Серийный № 351-79545770) Срок действия лицензии – бессрочно. MATLAB R2009a (Лицензия 603081). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Visual Studio 2010 (Контракт 142 от 16.11.2015). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)</p>	
2	<p>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания</p>	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания</p> <p>Характеристика лаборатории: 1 Основное оборудование: а) специализированная мебель: специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя, укомплектованное учебными и техническими средствами для представления информации; б) оборудование: блендер-гомогенизатор погружной 5КНВ2571ЕЕЯ (5 скоростей, красный) KitchenAid, вытяжка ЗВП 8/7, лопшперезка iiPasta Imperia 100, печь СВЧ Elenberg MS-1710d, плита индукционная IN3500 indokor, плита промышленная электрическая ПЭМ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 конфорок, без духового шкафа) Гомсельмаш, полка кухонная для тарелок ПКТ-600 А1езу, стеллаж СТ-100/4 (4 полки-нерж. сталь, стойки-оцинк. сталь) 1000*400*1600 мм ТТМ-1, столы производственные, столы разделочно-производственные, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF 035-TG, машинка для консервирования, микроволновая печь Midea MM720CUK, плитка электрическая "Термия", сковорода D 24 см из нержавеющей стали, антипригарное покрытие, индукция, тройное дно, сковорода D 26 см, Н 5см нержавеющей сталь с тефлоновым покрытием, индукционная, холодильник Снежинка, картофелечистка МОК-300, вытяжка ЗВП 8/7, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), KitchenAid, холодильник «Снежинка», рукомойник консольный ЗК-01 ТТМ, баня лабораторная 1-местная без электрической плитки, весы РН-10 Ц-13У. в) макеты: ванна моечная ВМ 2/530 Я-Р, ванна моечная ВМ-2/530, посудомоечная машина, кухонная электрическая плита,</p>	<p>243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.16</p>

		<p>кипятильник, полка кухонная для тарелок ПКТ -600 Atesy. г) приборы и инвентарь: вилка столовая, вилка столовая 20 см нерж. сталь, доска разделочная 255*160 мм белая пластик, доска разделочная 45*30*1,3 см пластик белая, доска разделочная 45*30*1,3 см пластик желтая доска разделочная 45*30*1,3 см пластик зеленая, доска разделочная 45*30*1,3 см пластик коричневая, доска разделочная 45*30*1,3 см пластик синяя, котел 25 л, 32 см нержавеющая сталь, котел 50 л, 40 см нержавеющая сталь, кружка-сито для муки, ложка столовая, ложка столовая 20 см нерж. сталь, ложка чайная, ложка чайная 13 см нерж. сталь, миска 20 см 1,5л нерж.сталь, миска 26 см нерж. сталь, миска 30 см 5л нерж.сталь, нож для снятия цедры Германия, нож столовый, нож столовый 22,5 см нерж. сталь, открывалка для консервных банок с механизмом, пресс для чеснока KL36G07, противень MALLONY с антипригарным покрытием 28*19,5*3,8 см. (Китай), тарелка мелкая 16,5 см фарфор, тарелка мелкая 19 см фарфор, тарелка мелкая 20 см фарфор, тарелка мелкая 27 см фарфор, кастрюля алюминиевая 3.5 л, кастрюля алюминиевая 6 л, салатник «Кунстверк» 700мл D 24 см Kunst Werk 3031123, донышко с крышкой.</p> <p>2. Переносное мультимедийное оборудование: - персональные компьютеры; - переносной мультимедийный проектор; - экран.</p> <p>3. Видеоматериалы</p> <p>4. Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: (Столовая посуда, приборы, инвентарь, Кухонная посуда, инвентарь, оборудование, Разделка мяса, Пряности в кулинарии)</p> <p>5. Программное обеспечение: Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. AutoCAD 2010 (Серийный № 351-79545770) Срок действия лицензии – бессрочно. MATLAB R2009a (Лицензия 603081). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Visual Studio 2010 (Контракт 142 от 16.11.2015). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)</p>	
3	Товароведение продовольственных товаров	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания</p> <p>Характеристика лаборатории: 1 Основное оборудование: Специальные помещения (учебные аудитории и помещения для самостоятельной подготовки и хранения оборудования) укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения (Вытяжной шкаф, лаб. столы, сушильный шкаф, муфельная печь, электронные аналитические весы, электронные теххимические весы, весы ВЛТК, рН-метр, ФЭК, ГЖ хроматограф, спектрофотометр, химические реактивы. Стендовые материалы: периодическая система, таблица растворимости, качественный анализ, стандартные окислительно-восстановительные потенциалы. Компьютерный класс кафедры Свободный выход в интернет, доступ Wi-fi. (435 ауд) 8 ПЭВМ в сети Internet для тестового контроля знаний в программе «AditTestdesk», пакет тестовых материалов, электронная библиотека кафедры по химии.).</p> <p>2. Переносное мультимедийное оборудование: Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий. Лаборатории оснащены лабораторным оборудованием в зависимости от степени его сложности и в соответствии с дисциплиной и рабочей учебной программой дисциплины. Аудитория для самостоятельной работы оснащена компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечена</p>	243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.2а

		<p>доступом в электронную информационно-образовательную среду Брянского ГАУ.</p> <p>3. Программное обеспечение: Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. AutoCAD 2010 (Серийный № 351-79545770) Срок действия лицензии – бессрочно. MATLAB R2009a (Лицензия 603081). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Visual Studio 2010 (Контракт 142 от 16.11.2015). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)</p>	
4	<p>Процессы и аппараты пищевых производств</p>	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 3-107 лаборатория процессов и аппаратов.</p> <p>Характеристика лаборатории: 1 Основное оборудование: а) специализированная мебель: специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя, укомплектованное учебными и техническими средствами для представления информации; б) оборудование: вискозиметр Брукфильда DV2TRV, мешалка магнитная MS-20A DAHAN (без подогрева, аналог, управл., 18x18 см, 80-1500 об/мин), рассев лабораторный РЛ-2, устройство отмывания клейковины МОК-2, центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 пробх15 мл), дистиллятор, лабораторное оборудование, шкаф сушильный, стерилизатор воздушный ГП-40 МО, Россия, микроскопы стереоскопические МБС-10, весы электронные Ohaus SP, насос Камовского.</p> <p>2. Приборы и инвентарь: чашка Петри ЧБН 100*20, термоанемометр Testo-405-V1 измеритель скорости потока, термогигрометр с встроенным подключенным зондом Testo-625, штатив лабораторный для фронтальных работ ШФР, регулятор температур, микроамперметр, вольтметр, термостат 153 л., MIR 262, прибор ОХЛ, U, анализатор влажности зерна, штатив для пробирок ШЛПП, воронка лабораторная В-36-50, воронка лабораторная В-75-110, колба коническая КН-2-100-22 ТС, колба коническая КН-2-250-50 ТС, Пест №1, пест №4, пикномер жидкостный ПЖ-2-100 КШ 10/19, пробирка ПБ-2-16, пробирка ПХ-16, пробка резиновая 16/1 кг, пробка резиновая 29/1 кг, пробка резиновая №24.0, пробка резиновая №40.0, пробка резиновая №50.0, стекло "часовое" 70 мм, стекло покровное 18x18, 0,16-0,19, стекло предметное 75x25x2,0, ступка №1 50 мм, ступка №6 184 мм, регулятор температур, преобразователь скорости потока воздуха, 24 В АС/DC, 0-20 м/с, 5 диапазонов скорости потока, 1 реле-переключатель, задание порогового значения посредством 270 потенциометра, IP20 (датчик), IP 65(корпус/электроника), набор сит, делитель проб зерна ДРЗУ-2, рассев лабораторный РЛ-2,(3-107), печь СВЧ ELENBRG MS1710d.</p> <p>3. Переносное мультимедийное оборудование: - персональные компьютеры; - переносной мультимедийный проектор; - экран.</p> <p>4. Видеоматериалы</p> <p>5. Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: (теплообменники, массопередача, массопередача в системе твердой фазы, конвективная сушка, перегонка и ректификация, аппараты и машины, схема технологии производства продукции, виды процессов)</p> <p>6. Программное обеспечение: Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно.</p>	<p>243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.26</p>

		<p>AutoCAD 2010 (Серийный № 351-79545770) Срок действия лицензии – бессрочно. MATLAB R2009a (Лицензия 603081). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Visual Studio 2010 (Контракт 142 от 16.11.2015). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)</p>	
5	Оборудование предприятий общественного питания	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы и семинарских занятий – УПК-1 лаборатория технологического оборудования предприятий общественного питания; УПК-2 лаборатория технологии продуктов общественного питания</p> <p>Характеристика лаборатории: 1 Основное оборудование: а) специализированная мебель: специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя, укомплектованное учебными и техническими средствами для представления информации; б) оборудование: вафельница электрическая Roller Grin GES 40, гриль контактный Маэстро ГК-2/3.1РАтеси, гриль роликовый RG-5Airhot, кофеварка Эспрессо BORK C700, кофемолка BORK J701, куттер С 6 VV SIRMAN, миксер Noulinex HM 6151, миксер кухонный KitchenAid 5KSM 150 PS Красный, мясорубка MM-12, овощерезка MFC-23, слайсер 220, тостораскатка для пиццы FI/32 Пшаг, фризер для мягкого мороженого STARFOOD BQ108Y1, фритюрница BECKERS FB4, комбайн ELENBERG FP-70 (кухонный), пищеварочный котел, овоскоп И11А, хлебопечь ELENBERG BM-3100, электрожарочный шкаф, дробильный аппарат, тестомес H20, сушка для фруктов ELENBERG, Весы PH-10 Ц-13У, шкаф жарочный ШЖЭП 1, тестомес H20, шкаф холодильный Polair CM 107-8 (ШХ-0,7). в) макеты: соковыжималка, ледогенератор, кипятильник, котел-водонагреватель, плита эл. 4-х камфорная, проточный водонагреватель, термoeмкость, фритюрница, тестомесилка ЕТК, блендер-гомогенизатор погружной 5KHB2571EEЯ (5 скоростей, красный) KitchenAid, вытяжка ЗВП 8/7, лопшперезка iiPasta Imperia 100, печь СВЧ Elenberg MS-1710d, плита индукционная IN3500 indokog, плита промышленная электриче-ская ПЭМ-4-10, плита электрическая ПЭМ 4-020 (4 конфорки, без духового шкафа) Гомсельмаш, полка кухонная для тарелок ПКТ-600 А1езу, стеллаж СТ-100/4 (4 полки-нерж. сталь, стойкицинк. сталь) 1000*400*1600 мм ТТМ-1, столы производственные, столы разделочно-производственные, шкаф расстойный XL-041, шкаф хлебопекарный XF 035-TG, машинка для консервирования, микроволновая печь Midea MM720CUK, плитка электрическая "Термия", сковорода D 24 см из нержавеющей стали, антипригарное покрытие, индукция, тройное дно, сковорода D 26 см, H 5см нержавеющая сталь с тефлоновым покрытием, индукционная, холодильник Снежинка, картофелечистка МОК-300, вытяжка ЗВП 8/7, универсальная кухонная машина Торгмаш УКМ-П (полный комплект), KitchenAid, холодильник «Снежинка», руко-мойник консольный ЗК-01 ТТМ, баня лабораторная 1-местная без электрической плитки, весы PH-10 Ц-13У. г) приборы и инвентарь: флипчарт Rosada RD-616. 2. Переносное мультимедийное оборудование: - компьютер Р – 4; - персональные компьютеры; 3. Телевизор LCD (37-42) Toshiba 42HL834R. 4. Аудио и видеоматериалы. 5. Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: (Виды овощей, формы нарезки, применение, Универсальная машина для нарезки кубиков и палочек KUJ-7, Ручные агрегаты: S195; HGW, Полуавтоматические агрегаты с пневматическим приводом: S198; PGW; KSB; CAP68, Машина для резки овощей и шинкования капусты SN100, Tona E Tona S, Tona Rapid, Универсальная машина с транспортирующей лентой GS10, Центрифуги KSO-7ECO, KSO-7S. Карусель для корзин, Различные варианты применения специальных машин). 6. Программное обеспечение Лицензионное программное обеспечение:</p>	243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.16

		<p>OS Windows 10 (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Тг000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. AutoCAD 2010 (Серийный № 351-79545770) Срок действия лицензии – бессрочно. MATLAB R2009a (Лицензия 603081). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Visual Studio 2010 (Контракт 142 от 16.11.2015). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)</p>	
6	Холодильное и вентиляционное оборудование	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 3-202а лаборатория холодильного и вентиляционного оборудования Характеристика лаборатории: 1 Основное оборудование: а) специализированная мебель: специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя, укомплектованное учебными и техническими средствами для представления информации; б) оборудование: вентилятор канальный WK 150, кондиционер бытовой БК, крышной вентилятор, вентилятор, тепловентилятор, холодильный шкаф ШХ-040М, холодильник «Снежинка М», вытяжной зонд. в) макеты: винтовой аммиачный компрессор, компрессор ФУ, компрессор поршневой, компрессор герметичный бессальниковый. 2. Переносное мультимедийное оборудование: - персональные компьютеры; - переносной мультимедийный проектор; - экран. 3. Видеоматериалы 4. Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: (абсорбционная аммиачная холодильная установка, паровая компрессионная холодильная установка, парозежкторная холодильная машина, теплохолодильная установка ОТ10-2-0, принципиальная схема работы терморегулирующего вентиля, резервуары-охладители молока ТОМ-2А и SM-1250, планировка одноэтажного производственного холодильника мясокомбината, одноэтажный холодильник вместимостью 2000 т городского молочного завода, паровая холодильная машина с охлаждением жидкости перед регулирующим вентилем, абсорбционная водоаммиачная холодильная машина, схема бытового кондиционера БК-1500, физические свойства газов, принцип действия винтового компрессора, винтовой компрессор, схема аммиачной холодильной машины, криогенная гелиевая установка, воздушная компрессионная холодильная установка, физические свойства воды, кипение жидкости.) 5. Программное обеспечение: Лицензионное программное обеспечение: OS Windows 10 (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Тг000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. AutoCAD 2010 (Серийный № 351-79545770) Срок действия лицензии – бессрочно. MATLAB R2009a (Лицензия 603081). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Visual Studio 2010 (Контракт 142 от 16.11.2015). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)</p>	243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.26

7	Микробиология, санитария и гигиена питания	<p>Лаборатория Ветеринарной микробиологии и микологии №9-5 для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, для проведения самостоятельной работы студентов</p> <p>Характеристика лаборатории: 1 Основное оборудование: Специализированная мебель и технические средства обучения, доска настенная, рабочее место преподавателя.</p> <p>2. Приборы и инвентарь: БАВп «Ламинар-с»-1,2 (221-120) ламинарный бокс биологической безопасности класса II (тип А), водонагреватель емкостной ТЕРМЕКС Н-30 накоп., кипятильник эл. Э-22 1,1 л, ламинизатор LS 221.120.00, микроскоп МБС-10, микроскопы МИНИМЕД, прибор РН-метр-150, стерелизатор паровой ВК-4ЭУ, термостат электрический суховоздушный ТС-80, холодильник См-417 Д, аппарат Коха, мешалка-качалка, облучатели ОБН-150, плитки эл. «Термия» ЕПЧ-1-1,5; 1 комф. с закрыт. спирал, стерилизатор паровой ГК-100-3М (автоклав), наглядные пособия и плакаты</p> <p>3. Программное обеспечение: Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. AutoCAD 2010 (Серийный № 351-79545770) Срок действия лицензии – бессрочно. MATLAB R2009a (Лицензия 603081). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Visual Studio 2010 (Контракт 142 от 16.11.2015). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно.</p> <p>Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)</p>	243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.26
8	Физиология питания	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 3-107 лаборатория процессов и аппаратов.</p> <p>Характеристика лаборатории: 1 Основное оборудование: а) специализированная мебель: специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя, укомплектованное учебными и техническими средствами для представления информации; б) оборудование: вискозиметр Брукфильда DV2TRV, мешалка магнитная MS-20A DAIHAN (без подогрева, аналог, управл., 18x18 см, 80-1500 об/мин), рассев лабораторный РЛ-2, устройство отмывания клейковины МОК-2, центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 пробх15 мл), дистиллятор, лабораторное оборудование, шкаф сушильный, стерилизатор воздушный ГП-40 МО, Россия, микроскопы стереоскопические МБС-10, весы электронные Ohaus SP, насос Камовского.</p> <p>2. Приборы и инвентарь: чашка Петри ЧБН 100*20, термоанемометр Testo-405-V1 измеритель скорости потока, термогигрометр с встроенным подключенным зондом Testo-625, штатив лабораторный для фронтальных работ ШФР, регулятор температур, микроамперметр, вольтметр, термостат 153 л., MIR 262, прибор ОХЛ, U, анализатор влажности зерна, штатив для пробирок ШЛПП, воронка лабораторная В-36-50, воронка лабораторная В-75-110, колба коническая КН-2-100-22 ТС, колба коническая КН-2-250-50 ТС, Пест №1, пест №4, пикномер жидкостный ПЖ-2-100 КШ 10/19, пробирка ПБ-2-16, пробирка ПХ-16, пробка резиновая 16/1 кг, пробка резиновая 29/1 кг, пробка резиновая №24.0, пробка резиновая №40.0, пробка резиновая №50.0, стекло "часовое" 70 мм, стекло покровное 18x18, 0,16-0,19, стекло предметное 75x25x2,0, ступка №1 50 мм, ступка №6 184 мм, регулятор температур, преобразователь скорости потока воздуха, 24 В AC/DC, 0-20 м/с, 5 диапазонов скорости потока, 1 реле-переключатель, задание порогового значения посредством 270 потенциометра, IP20 (датчик), IP 65(корпус/электроника), набор сит, делитель проб зерна ДРЗУ-2, рассев лабораторный РЛ-2,(3-107), печь СВЧ ELENBRG MS1710d.</p> <p>3. Переносное мультимедийное оборудование: - персональные компьютеры;</p>	243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.26

		<p>- переносной мультимедийный проектор; - экран.</p> <p>4. Видеоматериалы</p> <p>5. Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: (теплообменники, массопередача, массопередача в системе твердой фазы, конвективная сушка, перегонка и ректификация, аппараты и машины, схема технологии производства продукции, виды процессов)</p> <p>6. Программное обеспечение: Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. AutoCAD 2010 (Серийный № 351-79545770) Срок действия лицензии – бессрочно. MATLAB R2009a (Лицензия 603081). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Visual Studio 2010 (Контракт 142 от 16.11.2015). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)</p>	
9	Экономика предприятий общественного питания	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – УПК-1 лаборатория технологического оборудования предприятий общественного питания</p> <p>Характеристика лаборатории: 1 Основное оборудование: а) специализированная мебель: специализированная мебель на 18 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя, укомплектованное учебными и техническими средствами для представления информации; Доска магнитно-маркерная 200*150см, одноэлементная в стальной рамке</p> <p>2. Переносное мультимедийное оборудование: - персональные компьютеры; 3. Телевизор LCD (37-42) Toshiba 42HL834R. 4. Аудио и видеоматериалы. 5. Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: (Виды овощей, формы нарезки, применение, Универсальная машина для нарезки кубиков и палочек KUIJ-7, Ручные агрегаты: S195; HGW, Полуавтоматические агрегаты с пневматическим приводом: S198; PGW; KSB; CAP68, Машина для резки овощей и шинкования капусты SN100, Tona E Tona S, Tona Rapid, Универсальная машина с транспортирующей лентой GS10, Центрифуги KSO-7ECO, KSO-7S. Карусель для корзин, Различные варианты применения специальных машин).</p> <p>6. Программное обеспечение Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Tr000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. AutoCAD 2010 (Серийный № 351-79545770) Срок действия лицензии – бессрочно. MATLAB R2009a (Лицензия 603081). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Visual Studio 2010 (Контракт 142 от 16.11.2015). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МЦ-19-00205 от 07.05.2019)</p>	243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.2а

10	Проектирование предприятий общественного питания	<p>Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, лабораторного и практического типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 3-202 лаборатория основ проектирования и строительства перерабатывающих предприятий</p> <p>Характеристика лаборатории: 1 Основное оборудование: а) специализированная мебель: специализированная мебель на 32 посадочных мест, доска настенная, рабочее место преподавателя, укомплектованное учебными и техническими средствами для представления информации; б) макеты: 2. Переносное мультимедийное оборудование: - персональные компьютеры; - переносной мультимедийный проектор; - экран. 3. Видеоматериалы 4. Учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации по дисциплине: (Приспособления и инвентарь, применяемые при каменных работах, Кирпичи, камни, профили, Организация работ при кладке стен из кирпича, Монтаж железобетонных элементов каркасно-панельного здания, Монтаж ограждающих конструкций наружных стен производственных зданий, Монтаж железобетонных колонн, Основные конструктивные элементы многоэтажного каркасного здания, Основные конструктивные элементы одноэтажного промышленного здания, Схема монтажа конструкций сельскохозяйственных зданий, Применение контрольно-измерительных приборов и инструментов, Монтаж сборных железобетонных оболочек, Монтаж железобетонных конструкций покрытия одноэтажных промышленных зданий) 5. Программное обеспечение: Лицензионное программное обеспечение: ОС Windows 10 (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Офисный пакет MS Office std 2016 (Договор Тг000128244 от 12.12.2016 с АО СофтЛайн Трейд) Срок действия лицензии – бессрочно. AutoCAD 2010 (Серийный № 351-79545770) Срок действия лицензии – бессрочно. MATLAB R2009a (Лицензия 603081). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Visual Studio 2010 (Контракт 142 от 16.11.2015). Срок действия лицензии – бессрочно. Microsoft Windows Defender (Контракт №0327100004513000065_45788 от 28.01.2014). Срок действия лицензии – бессрочно. Лицензионное программное обеспечение отечественного производства: КОМПАС-3D (Сублицензионный договор №МПЦ-19-00205 от 07.05.2019)</p>	243365, Брянская область, Выгоничский район, с. Кокино, ул. Советская, д.2б
----	--	---	---

*Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

3.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

В разрезе тем учебного плана определен перечень учебной, учебно-методической и справочной литературы имеющейся как в библиотеке вуза, так и на электронно-библиотечных системах, доступ к которым обеспечен на основе заключённых договоров.

Для слушателей доступны следующие электронные образовательные и информационные ресурсы:

Перечень договоров ЭБС (за период, соответствующий сроку получения образования по ОПОП)

Учебный год	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
2014/2015	<p>Электронно-библиотечная система издательства «Лань», <u>соглашение № 4-Л/14 на бесплатные коллекции книг и журналов</u> Расч. счет 40702810436060003981 Филиал 7806 ВТБ 24 (ПАО) г. Санкт-Петербург БИК 044030811 Корр. счет 30101810300000000811</p>	С 25.10.2014 года до 25.10.2015
2015/2016	<p>Электронно-библиотечная система издательства «Лань», <u>соглашение № 519/10 на бесплатные коллекции книг и журналов</u> Электронно-библиотечная система издательства «Лань», контракт № 145 от 06.11.2015 до 06.11.2016, коллекции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Инженерно-технические науки. Издательство «Лань» 2. Инженерно-технические науки. Издательство «Новое знание» 3. Технологии пищевых производств. Издательство КемТИПП 4. Технологии пищевых производств. Издательство «Лань» 5. Технологии пищевых производств. Издательство ПензГТУ 6. Экономика и менеджмент. Издательство Дашков и К 7. Экономика и менеджмент. Издательство Финансы и статистика. 	<p>С 25.10.2015 года до 25.10.2016 С 06.11.2015 года до 06.11.2016</p>
	<p>Электронно-библиотечная система «AgriLib», ФГБОУ ВО РГАЗУ, лицензионный договор № ПДД 55/45 от 06.11.2015. ИНН: 5001007713 ОГРН: 1035000701834 КПП: 500101001 ОКПО: 00493379 Отдел №1 Управления Федерального казначейства по Московской области (ФГБОУ ВО РГАЗУ л/с 20486Ц77940) р/с 40501810300002000104 БИК: 044583001</p>	С 06.11.2015 года по 06.11.2016
2015/2016	<p>Электронная библиотечная система «РУКОНТ». Контракт № 039 от 31.03.2015 г. по 31.03.2016 г. Базовый массив. ООО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» ИНН 7731318722 КПП 773101001 Код ОКВЭД 51.47.2; 22.11; 51.18 Код ОКПО 58060573</p>	С.31.03.2015 г. по 31.03.2016
	<p>Электронная библиотечная система «Информио» (ВПО), договор № ЧО 74 от 23.09.2015 до 20.10.2016 г. ООО «Региональный информационный индекс цитирования» ИНН 7701088253 КПП 770101001 ОГРН 1157746153113 Р/С 40702810601300009105 АО «АЛЬФА-БАНК»</p>	С 23.09.2015 до 20.10.2016 г.

	К/С 30101810200000000593 в ГУ БАНКА РОССИИ ПО ЦФО БИК 044525593	
2016/2017	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» , контракт № 31 от 21.04.2016 г. Коллекции: 1. Инженерно-технические науки. Издательство «Лань» 2. Информатика. Издательство «Лань»	С 21.04.2016 до 21.04.2017 г.
	Электронная библиотечная система «РУКОНТ». Контракт № 24 от 21.04.2016 г. по 21.04.2017г. Базовый массив.	С 21.04.2016 г. по 21.04.2017г.
	Электронная библиотечная система «Информио», контракт № КБ 571 от 23.06.2016 г. Информационные услуги электронного справочника «Информио» - ВУЗ и СУЗ договор № 49 от 06.07.2017	С 23.06.2016 до 08.07.2017 г.
	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Базовый массив. Контракт № 30 от 21.04.2016 по 21.04.2017 г. ООО «КноРус медиа» ИНН 7718883436/ КПП 771801001 р/с № 40702810938290016520 к/с № 30101810400000000225 БИК 044525225 ПАО «Сбербанк России» г. Москва	С 21.04.2016 по 21.04.2017 г.
	Научная электронная библиотека на платформе eLIBRARY.RU - Лицензионный договор SCIENCE INDEX № SIO-1291/2016 от 20.05.2016 г. ООО НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА ИНН: 7729367112 КПП: 772901001 ОКВЭД: 63.11.1 ОГРН: 1037739270678 ОКПО: 18428187 ОКТМО: 45325000 Дата постановки на учет в налоговом органе: 14.04.1998г Банк: ПАО СБЕРБАНК г. Москва БИК 044525225 р/с 40702810038110019552 к/с 30101810400000000225	С 20.05.2016 г. по 20.05.2017
2017/2018	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» , контракт № 23 от 28.04.2017 Коллекции: 1. Ветеринария и сельское хозяйство. Издательство «Лань» 2. Технологии пищевых производств. Издательство «Лань» 3. Инженерно-технические науки. Издательство «Лань» 4. Инженерно-технические науки. Издательство «Издательство «Новое знание»	С «28» апреля 2017г. по «28» апреля 2018 г.
	Электронно-библиотечная система "Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ", контракт № 25 от 28.04.2017. ООО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» ИНН 7731318722	С «28» апреля 2017г. по «28» апреля 2018 г.

	<p>КПП 773101001 Код ОКВЭД 51.47.2; 22.11; 51.18 Код ОКПО 58060573</p>	
	<p>Электронная библиотечная система «Информо», договор № ЧО 370 от 15 мая 2017 г.</p>	С «06» июля 2017г. по «09» июля 2018 г.
	<p>Электронно-библиотечная система "BOOK.ru", Базовый массив. Контракт № 24 от 28.04.2017. ООО «КноРус медиа» ИНН 7718883436/ КПП 771801001 р/с № 40702810938290016520 к/с № 30101810400000000225 БИК 044525225 ПАО «Сбербанк России» г. Москва</p>	С «28» апреля 2017г. по «28» апреля 2018 г.
	<p>Электронная библиотечная система "БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР". Коллекция «Информатика и вычислительная техника». Контракт № 22 от 28.04.2017. ООО «Ай Пи Эр Медиа» ИНН/КПП 6449036331/645501001 Код ОКПО 75988070 Наименование банка Нижегородский филиал АО ЮниКредит Банк г. Нижний Новгород БИК 042202799 К/С 30101810500000000799 Р/С 40702810000454772916 Адрес филиала банка г. Саратов, ул. Чапаева ИНН банка 7710030411 ОГРН 1056414933310</p>	С «28» апреля 2017г. по «28» апреля 2018 г.
	<p>Научная электронная библиотека на платформе eLIBRARY.RU - Лицензионный договор SCIENCE INDEX № 50 от 06 июня 2017 ООО НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА ИНН: 7729367112 КПП: 772901001 ОКВЭД: 63.11.1 ОГРН: 1037739270678 ОКПО: 18428187 ОКТМО: 45325000 Дата постановки на учет в налоговом органе: 14.04.1998г Банк: ПАО СБЕРБАНК г. Москва БИК 044525225 р/с 40702810038110019552 к/с 30101810400000000225</p>	С «06» июля 2017г. по «06» июля 2018 г.
2018/2019	<p>Электронно-библиотечная система издательства «Лань», контракт № 2 от 20.03.2018 Коллекции: 1. Доступ к коллекции "Технологии пищевых производств - Издательство Лань" ЭБС ЛАНЬ. 2. Доступ к коллекции "Инженерно-технические науки - Издательство Новое знание" ЭБС ЛАНЬ 3. Доступ к коллекции "Инженерно-технические науки - Издательство Лань" ЭБС ЛАНЬ. 4. Доступ к коллекции "Экономика и менеджмент - Издательство Дашков и К" ЭБС ЛАНЬ.</p>	С 30.03.2018 г. по 30.03.2019 г.

	<p>5. Доступ к коллекции "Технологии пищевых производств - Издательство ПензГТУ (Пензенский государственный технологический университет)" ЭБС ЛАНЬ.</p> <p>6. Доступ к коллекции "Технологии пищевых производств - Издательство КемТИПП" ЭБС ЛАНЬ.</p> <p>7. Доступ к коллекции "ИНФОРМАТИКА» Издательство Лань</p>	
	<p>Электронно-библиотечная система «AgriLib», ФГБОУ ВО РГАЗУ, договор № ПДД 2/18 от 11.01.2018. ИНН: 5001007713 ОГРН: 1035000701834 КПП: 500101001 ОКПО: 00493379 Отдел №1 Управления Федерального казначейства по Московской области (ФГБОУ ВО РГАЗУ л/с 20486Ц77940) р/с 40501810300002000104 БИК: 044583001</p>	С «11» января 2018г. по «11» января 2019 г.
	<p>Электронно-библиотечная система "Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ", контракт № 5 от 20.03.2018. Коллекция «Колос-С»</p>	С 30.03.2018 г. до 30.03.2019 г.
	<p>Электронно-библиотечная система "BOOK.ru", Базовый массив. Контракт № 1 от 20.03.2018 г.</p>	С 30.03.2018 г. до 30.03.2019 г.
	<p>Электронная библиотечная система "БИБЛИОКОМПЛЕКТАТОР". Контракт № 4 от 20.03.2018. Коллекции: Тематическая коллекция «Информатика и вычислительная техника» Тематическая коллекция «Техносферная безопасность. Природообустройство» Тематическая коллекция «Технология продукции и организация общественного питания».</p>	С 30.03.2018 г. до 30.03.2019 г.
	<p>Электронно-библиотечная система «Перспектив Науки», контракт № 3 от 20.03.2018. Коллекция «Сельское и рыбное хозяйство» ИНН 7802336015, КПП 783901001, ОКПО 77774605 р/с 40702810035950000064 САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ РФ ОАО «РОССЕЛЬХОЗБАНК» Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ к/с 30101810900000000910, БИК 044030910</p>	С 30.03.2018 г. до 30.03.2019 г.