

ВІДОМОСТІ
про матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності
закладу освіти на рівні фахової передвищої освіти

1. Інформація про загальну площу приміщень, що використовуються в освітньому процесі

Адреса приміщення (навчальний корпус, гуртожиток, бібліотека, спортивний зал тощо)	Найменування власника майна*	Площа, кв. метрів	Найменування та реквізити документа про право власності або оперативного управління, або користування	Документ про право користування (договір оренди)		
				строк дії договору оренди (позички , користув ання) (з____ по____)	наяв- ність держав ної реєстр ації	наявніс ть нотарі- альног о посвід- чення
Навчальний корпус 21021, Вінницька обл., місто Вінниця, проспект Юності, 8	Міністерство освіти і науки України	11148,7 кв. метрів	1.Витяг з Державного реєстру речових прав на нерухоме майно про реєстрацію права власності (комплекс будівель технікуму) № 138050866	-	-	-
Гуртожиток 21021, Вінницька обл., місто Вінниця, проспект Юності, 6		5768,4 кв. метрів	2. Витяг з Державного реєстру речових прав на нерухоме майно про реєстрацію права власності (будівля, гуртожиток) № 138049967	-	-	-

* На праві оперативного управління Вінницького національного аграрного університету

2. Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями

Найменування приміщення	Площа приміщень (кв. метрів)			
	усього	у тому числі		
		власних	орендованих	зданих в оренду
1. Навчальні приміщення, усього: у тому числі:	7149,0	7149,0	-	-
приміщення для занять студентів, курсантів, слухачів (лекційні, аудиторні приміщення, кабінети, лабораторії тощо)	6012	6012	-	-
комп'ютерні лабораторії	330,0	330,0	-	-
спортивні зали	807,0	807,0	-	-
2. Приміщення для педагогічних працівників	193,0	193,0	-	-
3. Службові приміщення	2769,3	2769,3	-	-
4. Бібліотека, у тому числі читальні зали	352,2/ 226,9	352,2/ 226,9	-	-
5. Гуртожитки	5768,4	5768,4	-	-
6. Їдальні*, буфети	389,5\98	389,5\98	-	-
7. Медичні пункти*	70.0	70.0	-	-
8. Інші	-	-	-	-

* - навчальні приміщення знаходяться в гуртожитку

3. Інформація про засоби провадження освітньої діяльності за спеціальністю 181 Харчові технології / G13 Харчові технології

№ з/п	Найменування навчальної дисципліни	Вид засобу провадження освітньої діяльності	Найменування обладнання, устаткування, їх кількість*	Найменування лабораторії, спеціалізованого кабінету, її площа, кв. метрів (адреса приміщення, в якому розташовується лабораторія, спеціалізований кабінет)
1.	Історія України	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Шафа – 3 шт. 5. Дошка – 1 шт. 6.Інформаційні стенди – 3 шт.	Кабінет історії України та Всесвітньої історії (64,3 кв.м)
2.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Таблиці – 15 шт.	Кабінет української мови і літератури (49,2 кв.м)
3.	Культурологія	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. Індивідуальні картки – 15 шт. 6.Орфографічний словник – 15 шт. 7.Таблиці – 15 шт.	Кабінет української мови та культурології (49,2 кв. м.)
4.	Основи філософських знань	матеріальні активи	1.Парти – 16 шт. 2.Стільці – 32 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. Плакат «Символіка України» – 1 шт. 6. Мультимедійний проектор – 1шт.	Кабінет суспільних та соціально-економічних дисциплін (64,1 кв.м)

5	Економічна теорія	матеріальні активи	1.Парти – 16 шт. 2.Стільці – 32 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Плакат «Символіка України» – 1 шт. 6. Мультимедійний проектор – 1шт.	Кабінет суспільних та соціально-економічних дисциплін (64,1 кв.м)
---	-------------------	--------------------	--	---

Продовження таблиці

6.	Основи правознавства	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 31 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Шафа – 3 шт. 5.Дошка – 1 шт. 6.Правові стенди – 3 шт.	Кабінет діловодства, основ права (64,3 кв. м.)
7.	Іноземна мова	матеріальні активи	<u>042</u> 1.Парти – 10 шт. 2.Стільці – 20 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Шафа – 2 шт. 5.Дошка – 1 шт. 6. DVD плеєр – 1 шт. 7.Магнітофон – 1 шт. 8.Телевізор – 1 шт. 9.Книжкова полиця – 1 шт. 10.Таблиці – 5 шт. 11.Карти – 7 шт. 12.Плакат – 1 шт. <u>229</u> 1. Дошка – 1 шт. 2.Стіл – 1 шт. 3.Парти – 9 шт. 4.Стільці – 18 шт. 5.Шафа – 3 шт. 6.Таблиці – 12 шт. 7. Комп'ютер – 1 шт. 8. DVD плеєр – 1 шт. <u>212</u> 1. Магнітна дошка – 1 шт. 2.Стіл – 1 шт. 3.Парти – 9 шт. 4.Стільці – 18 шт. 5. Таблиці – 14 шт. 6.Телевізор – 1 шт.	Кабінет іноземної мови (№ 212 – 31,0 кв.м) (№ 229 – 21,0 кв.м) (№042 – 35,3 кв.м)

Продовження таблиці

			7. DVD плеєр – 1 шт. 8.Англо-український словник – 15 шт.	
--	--	--	--	--

Продовження таблиці

8.	Фізичне виховання	матеріальні активи	1. Телевізор – 1 шт. 2. Батут – 1 шт., 3. Брусья – 1 шт., 5. Гантелі – 24 шт., 6. Гирі – 12 шт., 7. Експандер для ніг – 4 шт., 8. Кінь гімнастичний – 2 шт., 9. Секундомір – 7 шт., 10. Стійка волейбольна – 1 шт., 11. Стіл шахматний – 1 шт., 12. Тренажер «Лавка з гантелями» – 1 шт., 13. Щит баскетбольний – 4 шт., 14. М'яч баскетбольний – 7 шт., 16. М'яч волейбольний – 7 шт., 17. М'яч футбольний – 5 шт., 18. Шведська стінка – 4 шт., 19. Гімнастичні мати – 10 шт.; 20. Ворота футбольні – 2 шт. 21. Халахуп – 7 шт.	Кабінет фізкультури (спортивний зал № 1,2, – 807,0 кв. м.)
9.	Вища математика	матеріальні активи	1.Парти – 16 шт. 2.Стільці – 32 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. Тригонометричний круг – 1 шт. 6. Геометричні тіла з розгорткою – 7 шт. 7. Портрети – 3 шт. 8. Циліндр – 1шт.	Кабінет математики (37,5 кв.м)
10.	Неорганічна хімія	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5.Мікроскоп – 7 шт. 6. Лабораторне обладнання – 57 шт. (Спиртівка – 1 шт., Піпетка-дозатор поліпропіленова – 8 шт., Чашка Петрі (скло) – 10 шт., Скельця предметні – 12 шт., Ступка з	Лабораторія аналітичної та неорганічної хімії (88,6 кв.м)

Продовження таблиці

			товкачиком – 2 шт., Колба Бунзена 250 мл з тубусом – 15 шт., Колба конічна 50 мл – 5 шт., Мензурка 50мл – 3 шт., Лійка розподільна 50мл – 3 шт., Годинник пісочний – 1 шт., Сухе паливо – 5 шт., Візок металевий для зберігання дидактичного матеріалу – 1 шт; пробірки – 32 шт., пробіркотримач – 4 шт., металеві підноси – 2 шт., штатив для пробірок – 3 шт.) 7. Портрети видатних хіміків – 7 шт. 8. Періодична система хімічних елементів Д. І. Менделєєва – 3 шт. 9. Шафа з склом – 3 шт. 10. Лабораторний шафа – 1 шт.	
11.	Органічна хімія та аналітична хімія	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5.Мікроскоп – 7 шт. 6. Лабораторне обладнання – 57 шт. (Спиртівка – 1 шт., Піпетка-дозатор поліпропіленова – 8 шт., Чашка Петрі (скло) – 10 шт., Скельця предметні – 12 шт., Ступка з товкачиком – 2 шт., Колба Бунзена 250 мл з тубусом – 15 шт., Колба конічна 50 мл – 5 шт., Мензурка 50мл – 3 шт., Лійка розподільна 50мл – 3 шт., Годинник пісочний – 1 шт., Сухе паливо – 5 шт., Візок металевий для зберігання дидактичного матеріалу – 1 шт; пробірки – 32 шт., пробіркотримач – 4 шт., металеві підноси – 2 шт., штатив для пробірок – 3 шт.) 7. Портрети видатних хіміків – 7 шт. 8. Періодична система хімічних елементів Д. І. Менделєєва – 3 шт. 9. Шафа з склом – 3 шт. 10. Лабораторний шафа – 1 шт.	Лабораторія аналітичної та неорганічної хімії (88,6 кв.м)

Продовження таблиці

12.	Фізична і колоїдна хімія	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5.Мікроскоп – 8 шт. 6. Лабораторне обладнання – 64 шт. (Спиртівка – 1 шт., Піпетка-дозатор поліпропіленова – 6 шт., Чашка Петрі (скло) – 13 шт., Скельця предметні – 18 шт., Ступка з товкачиком – 5 шт., Колба Бунзена 250 мл з тубусом – 8 шт., Колба конічна 50 мл – 4 шт., Мензурка 50 мл – 6 шт., Лійка розподільна 50мл – 1 шт., пробірки – 28 шт.,) 7. Портрети – 7 шт. 8. Періодична система хімічних елементів Д. І. Менделєєва – 1 шт. 9. Шафа з склом – 3 шт. 10. Лабораторний шафа – 1 шт. 11. Аналітичні ваги – 1 шт. 12. Газовідвідна трубка – 2 шт. 13. Крапельниця – 4 шт.	Лабораторія органічної та фізколоїдної хімії (63,6 кв.м)
13.	Технічна мікробіологія (Мікробіологія молока і молочних продуктів)	матеріальні активи	1.Стіл – 1 шт. 2. Шафа лабораторна – 4 шт. 3. Парти – 15 шт. 4.Стільці – 30 шт. 5. Дошка – 1 шт. 6. Робочий стіл лаборанта – 1 шт. 7. Лабораторні скляні столи – 15 шт. 8.Стилажі з лабораторним обладнанням – 1шт. 9. Автоклав – 1 шт. 10. Лабораторне обладнання – 89 шт. (Конденсатор – 1 шт., Лінзи –13 шт., Мікроскоп МБУ – 6 шт., Насос	Лабораторія мікробіології молочних продуктів (67,1 кв.м)

Продовження таблиці

			повітряний – 1 шт., Освітлювач ультрафіолетовий – 2 шт., пробірки – 30 шт., колби – 18 шт., підігрівачі для колб – 6 шт., термостат – 2 шт., Чашка Петрі – 10 шт.) 11. Ваги дифракційні – 15 шт. 12. Екран матовий – 1 шт. 13. Проектор – 1 шт. 14. Плита електрична – 2 шт. 15. Радіометр – 1 шт. 16. Бактерицидна лампа – 1 шт. 17. Мийка – 1 шт. 18. Муфельна піч – 1 шт.	
14.	Технічна мікробіологія (мікробіологія м'яса і м'ясопродуктів)	матеріальні активи	1.Парапетний стіл – 10 шт. 2.Гвинтові стільці – 15 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Лабораторний стіл – 1 шт. 6. Шафа асептична – 1 шт. 7.Інформаційні Плакати – 5 шт. 8. Лабораторне обладнання – 22 шт. (Водний Термостат – 3 шт., Мікроскоп – 4 шт., полярограф – 1шт., блехматік – 1шт., лабораторний посуд – 35 шт., розчини) 9. Титровальний стіл – 1шт. 10. Погрузчик-холодильник для рідини – 1 шт. 11. Стерелізатор – 1 шт. 12. Гарячо-повітряний стерилізатор – 1 шт. 13. Електропіч – 2 шт. 14. Витяжна шафа – 1 шт. 15. Коптільня з гідро затвором – 1 шт. 16. Електром'ясорубка – 1 шт. 17. Шприц ковбасний ручний – 1 шт. 18.Електроплитка – 1 шт. 19. Електрогриль – 1 шт. 20. Прижимний гриль – 1 шт. 21. Електрогриль – 1 шт.	Лабораторія технохімічного контролю м'ясних продуктів, біохімії м'ясних продуктів (44,2 кв.м)

Продовження таблиці

15.	Мікробіологія (Технічна мікробіологія)	матеріальні активи	1.Лабораторні столи – 9 шт. 2. Парти – 15 шт. 3.Стільці – 32 шт. 4.Стіл – 1 шт. 5. Дошка – 1 шт. 6.Холодильна вітрина – 1 шт. 7.Ваги циферблатні – 2 шт. 8.Термостат – 2 шт. 9.Стерилізатор повітряний – 1 шт. 10.Центрифуга – 2 шт. 11.Сушильна шафа – 3 шт. 12. Витяжна шафа – 1 шт. 13. Муфельна піч – 1 шт. 14. Електропіч – 3 шт. 15. Електроплитка – 2 шт. 16. Рефрактометр – 1 шт. 17. Проектор – 1 шт. 18. Мікроскоп – 6 шт. 19. Камера Горяєва – 6 шт. 20. Титрувальна установка – 6 шт. 21. Прилад для визначення вологості ВЧМ – 1шт. 22. Пробник Журавльова – 2 шт. 23. Лабораторне обладнання – 118 шт. (Ємності для бродіння – 5 шт., Мірні циліндри – 3 шт., Термометр водяний – 1 шт., Лабораторний посуд –15 шт., Предметні скельця плоскі і з лункою – 30 шт., покривні скельця – 30 шт., реактиви, поживні середовища, спиртівки – 30 шт., лупа – 4 шт.).	Лабораторія технології та технохімічного контролю галузі (54,0 кв.м)
16.	Загальна біохімія (біохімія молока і молочних продуктів)	матеріальні активи	1. Парти – 15 шт. 2. Стільці – 30 шт. 3. Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5. Сушильна шафа – 1 шт. 6. Шафа з склом – 2 шт. 7. Мікроскоп – 6 шт. 8. Ваги – 1 шт.	Лабораторія біохімії молока і молочних продуктів (68,1 кв.м)

Продовження таблиці

			9. Термостат – 3 шт. 10. Автоклав – 1 шт. 11. Холодильник – 1 шт. 12. Центрифуга – 2 шт. 13. Штатив – 10 шт. 14. Лабораторне обладнання – 31 шт. (Колба об'ємом 100 мл – 3 шт., Конічні колби – 3 шт, підігрівачі для колб –5 шт., Піпетки – 5 шт., Технічні терези – 1 шт., Пробірки – 7 шт., Чашка Петрі – 5 шт., реактиви).	
17.	Загальна біохімія (біохімія м'яса і м'ясопродуктів)	матеріальні активи	1.Парапетний стіл – 10 шт. 2.Гвинтові стільці – 15 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5.Лабораторний стіл – 1 шт. 6.Шафа асептична – 1 шт. 7.Інформаційні Плакати – 5 шт. 8. Лабораторне обладнання – 22 шт. (Водний Термостат – 3 шт., Мікроскоп – 4 шт., полярограф – 1шт., блехматік – 1шт., лабораторний посуд – 35 шт., розчини) 9. Титровальний стіл – 1шт. 10. Погрузчик-холодильник для рідини – 1 шт. 11. Стерелізатор – 1 шт. 12. Гарячо-повітряний стерилізатор – 1 шт. 13. Електропід – 2 шт. 14. Витяжна шафа – 1 шт. 15. Коптільня з гідро затвором – 1 шт. 16. Електром'ясорубка – 1 шт. 17. Шприц ковбасний ручний – 1 шт. 18.Електроплитка – 1 шт. 19. Електрогриль – 1 шт. 20. Прижимний гриль – 1 шт. 21. Електрогриль – 1 шт.	Лабораторія технохімічного контролю м'ясних продуктів, біохімії м'ясних продуктів (44,2 кв.м)

Продовження таблиці

18.	Біохімія (Загальна біохімія)	матеріальні активи	1.Лабораторні столи – 9 шт. 2. Парти – 15 шт. 3.Стільці – 32 шт. 4.Стіл – 1 шт. 5. Дошка – 1 шт. 6.Холодильна вітрина – 1 шт. 7.Ваги циферблатні – 2 шт. 8.Термостат – 2 шт. 9.Стерилізатор повітряний – 1 шт. 10.Центрифуга – 2 шт. 11.Сушильна шафа – 3 шт. 12. Витяжна шафа – 1 шт. 13. Муфельна піч – 1 шт. 14. Електропіч – 3 шт. 15. Електроплитка – 2 шт. 16. Рефрактометр – 1 шт. 17. Проектор – 1 шт. 18. Мікроскоп – 6 шт. 19. Камера Горяєва – 6 шт. 20. Титрувальна установка – 6 шт. 21. Прилад для визначення вологості ВЧМ – 1шт. 22. Пробник Журавльова – 2 шт. 23. Лабораторне обладнання – 118 шт. (Ємності для бродіння – 5 шт., Мірні циліндри – 3 шт., Термометр водяний – 1 шт., Лабораторний посуд –15 шт., Предметні скельця плоскі і з лункою – 30 шт., покривні скельця – 30 шт., реактиви, поживні середовища, спиртівки – 30 шт., лупа – 4 шт.).	Лабораторія технології та технохімічного контролю галузі (54,0 кв.м)
19.	Інженерна графіка і технічне креслення	матеріальні активи	1. Креслярські столи – 23 шт. 2.Стільці – 46 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Дошка креслярська – 1 шт. 6.Стенд – 11 шт. 7. Екран – 1 шт.	Кабінет креслення та інженерної графіки (62,9 кв.м)

Продовження таблиці

			8. Проектор – 1 шт. 9. Ноутбук – 1 шт. 10. Креслярське обладнання – 35 шт. (Циркуль – 5 шт., Геометричні тіла – 12 шт., Моделі з розрізами – 12 шт., Штанген-циркуль – 5 шт., Пристрій для заточування олівців – 1 шт.)	
20.	Безпека життєдіяльності	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. Шафа – 1 шт. 6.Демонстраційний столик – 1 шт. 7.Плакати – 5 шт. 8. Інформаційні плакати – 5 шт., 9. Психрометр – 1 шт., 10. Анимометр – 1 шт., 11. Стабілізатор – 1 шт., 12. Мегаметр – 1 шт.	Кабінет безпеки життєдіяльності, основи екології (69,9 кв. м.)
21.	Основи екології	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. Шафа – 1 шт. 6.Демонстраційний столик – 1 шт. 7.Плакати – 5 шт. 8. Інформаційні плакати – 5 шт., 9. Психрометр – 1 шт., 10. Анимометр – 1 шт., 11. Стабілізатор – 1 шт., 12. Мегаметр – 1 шт.	Кабінет безпеки життєдіяльності, основи екології (69,9 кв. м.)

Продовження таблиці

22.	Комп'ютеризація виробництва	матеріальні активи	1.Парти – 10 шт. 2.Стільці – 20 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. 17 ПЕОМ (Celeron 2,4/ ОЗУ 512Mb/ HDD 250	Лабораторія комп'ютеризації виробництва №3 та інформаційних систем і технологій обліку (71,6 кв.м)
		нематеріальні активи	Гб/SVGA256/DVD-RW) ОС Linux та офісний пакет OpenOffice (ліцензійні), Пакет Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point, Publisher) - графічний редактор CorelDraw	
		матеріальні активи	1.Парти – 10 шт. 2.Стільці – 20 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. 18 ПЕОМ (Celeron 2,4/ ОЗУ 512Mb/ HDD 250 Гб/SVGA256/DVD-RW)	Лабораторія комп'ютеризації №1, кабінет 316 (53,6 кв. метрів)
		нематеріальні активи	ОС Linux та офісний пакет OpenOffice (ліцензійні), Пакет Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point, Publisher) - графічний редактор CorelDraw - MS Visio Ліга Закон «Еліт» - мережева версія -НАУ мережева версія - SunRayOffice Pro(ліцензійна)	

Продовження таблиці

23.	Інформатика і комп'ютерна техніка	матеріальні активи	1.Парти – 10 шт. 2.Стільці – 20 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. 16 ПЕОМ(Celeron2,4/O3Y 1Гб/HDD 200Гб/SVGA256/DVD-RW)	Лабораторія комп'ютеризації виробництва №2 та інформаційних систем і технологій обліку (72,4 кв.м)
		нематеріальні активи	ОС Linux та офісний пакет OpenOffice (ліцензійні), Пакет Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point, Publisher) - графічний редактор CorelDraw - MS Visio - Ліга Закон «Еліт» - мережева версія - НАУ мережева версія - SunRayOffice Pro(ліцензійна)	
		матеріальні активи	1.Парти – 10 шт. 2.Стільці – 20 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. 17 ПЕОМ (Celeron 2,4/ O3Y 2Гб/ HDD 200 Гб/SVGA256/DVD-RW)	Лабораторія комп'ютеризації №5, кабінет 11 (72,4 кв. метрів)
		нематеріальні активи	ОС Linux та пакет Open Office (ліцензійні)	
		матеріальні активи	1.Парти – 10 шт. 2.Стільці – 20 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт 5. 25 ПЕОМ (Celeron2,4/O3Y 1Гб/HDD200Гб/SVGA256/DVD-RW)	«Навчальна бухгалтерія» кабінет 210 (60,0 кв. метрів)
		нематеріальні активи	ОС Linux та офісний пакет OpenOffice (ліцензійні), Пакет Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point, Publisher) - графічний редактор CorelDraw - MS Visio - мережева версія -НАУ мережева версія - SunRayOffice Pro(ліцензійна) «MED.o.c», «iFin»,	

Продовження таблиці

24.	Процеси і апарати	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5.Демонстраційний стіл – 1 шт. 6.Телевізор – 2 шт. 7. Стенди – 3 шт. 8. Обладнання та устаткування – 37 шт. (Вакуметр 1 шт., Дифманометр Д-50 – 1 шт., діючі моделі – 10 шт., Макети – 6 шт.; Мост ЭМП- 109 – 1 шт., Муляжі – 12 шт.) 9. Проектор – 1шт., 10. Ноутбук – 1 шт.	Лабораторія ремонту, монтажу, наладки харчового обладнання
25.	Процеси і апарати харчових виробництв	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5.Демонстраційний стіл – 1 шт. 6.Телевізор – 2 шт. 7. Стенди – 3 шт. 8. Обладнання та устаткування – 37 шт. (Вакуметр 1 шт., Дифманометр Д-50 – 1 шт., Діючі моделі – 10 шт., Макети – 6 шт.; Мост ЭМП- 109 – 1 шт., Муляжі – 12 шт.) 9. Проектор – 1шт., 10. Ноутбук – 1 шт.	Лабораторія ремонту, монтажу, наладки харчового обладнання
26.	Основи електротехніки	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт.	Лабораторія обладнання молочної промисловості (71,2 кв.м.)

Продовження таблиці

			5. Плакати – 3 шт. 6. Інструктивні картки – 15 шт. 7. Сироробна вана – 1 шт 8. Формувально-фасувальний апарат – 1 шт. 9. Пастеризаційно-охолоджувальна установка – 1 шт 10. Гомогенізатор – 1 шт. 11. Сепаратор-молокоочисник – 1 шт. 12. Сепаратор-вершковідділювач – 1 шт. 13. Масло виготовлювач – 1 шт. 14. Апарат для відновлення сухого молока – 1 шт. 15. Мийка для сирів – 1 шт. 16. Трубчастий пастеризатор – 1 шт. 17. Фільтри для очищення молока – 4 шт. 18. Лабораторне обладнання та устаткування – 16 шт. (вольтметр – 2 шт., амперметр – 1 шт., омметр – 2 шт., гальванометр – 2 шт., реостат – 1 шт., двигун асинхронний – 1 шт., двигун синхронний – 1 шт., двигун постійного струму – 1 шт., генератор постійного струму – 1 шт., генератор змінного струму – 1 шт., трансформатор лабораторний – 1 шт., осцилограф – 1 шт., комплект лабораторний «Електрика і магнетизм» – 1 шт., установка піногасительна А1-А2Д – 1 шт.).	
27.	Технологія молока і молочних продуктів (Сучасні технології виробництва молочних продуктів)	матеріальні активи	1. Парти – 15 шт. 2. Стільці – 30 шт. 3. Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5. Сушильна шафа – 1 шт. 6. Шафа з склом – 2 шт. 7. Мікроскоп – 1 шт. 8. Ваги – 1 шт.	Лабораторія біохімії молока і молочних продуктів (68,1 кв.м)

Продовження таблиці

			9. Термостат – 3 шт. 10. Автоклав – 1 шт. 11. Холодильник – 1 шт. 12. Центрифуга – 2 шт. 13. Штатив – 10 шт. 14. Лабораторне обладнання – 31 шт. (Колба об'ємом 100 мл – 3 шт., Конічні колби – 3 шт, підігрівачі для колб –5 шт., Піпетки – 5 шт., Технічні терези – 1 шт., Пробірки – 7 шт., Чашка Петрі – 5 шт., реактиви).	
28.	Технологія м'яса та м'ясопродуктів (Сучасні технології виробництва м'ясопродуктів)	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 4 шт. 5.Шафа – 2 шт. 6. Проектор – 1 шт. 7. Екран – 1 шт. 8. Інформаційні стенди – 8 шт. 9. Лабораторні столи – 3 шт. 10. Муляж тварини – 9 шт. 11. Модель тварин – 2 шт. 12. Макет тварин – 5 шт.	Кабінет технології м'ясних продуктів (69,3 кв. м)
29.	Технологія галузі	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 18 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)

Продовження таблиці

30.	Технохімічний контроль виробництва	матеріальні активи	1.Стіл – 1 шт. 2. Шафа лабораторна – 4 шт. 3. Парти – 15 шт. 4.Стільці – 30 шт. 5. Дошка – 1 шт. 6. Робочий стіл лаборанта – 1 шт. 7. Лабораторні скляні столи – 15 шт. 8.Стилажі з лабораторним обладнанням – 1шт. 9. Автоклав – 1 шт. 10. Лабораторне обладнання – 89 шт. (Конденсатор – 1 шт., Лінзи –13 шт., Мікроскоп МБУ – 6 шт., Насос повітряний – 1 шт., Освітлювач ультрафіолетовий – 2 шт., пробірки – 30 шт., колби – 18 шт., підігрівачі для колб – 6 шт., термостат – 2 шт., Чашка Петрі – 10 шт.) 11. Ваги дифракційні – 15 шт. 12. Екран матовий – 1 шт. 13. Проектор – 1 шт. 14. Плита електрична – 2 шт. 15. Радіометр – 1 шт. 16. Бактерицидна лампа – 1 шт. 17. Мийка – 1 шт. 18. Муфельна піч – 1 шт.	Лабораторія мікробіології молочних продуктів (67,1 кв.м)
31.	Технохімічний контроль виробництва	матеріальні активи	1.Парапетний стіл – 10 шт. 2.Гвинтові стільці – 15 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Лабораторний стіл – 1 шт. 6. Шафа асептична – 1 шт. 7.Інформаційні Плакати – 5 шт. 8. Лабораторне обладнання – 22 шт. (Водний Термостат – 3 шт., Мікроскоп – 4 шт., полярограф – 1шт., блехматік – 1шт., лабораторний посуд – 35 шт., розчини)	Лабораторія технохімічного контролю м'ясних продуктів, біохімії м'ясних продуктів (44,2 кв.м)

Продовження таблиці

			9. Титровальний стіл – 1 шт. 10. Погрузчик-холодильник для рідини – 1 шт. 11. Стерелізатор – 1 шт. 12. Гарячо-повітряний стерилізатор – 1 шт. 13. Електропіч – 2 шт. 14. Витяжна шафа – 1 шт. 15. Коптілень з гідро затвором – 1 шт. 16. Електром'ясорубка – 1 шт. 17. Шприц ковбасний ручний – 1 шт. 18. Електроплитка – 1 шт. 19. Електрогриль – 1 шт. 20. Прижимний гриль – 1 шт. 21. Електрогриль – 1 шт.	
32.	Технохімічний контроль галузі	матеріальні активи	1. Лабораторні столи – 9 шт. 2. Парти – 15 шт. 3. Стільці – 32 шт. 4. Стіл – 1 шт. 5. Дошка – 1 шт. 6. Холодильна вітрина – 1 шт. 7. Ваги циферблатні – 2 шт. 8. Термостат – 2 шт. 9. Стерилізатор повітряний – 1 шт. 10. Центрифуга – 2 шт. 11. Сушильна шафа – 3 шт. 12. Витяжна шафа – 1 шт. 13. Муфельна піч – 1 шт. 14. Електропіч – 3 шт. 15. Електроплитка – 2 шт. 16. Рефрактометр – 1 шт. 17. Проектор – 1 шт. 18. Мікроскоп – 6 шт. 19. Камера Горяєва – 6 шт. 20. Титрувальна установка – 6 шт. 21. Прилад для визначення вологості ВЧМ – 1 шт. 22. Пробник Журавльова – 2 шт.	Лабораторія технології та технохімічного контролю галузі (54,0 кв.м)

Продовження таблиці

			23. Лабораторне обладнання – 118 шт. (Ємності для бродіння – 5 шт., Мірні циліндри – 3 шт., Термометр водяний – 1 шт., Лабораторний посуд – 15 шт., Предметні скельця плоскі і з лункою – 30 шт., покривні скельця – 30 шт., реактиви, поживні середовища, спиртівки – 30 шт., лупа – 4 шт.).	
33.	Технологічне обладнання галузі	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Плакати – 3 шт. 6. Інструктивні картки – 15 шт. 7. Ноутбук – 1 шт. 8. Принтер – 1 шт.	Кабінет обладнання м'ясної промисловості (71,2 кв.м.)
34.	Технологічне обладнання галузі	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Плакати – 3 шт. 6. Інструктивні картки – 15 шт. 7. Сироробна вана – 1 шт 8. Формувально-фасувальний апарат – 1 шт. 9. Пастеризаційно-охолоджувальна установка – 1 шт 10. Гомогенізатор – 1 шт. 11. Сепаратор-молокоочисник – 1 шт. 12. Сепаратор-вершковідділювач – 1 шт. 13. Масло виготовлювач – 1 шт. 14. Апарат для відновлення сухого молока – 1 шт. 15. Мийка для сирів – 1 шт. 16. Трубчастий пастеризатор – 1 шт. 17. Фільтри для очищення молока – 4 шт. 18. Лабораторне обладнання та устаткування – 16 шт. (вольтметр – 2 шт., амперметр – 1 шт., омметр – 2 шт., гальванометр – 2 шт., реостат – 1 шт., двигун	Лабораторія обладнання молочної промисловості (71,2 кв.м.)

Продовження таблиці

			асинхронний – 1 шт., двигун синхронний – 1 шт., двигун постійного струму – 1 шт., генератор постійного струму – 1 шт., генератор змінного струму – 1 шт., трансформатор лабораторний – 1 шт., осцилограф – 1 шт., комплект лабораторний «Електрика і магнетизм» – 1 шт., установка піногасительна А1-А2Д – 1 шт.).	
34.	Технологічне устаткування галузі	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 18 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)
35.	Основи стандартизації і метрології	матеріальні активи	1.Парапетний стіл – 10 шт. 2.Гвинтові стільці – 15 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Лабораторний стіл – 1 шт. 6. Шафа асептична – 1 шт. 7.Інформаційні Плакати – 5 шт. 8. Лабораторне обладнання – 22 шт. (Водний Термостат – 3 шт., Мікроскоп – 4 шт., полярограф – 1шт., блехматік – 1шт., лабораторний посуд – 35 шт., розчини) 9. Титровальний стіл – 1шт. 10. Погрузчик-холодильник для рідини – 1 шт. 11. Стерелізатор – 1 шт. 12. Гарячо-повітряний стерилізатор – 1 шт. 13. Електропід – 2 шт. 14. Витяжна шафа – 1 шт. 15. Коптільня з гідро затвором – 1 шт. 16. Електром'ясорубка – 1 шт.	Лабораторія технохімічного контролю м'ясних продуктів, біохімії м'ясних продуктів (44,2 кв.м)

Продовження таблиці

			17. Шприц ковбасний ручний – 1 шт. 18. Електроплитка – 1 шт. 19. Електрогриль – 1 шт. 20. Прижимний гриль – 1 шт. 21. Електрогриль – 1 шт.	
36.	Основи стандартизації і метрології	матеріальні активи	1. Стіл – 1 шт. 2. Шафа лабораторна – 4 шт. 3. Парти – 15 шт. 4. Стільці – 30 шт. 5. Дошка – 1 шт. 6. Робочий стіл лаборанта – 1 шт. 7. Лабораторні скляні столи – 15 шт. 8. Стиляжі з лабораторним обладнанням – 1 шт. 9. Автоклав – 1 шт. 10. Лабораторне обладнання – 89 шт. (Конденсатор – 1 шт., Лінзи – 13 шт., Мікроскоп МБУ – 6 шт., Насос повітряний – 1 шт., Освітлювач ультрафіолетовий – 2 шт., пробірки – 30 шт., колби – 18 шт., підігрівачі для колб – 6 шт., термостат – 2 шт., Чашка Петрі – 10 шт.) 11. Ваги дифракційні – 15 шт. 12. Екран матовий – 1 шт. 13. Проектор – 1 шт. 14. Плита електрична – 2 шт. 15. Радіометр – 1 шт. 16. Бактерицидна лампа – 1 шт. 17. Мийка – 1 шт. 18. Муфельна піч – 1 шт.	Лабораторія мікробіології молочних продуктів (67,1 кв.м)
37.	Основи стандартизації та метрології	матеріальні активи	1. Парти – 15 шт. 2. Стільці – 18 шт. 3. Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5. Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)

Продовження таблиці

38.	Основи охорони праці	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. Шафа – 1 шт. 6.Демонстраційний столик – 1 шт. 7.Плакати – 5 шт. 8. Інформаційні плакати – 5 шт., 9. Психрометр – 1 шт., 10. Анимометр – 1 шт., 11. Стабілізатор – 1 шт., 12. Мегаметр – 1 шт.	Кабінет безпеки життєдіяльності, основи екології (69,9 кв. м.)
39.	Автоматизація виробництва	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5.Демонстарційний стіл – 1 шт. 6.Телевізор – 2 шт. 7. Стенди – 3 шт. 8. Обладнання та устаткування – 37 шт. (Вакуметр – 2 шт., манометр – 4 шт., барометр – 2 шт., дифманометр – 2 шт., п'єзометр – 1 шт., гігрометр психометричний – 2 шт., ртутний термометр – 4 шт., термометр електричний – 2 шт., термометри опору – 2 шт., термopapa – 2 шт., витратоміри – 2 шт., прилади для ваговимірювання – 2 шт., РН-метр – 2 шт., промисловий контролер – 1 шт., реєстратор технічних параметрів – 1шт.)	Лабораторія обладнання м'ясної промисловості
40.	Автоматизація виробничих процесів	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 18 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)

Продовження таблиці

41.	Облік і звітність	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. Інструктивні картки –15 шт. 6.Обчислювальна техніка – 15 шт. 7. Демонстраційний екран – 1 шт. 8. Проектор – 1 шт. 9. Ноутбук – 1 шт.	Кабінет контролю та ревізії (49,2 кв.м)
42.	Економіка підприємства	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Стенди – 4 шт. 6. Шафа – 1 шт. 7.Демонстарційний екран – 1 шт.	Кабінет економіки, організації та планування (49,8 кв.м)
43.	Організація, планування та управління	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Стенди – 4 шт. 6. Шафа – 1 шт. 7.Демонстарційний екран – 1 шт.	Кабінет економіки, організації та планування (49,8 кв.м)
44.	Основи підприємництва	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Стенди – 4 шт. 6. Шафа – 1 шт. 7.Демонстарційний екран – 1 шт.	Кабінет економіки, організації та планування (49,8 кв.м)

Продовження таблиці

45.	Економіка, організація, планування та управління	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Стенди – 4 шт. 6. Шафа – 1 шт. 7.Демонстарційний екран – 1 шт.	Кабінет економіки, організації та планування (49,8 кв.м)
-----	---	-----------------------	---	---

Продовження таблиці

43.	Промислова санітарія	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 4 шт. 5.Шафа – 2 шт. 6.Проектор – 1 шт. 7.Екран – 1 шт. 8.Інформаційні стенди – 8 шт. 9.Лабораторні столи – 3 шт. 10.Муляж тварини – 9 шт. 11.Модель тварин – 2 шт. 12.Макет тварин – 5 шт.	Кабінет технології м'ясних продуктів (69,3 кв. м)
44.	Промислова санітарія	матеріальні активи	1.Стіл – 1 шт. 2.Шафа лабораторна – 4 шт. 3.Парти – 15 шт. 4.Стільці – 30 шт. 5.Дошка – 1 шт. 6.Робочий стіл лаборанта – 1 шт. 7.Лабораторні скляні столи – 15 шт. 8.Стиляжі з лабораторним обладнанням – 1шт. 9.Автоклав – 1 шт. 10.Лабораторне обладнання – 89 шт. (Конденсатор – 1 шт., Лінзи –13 шт., Мікроскоп МБУ – 6 шт., Насос повітряний – 1 шт., Освітлювач ультрафіолетовий – 2 шт., пробірки – 30 шт., колби – 18 шт., підігрівачі для колб – 6 шт., термостат – 2 шт., Чашка Петрі – 10 шт.) 11.Ваги дифракційні – 15 шт. 12.Екран матовий – 1 шт. 13.Проектор – 1 шт. 14.Плита електрична – 2 шт. 15.Радіометр – 1 шт. 16.Бактерицидна лампа – 1 шт. 17.Мийка – 1 шт. 18.Муфельна піч – 1 шт.	Лабораторія мікробіології молочних продуктів (67,1 кв.м)

Продовження таблиці

45.	Промислова санітарія	матеріальні активи	1.Лабораторні столи – 9 шт. 2. Парти – 15 шт. 3.Стільці – 32 шт. 4.Стіл – 1 шт. 5. Дошка – 1 шт. 6.Холодильна вітрина – 1 шт. 7.Ваги циферблатні – 2 шт. 8.Термостат – 2 шт. 9.Стерилізатор повітряний – 1 шт. 10.Центрифуга – 2 шт. 11.Сушильна шафа – 3 шт. 12. Витяжна шафа – 1 шт. 13. Муфельна піч – 1 шт. 14. Електропіч – 3 шт. 15. Електроплитка – 2 шт. 16. Рефрактометр – 1 шт. 17. Проектор – 1 шт. 18. Мікроскоп – 6 шт. 19. Камера Горяєва – 6 шт. 20. Титрувальна установка – 6 шт. 21. Прилад для визначення вологості ВЧМ – 1шт. 22. Пробник Журавльова – 2 шт. 23. Лабораторне обладнання – 118 шт. (Ємності для бродіння – 5 шт., Мірні циліндри – 3 шт., Термометр водяний – 1 шт., Лабораторний посуд –15 шт., Предметні скельця плоскі і з лункою – 30 шт., покривні скельця – 30 шт., реактиви, поживні середовища, спиртівки – 30 шт., лупа – 4 шт.).	Лабораторія технології та технохімічного контролю галузі (54,0 кв.м)
46.	Радіометричний контроль виробництва	матеріальні активи	1.Стіл – 1 шт. 2. Шафа лабораторна – 4 шт. 3. Парти – 15 шт. 4.Стільці – 30 шт.	Лабораторія мікробіології молочних продуктів (67,1 кв.м)

Продовження таблиці

			5. Дошка – 1 шт. 6. Робочий стіл лаборанта – 1 шт. 7. Лабораторні скляні столи – 15 шт. 8. Стилажі з лабораторним обладнанням – 1 шт. 9. Автоклав – 1 шт. 10. Лабораторне обладнання – 89 шт. (Конденсатор – 1 шт., Лінзи – 13 шт., Мікроскоп МБУ – 6 шт., Насос повітряний – 1 шт., Освітлювач ультрафіолетовий – 2 шт., пробірки – 30 шт., колби – 18 шт., підігрівачі для колб – 6 шт., термостат – 2 шт., Чашка Петрі – 10 шт.) 11. Ваги дифракційні – 15 шт. 12. Екран матовий – 1 шт. 13. Проектор – 1 шт. 14. Плита електрична – 2 шт. 15. Радіометр – 1 шт. 16. Бактерицидна лампа – 1 шт. 17. Мийка – 1 шт. 18. Муфельна піч – 1 шт.	
47.	Радіометричний контроль виробництва	матеріальні активи	1. Парапетний стіл – 10 шт. 2. Гвинтові стільці – 15 шт. 3. Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5. Лабораторний стіл – 1 шт. 6. Шафа асептична – 1 шт. 7. Інформаційні Плакати – 5 шт. 8. Лабораторне обладнання – 22 шт. (Водний Термостат – 3 шт., Мікроскоп – 4 шт., полярограф – 1 шт., блехматик – 1 шт., лабораторний посуд – 35 шт., розчини)	Лабораторія технохімічного контролю м'ясних продуктів, біохімії м'ясних продуктів (44,2 кв.м)

Продовження таблиці

			9. Титровальний стіл – 1 шт. 10. Погрузчик-холодильник для рідини – 1 шт. 11. Стерелізатор – 1 шт. 12. Гарячо-повітряний стерилізатор – 1 шт. 13. Електропіч – 2 шт. 14. Витяжна шафа – 1 шт. 15. Коптільня з гідро затвором – 1 шт. 16. Електром'ясорубка – 1 шт. 17. Шприц ковбасний ручний – 1 шт. 18. Електроплитка – 1 шт. 19. Електрогриль – 1 шт. 20. Прижимний гриль – 1 шт. 21. Електрогриль – 1 шт.	
48.	Радіометричний контроль виробництва	матеріальні активи	1. Парти – 15 шт. 2. Стільці – 18 шт. 3. Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5. Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)
49.	Вступ до спеціальності	матеріальні активи	1. Парти – 15 шт. 2. Стільці – 30 шт. 3. Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 4 шт. 5. Шафа – 2 шт. 6. Проектор – 1 шт. 7. Екран – 1 шт. 8. Інформаційні стенди – 8 шт. 9. Лабораторні столи – 3 шт. 10. Муляж тварини – 9 шт. 11. Модель тварин – 2 шт. 12. Макет тварин – 5 шт.	Кабінет технології м'ясних продуктів (69,3 кв. м)

Продовження таблиці

50.	Вступ до спеціальності	матеріальні активи	1. Парти – 15 шт. 2. Стільці – 30 шт. 3. Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5. Сушильна шафа – 1 шт. 6. Шафа з склом – 2 шт. 7. Мікроскоп – 1 шт. 8. Ваги – 1 шт. 9. Термостат – 3 шт. 10. Автоклав – 1 шт. 11. Холодильник – 1 шт. 12. Центрифуга – 2 шт. 13. Штатив – 10 шт. 14. Лабораторне обладнання – 31 шт. (Колба об'ємом 100 мл – 3 шт., Конічні колби – 3 шт, підігрівачі для колб – 5 шт., Піпетки – 5 шт., Технічні терези – 1 шт., Пробірки – 7 шт., Чашка Петрі – 5 шт., реактиви)	Лабораторія біохімії молока і молочних продуктів (68,1 кв.м)
51.	Вступ до спеціальності	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 18 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)
52.	Анатомія та фізіологія сільськогосподарських тварин	матеріальні активи	1.Парапетний стіл – 10 шт. 2.Гвинтові стільці – 15 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт.	Лабораторія технохімічного контролю м'ясних продуктів, біохімії м'ясних продуктів (44,2 кв.м)

Продовження таблиці

			5.Лабораторний стіл – 1 шт. 6. Шафа асептична – 1 шт. 7.Інформаційні Плакати – 5 шт. 8. Лабораторне обладнання – 22 шт. (Водний Термостат – 3 шт., Мікроскоп – 4 шт., полярограф – 1шт., блехматік – 1шт., лабораторний посуд – 35 шт., розчини) 9. Титровальний стіл – 1шт. 10. Погрузчик-холодильник для рідини – 1 шт. 11. Стерелізатор – 1 шт. 12. Гарячо-повітряний стерилізатор – 1 шт. 13. Електропід – 2 шт. 14. Витяжна шафа – 1 шт. 15. Коптільня з гідро затвором – 1 шт. 16. Електром'ясорубка – 1 шт. 17. Шприц ковбасний ручний – 1 шт. 18.Електроплитка – 1 шт. 19. Електрогриль – 1 шт. 20. Прижимний гриль – 1 шт. 21. Електрогриль – 1 шт.	
53.	Основи виробництва молока	матеріальні активи	1. Парти – 15 шт. 2. Стільці – 30 шт. 3. Стіл – 1 шт. 4. Дошка – 1 шт. 5. Сушильна шафа – 1 шт. 6. Шафа з склом – 2 шт. 7. Мікроскоп – 1 шт. 8. Ваги – 1 шт. 9. Термостат – 3 шт. 10. Автоклав – 1 шт. 11. Холодильник – 1 шт. 12. Центрифуга – 2 шт. 13. Штатив – 10 шт. 14. Сепаратор-вершковідокремлювач – 1 шт. 15. Лабораторне обладнання – 31 шт. (Колба об'ємом 100 мл – 3 шт., Конічні колби – 3 шт, підігрівачі для колб –5 шт., Піпетки – 5 шт., Технічні терези – 1 шт.,	Лабораторія біохімії молока і молочних продуктів (68,1 кв.м)

Продовження таблиці

			Пробірки – 7 шт., Чашка Петрі – 5 шт., реактиви).	
--	--	--	---	--

Продовження таблиці

54.	Загальна технологія	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 18 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)
55.	Основи фізіології і гігієни харчування	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 4 шт. 5.Шафа – 2 шт. 6. Проектор – 1 шт. 7. Екран – 1 шт. 8. Інформаційні стенди – 8 шт. 9. Лабораторні столи – 3 шт. 10. Муляж тварини – 9 шт. 11. Модель тварин – 2 шт. 12. Макет тварин – 5 шт.	Кабінет технології м'ясних продуктів (69,3 кв. м)
57.	Професійна орієнтація випускників ВНЗ на ринку праці	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 18 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)
60.	Основи підприємницької діяльності	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Стенди – 4 шт. 6. Шафа – 1 шт. 7.Демонстарційний екран – 1 шт.	Кабінет економіки, організації та планування (49,8 кв.м)

Продовження таблиці

Продовження таблиці

61.	Етика й естетика	матеріальні активи	1.Парти – 16 шт. 2.Стільці – 32 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. Плакат «Символіка України» – 1 шт. 6. Мультимедійний проектор – 1шт.	Кабінет суспільних та соціально-економічних дисциплін (64,1 кв. м.)
64.	Технологія міні-виробництв харчових продуктів	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 18 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)
65.	Технологія виробництва оздоровчих харчових продуктів	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 18 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)
66.	Основи сенсорного аналізу харчових продуктів	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 18 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)

Продовження таблиці

	Методи аналізу безпеки продовольчої сировини, напівфабрикатів, готової продукції та пакувальних матеріалів харчових виробництв	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 18 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)
67.	Харчові та технологічні добавки, їх загальна характеристика, класифікація, нормативне регулювання застосування	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 18 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)
69.	Технологічні комплекси харчових виробництв	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 18 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Екран – 1 шт. 6. Інформаційні стенди – 3 шт. 7. Проектор – 1 шт. 8. Ноутбук – 1 шт. 9. Принтер – 1 шт.	Кабінет технології та технологічного устаткування галузі (54,0 кв.м)
	Економічні перспективи розвитку харчової промисловості	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5.Стенди – 4 шт. 6. Шафа – 1 шт. 7.Демонстарційний екран – 1 шт.	Кабінет економіки, організації та планування (49,8 кв.м)

Закінчення таблиці

	Охорона праці в галузі	матеріальні активи	1.Парти – 15 шт. 2.Стільці – 30 шт. 3.Стіл – 1 шт. 4.Дошка – 1 шт. 5. Шафа – 1 шт. 6.Демонстраційний столик – 1 шт. 7.Плакати – 5 шт. 8. Інформаційні плакати – 5 шт., 9. Психрометр – 1 шт., 10. Анимометр – 1 шт., 11. Стабілізатор – 1 шт., 12. Мегаметр – 1 шт.	Кабінет безпеки життєдіяльності, основи екології (69,9 кв. м.)
--	------------------------	--------------------	--	--

* З метою підготовки фахівців зі спеціальності 181 Харчові технології / G13 Харчові технології на рівні фахової передвищої освіти використовується в освітньому процесі приміщення навчального корпусу, що розташовані на 1-му, 2-му та 3-му поверхах за адресою 21021, Вінницька обл., місто Вінниця, проспект Юності, 8. Достатня кількість та сучасне обладнання кабінетів дозволяє проводити лекційні, семінарські та практичні заняття окремо для кожної групи на високому рівні, який відповідає найсучаснішим вимогам до якості освіти.

Для забезпечення підготовки здобувачів освіти зі спеціальності 181 Харчові технології / G13 Харчові технології на рівні фахової передвищої освіти використовується в освітньому процесі 11 навчальних кабінетів, які мають по 30 посадочних місць, оснащені обладнанням та меблями, необхідними для проведення лекційних занять, 2 лабораторії для проведення практичних занять, 2 спортивні зали, 2 тренажерних зали, 4 комп'ютерні класи та комп'ютеризована «Навчальна бухгалтерія». Комп'ютерні класи та «Навчальна бухгалтерія» оснащені 93 ПЕОМ обладнаних веб-камерами, що дає можливість працювати в режимі ON-LINE. З урахуванням ліцензійного обсягу за спеціальністю 181 Харчові технології – 660 здобувачів, що в розрахунку складатиме: 14 комп'ютерних місць на 100 здобувачів ($93 \times 100 / 660 = 14,0$), та з урахуванням ліцензійного обсягу за усіма ліцензованими спеціальностями та формами навчання – 1445 здобувачів: 6 комп'ютерних місць на 100 здобувачів ($93 \times 100 / 1445 = 6,4$).

Розрахунок кількості комп'ютерних місць визначається відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 29.06.2010 № 637.

Загальна потреба (Пзаг.) навчального закладу у використанні комп'ютерних ресурсів на тиждень у годинах:

Закінчення таблиці

$$\Pi_{\text{заг.}} = \Pi_{\text{обов.}} + \Pi_{\text{дод.}} = \sum (P_{\text{уч.обов.к.}} \times K_{\text{уч.кат.}}) +$$

$$\begin{aligned}
& + \sum (P_{\text{уч.дод.к.}} \times K_{\text{уч.к.}}) = (4 \times 75) + (4 \times 90) + (3 \times 30) + \\
& + (5 \times 50) + (3 \times 30) + (3 \times 80) + (3 \times 30) + (4 \times 30) + (2 \times 50) + \\
& + (4 \times 50) + (3 \times 75) + (3 \times 75) + (1 \times 1280) = 300 + 360 + 90 + \\
& + 250 + 90 + 240 + 90 + 120 + 100 + 200 + 225 + 225 + 1160 = 3450
\end{aligned}$$

Ресурси одного ПКУ ($P_{\text{ПКУ}}$), що може бути використаний протягом тижня, визначається за формулою:

$$\begin{aligned}
P_{\text{ПКУ}} &= \frac{P_{\text{за}}}{K_{\text{роб.д.ПКУ}}} = 8 \times 5 = 40 \\
P_{\text{НЗ}} &= \frac{P_{\text{за}}}{P_{\text{ПКУ}}} = \frac{3450}{40} = 86,25
\end{aligned}$$

Таким чином загальна розрахункова потреба у використанні комп'ютерних ресурсів складає 86 одиниць.

Наразі загальна кількість комп'ютерів – 93, що відповідає розрахунковій потребі у комп'ютерних ресурсах.

Для забезпечення професійної та практичної підготовки здобувачів освіти зі спеціальності 181 Харчові технології / G13 Харчові технології на рівні фахової передвищої освіти використовується в освітньому процесі 7 спеціалізованих кабінетів та 7 лабораторій, які повністю відповідають вимогам до сучасних навчальних кабінетів і сприяють ефективному виконанню освітньо-професійної програми для підготовки здобувачів освіти зі спеціальності 181 Харчові технології / G13 Харчові технології на рівні фахової передвищої освіти. Усі спеціалізовані кабінети забезпечені достатньою кількістю обладнання та устаткування, які необхідні для проведення теоретичних та практичних занять.

Інформаційні стенди в спеціалізованих кабінетах систематично оновлюються та відповідають чинному законодавству. Існуючі технічні засоби навчання при спеціалізованих кабінетах: комп'ютери, мультимедійні установки, телевізори з плазмовим дисплеєм, ноутбуки сприяють ефективному викладанню дисциплін професійної та практичної підготовки здобувачів освіти зі спеціальності 181 Харчові технології / G13 Харчові технології на рівні фахової передвищої освіти. З 18 навчальних кабінетів та 9 лабораторій, які використовуються в навчальному процесі зі спеціальності 181 Харчові технології / G13 Харчові технології 9 аудиторій містять стаціонарне мультимедійне обладнання, що становить 33,3% забезпечення мультимедійним обладнанням ($9 \times 100\% / 27 = 33,3$), що відповідає технологічним вимогам до

забезпеченості навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням не менше 20 відсотків. Також використовуються переносні мультимедійні комплекси: екрани-триноги, ноутбуки, проектори.

Усі спеціалізовані кабінети забезпечені достатньою кількістю підручників, навчально-методичної літератури, таблиць, навчальних посібників, роздатково-дидактичних матеріалів, інструкційно-технологічних карток. Є в наявності необхідна загально-плануюча документація: паспорт кабінету, лабораторії; перспективний план; журнал з охорони праці. Також кожна навчальна аудиторія оснащена куточками з охорони праці та пожежної безпеки. Стан приміщень і обладнання відповідає вимогам охорони праці.

Обладнання лабораторій в належному стані, обладнанні сучасним лабораторним устаткуванням, технічними засобами навчання, приладами, пристроями, лабораторним посудом, реактивами, в розрахунку на 15 робочих місць для проведення лабораторних та практичних занять.

Для практичної підготовки здобувачів освіти зі спеціальності 181 Харчові технології / G13 Харчові технології на рівні фахової передвищої освіти використовується цех по виробництву молочної продукції, що сприяє розвитку професійних компетенцій майбутнього фахівця. Цех оснащений сучасним обладнанням, таким як: конвективна сушарка, біокулярний мікроскоп, холодильна камера, аналізатор молока, морозениця, сепаратор електричний, сепаратор ручний, центрифуга, сирна ванна, електродуховка, а також такими приладами, як: сахариметр, фризер, електронні ваги, термостат, дистилятор. З метою формування практичних вмінь та навичок роботи в умовах виробництва укомплектована міні-лінія для виробництва кисломолочних напоїв, сметани та кисломолочного сиру. Також відбувається проходження практичного навчання у сучасних лабораторіях, які обладнані сучасним високоточним обладнанням, усіма необхідними реактивами та посудом, що дає можливість отримувати точні результати та визначати навіть мінімальні концентрації досліджуваних речовин, визначати якість сировини і готової продукції.

В коледжі функціонує виробничий цех-пекарня, який забезпечений необхідним обладнанням, таким як: пароконвекційна піч, шафа вистоювальна, плита електрична, міксер ручний, холодильна камера, тістомісильна машина-міксер, що сприяє розвитку практичних вмінь та навичок техніку-технолога. Кількість навчальних кабінетів, обладнання і устаткування, яке використовується в освітньому процесі коледжу є достатнім і з урахуванням ліцензійного обсягу зі спеціальності 181 Харчові технології / G13 Харчові технології – 660 здобувачів та загальної

площі навчальних приміщень призначеної для використання під час навчання за спеціальністю – 2692,1 кв. метрів
площа на одного здобувача складатиме 4,0 кв. метра ($2656,2/660 = 4,0$) при нормативному значенні технологічних вимог не менше, ніж 2,4 кв. метрів.

4. Обладнання, устаткування та програмне забезпечення спеціалізованих комп'ютерних лабораторій, які забезпечують виконання навчального плану за спеціальністю 181 «Харчові технології»

№ з/п	Найменування комп'ютерної лабораторії, її площа, кв. метрів	Найменування навчальної дисципліни	Кількість персональних комп'ютерів, із строком використання не більше восьми років	Найменування пакетів прикладних програм (у тому числі ліцензованих)	Наявність каналів доступу до Інтернету (так/ні)
1.	Лабораторія комп'ютеризації №1, кабінет 316 (53,6 кв. метрів)	- Інженерна графіка і технічне креслення; - Комп'ютери зація виробництва; - Інформатика і комп'ютерна техніка	18 ПЕОМ (Intel Core i7 3770 CPU 3.4 GHz / ОЗП 16 ГБ / HDD 1 ТБ); (Intel Core i5 4590 CPU 3.3 GHz / ОЗП 8 ГБ / HDD 500 ГБ)	ОС Linux та офісний пакет OpenOffice (ліцензійні), Пакет Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point, Publisher) - графічний редактор CorelDraw - MS Visio Ліга Закон «Еліт» - мережева версія - НАУ мережева версія - SunRav Office Pro (ліцензійна)	так
2.	Лабораторія комп'ютеризації №2, кабінет 318 (72,4 кв. метрів)	- Інженерна графіка і технічне креслення ; - Комп'ютери зація виробництва; - Інформатика і комп'ютерна техніка	7 ПЕОМ (AMD A8-9600 RADEON R7, 10 COMPUTE CORES 4C+6G 3.10 GHz / ОЗП 8,00 ГБ / HDD 1 ТБ); 4 ПЕОМ (Intel Core i5 – 2400 CPU 3.10 GHz / ОЗП 12 ГБ / HDD 500 ГБ)	ОС Linux та офісний пакет OpenOffice (ліцензійні), Пакет Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point, Publisher) - графічний редактор CorelDraw - MS Visio Ліга Закон «Еліт» - мережева версія	так

Продовження таблиці

				-НАУ мережева версія - SunRavOffice Pro(ліцензійна)	
3.	Лабораторія комп'ютеризації №3, кабінет 320 (71,6 кв. метрів)	- Інженерна графіка і технічне креслення; - Комп'ютеризація виробництва; - Інформатика і комп'ютерна техніка	4 ПЕОМ (Intel Core i5 – 2400 CPU 3.10 GHz / ОЗП 12 ГБ / HDD 500 ГБ); 7 ПЕОМ (AMD A8-9600 RADEON R7, 10 COMPUTE CORES 4C+6G 3.10 GHz/ ОЗП 8,00 ГБ / HDD 1 ТБ	ОС Linux та офісний пакет OpenOffice (ліцензійні), Пакет Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point, Publisher) - графічний редактор CorelDraw - MS Visio -Ліга Закон «Еліт» - мережева версія -НАУ мережева версія - SunRav Office Pro(ліцензійна)	так
4.	Лабораторія комп'ютеризації №5, кабінет 11 (72,4 кв. метрів)	- Інженерна графіка і технічне креслення; - Комп'ютеризація виробництва; - Інформатика і комп'ютерна техніка	17 ПЕОМ (Celeron 2,4/ ОЗУ 2Гб/ HDD 200 Гб/SVGA256/ D VD-RW)	ОС Linux та пакет Open Office (ліцензійні)	так

Закінчення таблиці

5.	«Навчальна бухгалтерія» кабінет 210 (60,0 кв. метрів)	- Інженерна графіка і технічне креслення; - Комп'ютерна техніка - Інформатика і комп'ютерна техніка	25 ПЕОМ (Celeron2,4/O3Y 1Гб/HDD200Гб/SVGA256/DVD - RW)	ОС Linux та офісний пакет OpenOffice (ліцензійні), Пакет Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point, Publisher) - графічний редактор CorelDraw - MS Visio - мережева версія -НАУ мережева версія - SunRav Office Pro(ліцензійна) «MED.o.c», «iFin»,	Так
----	---	---	---	---	-----