

**Перечень и оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
КАФЕДРЫ САДОВОДСТВА И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**

№ п/п	Наименование аудитории, № аудитории (адрес) ⁱ	Оснащенность аудитории ⁱⁱ	Наименование дисциплин(ы), при изучении которой(ых) используется данная аудитория ⁱⁱⁱ	Наименование направления(ий) подготовки (специальности(ей))
1.	Преподавательская Т-1 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стол учительский -3 шт 2. Стол компьютерный-1 шт 3. Шкаф книжный-1 шт 4. Стулья-4 шт 5. Компьютер в составе: сист.блок, монитор-1шт 6. Принтер-1шт. 		
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Т-2 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мультимедиа проектор Acer X1230PS DLP – 1 шт. 2. Экран SENIOR 180 /Тренн/ 180*180 – 1 шт. 3. Ноутбук ASUS X553MA-XX402D 15.6– 1 шт. 4. Парты учебные – 10 шт. 5. Лавки – 8 шт. 6. Доска учебная – 1 шт. 7. Машина тестомесильная МТМ-110 1 шт. 8. Трансформатор Siet Metalbox 15/6 1 шт. 9. Универсальная кухонная машина 1 шт. 10. Автотрансформатор лабораторный ЛАТР 2,5-10А 1 шт. 11. Машина УКМ-13(мукопрос.) 1 шт. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Физические основы пищевых технологий 2. Технологическое оборудование 3. Подъёмно-транспортные машины и механизмы 4. Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по физическим основам пищевых технологий 	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Современные проблемы науки и технологии производства в переработке с.-х. продукции 2. Технология разработки нормативных документов 	19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность

			<p>3. История развития перерабатывающих производств</p> <p>4. История развития перерабатывающих предприятий в Предуралье</p>	
			1.Оборудование перерабатывающих производств	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

3	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (учебная лаборатория по исследованию качества сельскохозяйственного сырья и продуктов питания) ТЗ (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Автоклав Гк-10 – 1шт. 2. Анализатор нит. Микон-2 -1 шт. 3. Весы Вк-600 -1. Шт. 4. Весы ВЛТЭ-500 -1 шт. 5. Дистиллятор Д-10 -1 шт. 6. Измеритель температуры и влажности Center 311 -1 шт. 7. Микроскоп Биомед-2 -5. Шт. 8. Рефрактометр ИРФ-454Б2М -1 шт. 9. Термометр ТМ-5 -6 шт. 10. Анализатор качества молока Клевер 1М-1 шт. 11. Шкаф вытяжной ШВ 01.01- 1шт. 12. Шкаф сушильный ШС-1 -1 шт. 13. Морозильник Бирюса -145 (220л.) -1 шт. 14. Холодильник однокамерный Бирюса-6/1 -1 шт. 15. РН-метр-150 М -1 шт 16. Анализатор состава молока Лактан 1-4 модель 200 -1 шт. 17. Лаборатория мяса 1 шт. 18. Маслоизготовитель период. Действия -1 шт. 19. Овоскоп ПКЯ-10 1 шт. 20. Термостат ТС-1/80 СПУ -1 шт. 21. Центрифуга ЦЛМН-Р10-01 -1 шт. 22. Весы механические РН-6Ц 13У- 3 шт 23. Гигрометр ВИТ-1 -1 шт. 24. Кофемолка Тефаль GT 3008 -1 шт. 25. Баня для жиромеров -3 шт. 26. Прибор ОЧМ-4 шт. 27. Мультимедиа проектор Acer X1230PS DLP – 1 шт. 28. Экран SENIOR 180 /Тренн/ 180*180 – 1 шт. 29. Ноутбук ASUS X553MA-XX402D 15.6– 1 шт. 30. Парты учебные – 13 шт. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Общие принципы использования пищевых добавок в технологии 2. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья 3. Реология сырья, заготовок и полуфабрикатов 4. Технохимический контроль и особенности производства макаронных изделий 5. Биохимия продуктов питания 6. Физико-химические методы анализа продуктов 7. Физико-химические методы исследования пищевых систем 9. Научно-исследовательская работа <ol style="list-style-type: none"> 1. Безопасность применения пищевых ингредиентов 2. Инновационные технологии производства молочных продуктов 3. Инновационные технологии производства 	<p>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</p> <p>19.04.03 Продукты питания животного происхождения.</p>
---	---	--	---	--

		<p>31. Стулья – 25 шт. 32. Доска учебная – 1 шт</p>	<p>мясных продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Технология применения биологически активных веществ 5. Биологически активные добавки при производстве продуктов питания 6. Технология функциональных и специальных продуктов питания 7. Технология национальных продуктов питания 8. Научно-исследовательская работа магистра 9. Преддипломная практика 10. Государственная итоговая аттестация 11. Рациональное использование вторичного сырья 12. Использование нетрадиционных видов сырья при производстве продуктов питания 	
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология хранения, производства, стандартизация и переработки продукции животноводства 2. Технологические методы исследования сырья и готовой продукции 	<p>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

			<ul style="list-style-type: none"> 3. Технология и оборудование переработки мяса птицы, продукции птицеводства 4. Технология и оборудование переработки молока 5. Производство мясных и молочных продуктов для детского питания 6. Технология переработки рыбы и морепродуктов 7. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания животного происхождения 8. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания растительного происхождения 9. Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по производству продукции животноводства 10. Научно-исследовательская работа 	
			<ul style="list-style-type: none"> 1. Хранение и переработка плодов и овощей 2. Научно-исследовательская работа 	35.03.05 Садоводства
			<ul style="list-style-type: none"> 1. Современные методы хранения плодов и овощей 2. Технологии консервирования плодоовощной продукции 	35.04.05 Садоводства

4	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Т За (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стол учительский-2 шт. 2. Стол компьютерный -2 шт. 3. Стул-3 шт. 4. Компьютер в составе: сист. блок, монитор-1шт. 5. Принтер-1шт. 6. Тумба-2 шт. 		
5	<p>Преподавательская Т 4 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Стол учительский-3 шт 2. Стол компьютерный -1 шт. 3. Стул-3 шт 4. Компьютер в составе: сист.блок, монитор-1шт 5. Шкаф для одежды-1 шт. 6. Шкаф книжный-1шт. 		
6	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Т-4 а (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выпускные квалификационные работы студентов. 2. Стеллаж 		<p>35.03.05 Садоводство 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья 35.04.05 Садоводства 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.</p>
7	<p>Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ), помещение для</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Парты – 5 шт. 2. Скамья ученическая – 5 шт. 3. Точки доступа в Интернет – 2. 		

	самостоятельной работы обучающихся Т-5 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)			
8	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Т-6 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Влагомер для зерна Фауна-М-3 шт. 2. Прибор УОП-01 -1 шт. 3. Печь СВЧ LG-MS2022E- 1in/ 4. Весы мех. РН-6Ц 13У-1 шт. 5. Весы ВЛКТ-500 -1 шт. 6. Влагомер ВП-4 -2 шт. 7. Диафоноскоп М -1 шт. 8. Машина для калибровки семян 1 шт. 9. Микроскоп МБР-1- 1 шт. 10. Литровая пурка -1 шт 11. Щуп амбарный -1 шт. 12. Щуп вагонный -1 шт. 13. Щуп зерновой -1 шт. 14. Парты учебные – 7 шт. 15. Лавки – 6 шт. 16. Доска учебная – 1 шт. 17. Стул -1 шт. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология мукомольного производства 2. Технология крупяного производства 3. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 4. Продукты питания из растительного сырья 5. Введение в технологию продуктов питания 6. Производство продукции растениеводства 7. Основы отраслевой стандартизации 	<p>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</p>
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Технология хранения, производства, стандартизация и переработки продукции растениеводства 2. Сооружения и оборудования для хранения с.-х. продукции 3. Введение в профессию 4. Производство плодовоовощных консервов для детского питания 	<p>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

			5. Технология переработки круп	
9	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Т 6а (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Влагомер для зерна Фауна-М-3 шт. 2. Весы мех. РН-6Ц 13У-1 шт. 3. Весы ВЛКТ-500 -1 шт. 4. Влагомер ВП-4 -2 шт. 5. Диафоноскоп М -1 шт. 6. Машина для калибровки семян 1 шт. 7. Литровая пурка -1 шт 8. Щуп амбарный -1 шт. 9. Щуп вагонный -1 шт. 10. Щуп зерновой -1 шт. 11. Парты учебные – 7 шт. 12. Лавки – 6 шт. 13. Доска учебная – 1 шт. 14. Стул -1 шт. 		
10	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Т 6б (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Печь СВЧ LG-MS2022E- 1шт 2.Микроскоп МБР-1- 1 шт. 3.Стелаж-1шт 4. Столы -3 шт 		

11	<p>Компьютерный класс (учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), помещение для самостоятельной работы) Т-7 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)</p>	<p>1.Компьютер в составе: сист.блок, монитор – 9 шт. 2. Компьютерный стол – 9 шт. 4. Стол преподавателя – 1 шт. 5. Стулья – 19 шт. 6. Доска учебная – 1 шт. 7. Мультимедиа проектор Acer X1230PS DLP – 1 шт. 8. Экран SENIOR 180 /Тренн/ 180*180 – 1 шт. 9. Ноутбук ASUS X553MA-XX402D 15.6– 1 шт. 10. Стол компьютерный 9 шт.</p>	<p>1. Процессы и аппараты пищевых производств 2. Проектирование предприятий отрасли 3. Системы управления технологическими процессами, информационные технологии 4. Поточно-механизированные линии хлебобулочного и кондитерского производства 5. Зерносклады, зернохранилища и элеваторы 6. Технологические расчеты 7. Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по процессам и аппаратам</p>	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
			<p>1. Современные модели и методы технологических процессов в пищевой промышленности 2. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом 3. Научно-исследовательская работа магистра</p>	19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

			<p>4. Преддипломная практика 5. Государственная итоговая аттестация</p>	
			<p>1. Процессы и аппараты пищевых производств 2. Механизация и автоматизация технологических процессов в с.-х. производстве 3. Основы проектирования перерабатывающих предприятий продукции животноводства 4. Основы проектирования перерабатывающих предприятий продукции растениеводства 5. Автоматизация учетных и аналитических задач на перерабатывающих предприятиях</p>	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
12	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	<p>1. Стеллаж со светоустановкой УРВ – 1200 - 1 шт. 2. Парты – 5 шт. 3. Скамья ученическая – 5 шт. 4. Шкаф для проращивания семян – 1 шт</p>	<p>1. Овощеводство 2. Плодоводство 3. Декоративное садоводство и ландшафтный дизайн. 4. Семеноводство садовых культур 5. Овощеводство защищенного грунта 6. Виноградарство</p>	35.03.05 Садоводства

	<p>аттестации Т-8 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)</p>		<ol style="list-style-type: none"> 7. Питомниководство; 8. Хранение и переработка плодов и овощей 9. История садового искусства 10. История овощеводства и плодовоовощеводства 11. Тепличное цветоводство 12. Мониторинг зеленых насаждений 13. Содержание городских лесов и парков 14. Технологии в цветоводстве в весенне-летний период 15. Технологии в питомниководстве в весенне-летний период 16. Технологии в питомниководстве в осеннее -зимний период; 17. Технологии в овощеводстве в весенне-летний период 18. Комнатное цветоводство 19. Цветоводство 20. Свойства субстратов в питомниководстве и овощеводстве 21. Свойства субстратов в защищенном грунте 22. Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по: - плодководству 	
--	---	--	---	--

			<p>23. Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по:- овощеводству</p> <p>24. Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности по питомниководству</p> <p>25. Научно-исследовательская работа</p> <p>26. Преддипломная практика</p> <p>27. Подготовка к процедуре защиты ВКР</p>	
			<ol style="list-style-type: none"> 1. Адаптивное садоводство 2. Проектирование питомников и многолетних насаждений 3. Частное плодоводство 4. Частное овощеводство 5. Декоративное садоводство и создание садово-парковых ландшафтов 6. Цветоводство 7. Технология выгонки и способы использования цветочных культур 8. Современные технологии в питомниководстве 9. Современные методы хранения плодов и овощей 	35.04.05 Садоводство

			<p>10. Государственная итоговая аттестация 11. Подготовка и защита ВКР</p>	
			<p>1. Современные модели и методы технологических процессов в пищевой промышленности 2. Безопасность применения пищевых ингредиентов 3. Современные проблемы науки и технологии производства в переработке с.-х. продукции 4. Технология разработки нормативных документов 5. Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом 6. Инновационные технологии производства молочных продуктов 7. Инновационные технологии производства мясных продуктов 8. Технология применения биологически активных веществ 9. Биологически активные добавки при производстве продуктов питания 10. Технология</p>	<p>19.04.03 Продукты питания животного происхождения.</p>

			<p>функциональных и специальных продуктов питания</p> <p>11. Технология национальных продуктов питания</p> <p>12. Рациональное использование вторичного сырья</p> <p>13. Использование нетрадиционных видов сырья при производстве продуктов питания</p>	
			<p>1. Технология хранения, производства, стандартизация и переработки продукции растениеводства</p> <p>2. Технология хранения, производства, стандартизация и переработки продукции животноводства</p> <p>3. Сооружения и оборудования для хранения с.-х. продукции</p> <p>4. Технология и оборудование переработки мяса птицы, продукции птицеводства</p> <p>5. Технология и оборудование переработки молока</p> <p>6. Технология переработки рыбы и морепродуктов</p> <p>7. Технология переработки</p>	<p>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

			круп 8. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания животного происхождения 9. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания растительного происхождения 10. Государственная итоговая аттестация 11. Подготовка и сдача государственного экзамена 12. Подготовка и защита ВКР	
			1. Процедура защиты ВКР	35.03.05 Садоводства
14	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Т-10 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)	1. Ноутбук HP 4520S PROBACK 2. Проектор мультимедийный ACER X 1230K 3. Экран Arolo-T 180 *180 MW на штативе. 4. Комплект наглядных пособий 5. Парты-10 шт. 6. Скамья ученическая-10 шт. 7. Стол преподавателя-1 шт. 8. Стул преподавателя-1 шт. 9. Доска учебная-1 шт.	2. Овощеводство 3. Семеноводство садовых культур 4. Овощеводство защищенного грунта 5. Тепличное цветоводство 6. Мониторинг зеленых насаждений 7. Содержание городских лесов и парков 8. Технологии в цветоводстве в весенне-летний период 9. Технологии в овощеводстве в весенне-летний период 10. Комнатное цветоводство 11. Цветоводство 12. Свойства субстратов в питомниководстве и	35.03.05 Садоводства

			<p>овощеводстве</p> <p>13. Свойства субстратов в защищенном грунте</p>	
			<p>1. Частное овощеводство</p> <p>2. Цветоводство</p> <p>3. Технология выгонки и способы использования цветочных культур</p> <p>4. Современные технологии в питомниководстве</p> <p>5. Моделирование технологий в овощеводстве</p>	35.04.05 Садоводства
15	<p>Преподавательская Т-11 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)</p>	<p>1. Стол учительский-3 шт</p> <p>2. Стол компьютерный -1 шт.</p> <p>3. Стул-3 шт</p> <p>4. Шкаф для одежды-1 шт.</p> <p>5. Шкаф книжный-1шт.</p>		
	<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных</p>	<p>1 Стол-10 шт.;</p> <p>2 Скамья ученическая-10 шт.</p> <p>3 Доска учебная-1 шт.</p> <p>4 Ноутбук HP 4520S PROBACK</p> <p>5 Проектор мультимедийный ACER X 1230K</p> <p>6 Экран Aроlo-T 180 *180 MW на штативе.</p>	<p>1. Плодоводство</p> <p>2. Декоративное садоводство и ландшафтный дизайн.</p> <p>3. Виноградарство</p> <p>4. Питомниководство;</p> <p>5. История садового искусства</p>	35.03.05 Садоводства

	<p>консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Т-12 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)</p>	<p>7 Комплект наглядных пособий (плакаты с планом размещения многолетних насаждений, макеты многолетних насаждений, питомника)</p>	<p>6. История овощеводства и плодовоовощеводства 7. Технологии в питомниководстве в весенне-летний период 8. Технологии в питомниководстве в осеннее -зимний период;</p>	
		<p>1. Адаптивное садоводство 2. Проектирование питомников и многолетних насаждений 3. Частное плодоводство 4. Декоративное садоводство и создание садово-парковых ландшафтов 5. Моделирование технологий в плодоводстве</p>	<p>35.04.05 Садоводство</p>	
16	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Т-13 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)</p>	<p>1. Мультимедиа проектор Acer X1230 K – 1 шт. 2. Экран SENIOR 180 /Тренн/ 180*180 – 1 шт. 3. Ноутбук HP ProBook 4520 s– 1 шт. 4. Стенд Криста – 1 шт 5. Парты учебные – 16 шт. 6. Лавки – 16 шт. 7. Доска учебная – 1 шт. 8. шт. 9. Стол преподавателя -1 шт. 10. Стул -1 шт. 11. Комплект наглядных пособий (плакаты с планом размещения многолетних насаждений, макеты многолетних насаждений, питомника)</p>	<p>1 Процессы и аппараты пищевых производств 2 Проектирование предприятий отрасли 3 Физические основы пищевых технологий 4 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии 5 Технологическое оборудование 6 Реология сырья, заготовок и полуфабрикатов</p>	<p>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</p>

			<p>7 Производство продукции растениеводства</p> <p>8 Поточно-механизированные линии хлебобулочного и кондитерского производства</p> <p>9 Биохимия продуктов питания</p> <p>10 Физико-химические методы анализа продуктов</p> <p>11 Физико-химические методы исследования пищевых систем</p> <p>12 Подъёмно-транспортные машины и механизмы</p> <p>13 Основы отраслевой стандартизации</p> <p>14 Технологические расчеты</p>	
			<p>1 Оборудование перерабатывающих производств</p> <p>2 Процессы и аппараты пищевых производств</p> <p>3 Механизация и автоматизация технологических процессов в с.-х. производстве</p> <p>4 Технологические методы исследования сырья и готовой продукции</p> <p>5 Введение в профессию</p> <p>6 Производство мясных и</p>	<p>35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

			<p>молочных продуктов для детского питания</p> <p>7 Производство плодоовощных консервов для детского питания</p> <p>8 Основы проектирования перерабатывающих предприятий продукции животноводства</p> <p>9 Основы проектирования перерабатывающих предприятий продукции растениеводства</p> <p>10 Автоматизация учетных и аналитических задач на перерабатывающих предприятиях</p>	
			<p>1. Овощеводство</p> <p>2. Плодоводство</p> <p>3. Декоративное садоводство и ландшафтный дизайн.</p> <p>4. Семеноводство садовых культур</p> <p>5. Овощеводство защищенного грунта</p> <p>6. Виноградарство</p> <p>7. Питомниководство;</p> <p>8. Хранение и переработка плодов и овощей</p> <p>9. История садового искусства</p> <p>10. История овощеводства и плодовоовощеводства</p> <p>11. Тепличное цветоводство</p>	35.03.05 Садоводства

			<ul style="list-style-type: none"> 12. Мониторинг зеленых насаждений 13. Содержание городских лесов и парков 14. Технологии в цветоводстве в весенне-летний период 15. Технологии в питомниководстве в весенне-летний период 16. Технологии в питомниководстве в осеннее -зимний период; 17. Технологии в овощеводстве в весенне-летний период 18. Комнатное цветоводство 19. Цветоводство 20. Свойства субстратов в питомниководстве и овощеводстве 21. Свойства субстратов в защищенном грунте 	
			<ul style="list-style-type: none"> 1. Адаптивное садоводство 2. Частное плодководство 3. Частное овощеводство 4. Декоративное садоводство и создание садово-парковых ландшафтов 5. Цветоводство 6. Технология выгонки и способы использования цветочных культур 7. Современные технологии в питомниководстве 	35.04.05 Садоводство

			8. Современные методы хранения плодов и овощей 9. Технологии консервирования плодоовощной продукции 10. Моделирование технологий в плодоводстве 11. Моделирование технологий в овощеводстве	
17	Преподавательская Т-14 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)	1. Стол учительский-2 шт. 2. Стол компьютерный -1 шт. 3. Стул-3 шт. 4. Компьютер в составе: сист. блок, монитор-1шт. 5. Шкаф для одежды-1 шт. 6. Шкаф книжный-1шт.		
18	Кабинет заведующего кафедрой Т-15 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)	1. Стол-2шт. 2. Стул-2 шт. 3. Компьютер в составе: сист.блок, монитор-1 шт. 4. Шкаф книжный 2 шт.		
19	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Т 15а (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)	1. Стол-2шт. 2. Стул-2 шт. 3. Компьютер в составе: сист.блок, монитор-2 шт 4. Тумба-1шт 5. Шкаф книжный 3 шт.		

20	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Т-16 (614025, Пермский край, г. Пермь, ул. Героев Хасана, 115)	1. Стол-3 шт. 2. Стеллаж для книг.		
----	--	---------------------------------------	--	--

- i Указывается в соответствии с приказом № ОД-72 от 07.02.2019 «О закреплении аудиторий, лабораторий и кабинетов за кафедрами и факультетами»
- ii Помимо оборудования указывается также информация о наличии и количестве комплектов учебной мебели
- iii