

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ЕТИ  
Петрова Л.А.  
Ф.И.О.

Петрова  
подпись

«22» 09 2021 год

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Дисциплина Б2.В.01(П) Научно-исследовательская работа  
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность 19.04.04 технология продукции и организация общественного питания  
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания  
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника магистр  
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик Технологий пищевых производств  
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск  
2021

Лист согласования

1 Разработчик(и)  
Часть 1 профессор должность ТОО кафедра [подпись] подпись Григорьев Н.В. И.О. Фамилия  
Часть 2 \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ кафедра \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
Часть 3 \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_ кафедра \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

2 Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы

ТОО  
(название кафедры)  
22.09.21 дата протокол № 1

Заведующий кафедрой-разработчика

22.09.21 дата [подпись] подпись В.А. Гроховский И.О. Фамилия

## Лист изменений и дополнений

к рабочей программе практики Б2.В.01(П) «Производственная практика: Научно-исследовательская работа», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленности Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания 2021 года начала подготовки

Таблица 1 Изменения и дополнения

п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании  
Кафедры-разработчика ТПП,  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой ТПП \_\_\_\_\_

**Производственная практика: Научно-исследовательская работа**

Код блока практик	Название практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов практики, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б2.В	Практика	<p><b>Цель практики</b> работа является сбор, анализ и обобщение научного материала, разработка оригинальных научных предложений и научных идей для подготовки научно-квалификационной работы (диссертации), получения навыков самостоятельной научно-исследовательской работы, практического участия в научно-исследовательской работе коллективов исследователей.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение практического опыта использования традиционных и инновационных методов ведения научно-исследовательской деятельности;</li> <li>- формирование и совершенствование умений и навыков ведения самостоятельной научно-исследовательской деятельности;</li> <li>- овладение навыками управления процессом научно-исследовательской деятельности, включая постановку цели и задач, планирование, организацию научно-исследовательской деятельности, анализ результатов, коррекцию деятельности;</li> <li>- формирование психологической готовности к самостоятельной научно-исследовательской деятельности;</li> <li>- формирование умения излагать полученные результаты в виде отчетов, публикаций докладов, отработка приемов владения аудиторией</li> </ul>
Б2.В.01(П)	Научно-исследовательская работа	<p><b>Тип практики: Дополнительный</b></p> <p><b>Форма проведения практики: Стандартом не предусмотрено</b>  <a href="file:///C:/Users/Admin/Downloads/FGOS_19_04_04_14_08_20_N_1028.pdf">file:///C:/Users/Admin/Downloads/FGOS_19_04_04_14_08_20_N_1028.pdf</a></p> <p><b>Способ проведения практики: Стандартом не предусмотрено</b>  <a href="file:///C:/Users/Admin/Downloads/FGOS_19_04_04_14_08_20_N_1028.pdf">file:///C:/Users/Admin/Downloads/FGOS_19_04_04_14_08_20_N_1028.pdf</a></p> <p><b>Объем практики: 25 з.е.</b></p> <p><b>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции):</b> ПК-2</p> <p><b>Формы промежуточной аттестации для очной формы обучения</b></p> <p><b>Семестр 3,4 – зачет с оценкой</b></p> <p><b>В результате изучения программы магистр должен:</b></p> <p><b>Знать:</b> основные этапы развития того раздела науки, к которому принадлежит выбранная им специальность; основные методы теоретических и экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности; об основных проблемах научно-технического развития сферы общественного питания; способах повышения качества полуфабрикатов; о способах рационального использования сырьевых ресурсов; о технологических процессах производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятия, физиологического состояния питающихся и других факторов; об организации исследования содержания и свойств нутриентов в сырье и пищевых продуктах; о методах современного анализа нутриентов сырья и готовой продукции; теоретические основы формирования показателей качества пищевой продукции; основные виды и классификацию нормативной и технической документации; теоретические основы и современную практику разработки нормативной и технической документации, порядок актуализации документов; сырье, материалы, полуфабрикаты, а также</p>

		<p>процессы производства продуктов питания, формирующие потребительские свойства пищевой продукции; нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству продуктов питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации, а также, обеспечивающие товаропродвижение продуктов питания на потребительский рынок; методологию идентификации, оценки и подтверждения соответствия продуктов питания и продовольственных товаров установленным требованиям и заявленным характеристикам; методологию принятия решения о разработке технологии и производстве нового продукта питания; критерии эффективности и методологию оптимизации производства продуктов питания.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать многообразие форм человеческого знания, соотношение истины и заблуждения, знания и веры, рационального и иррационального в человеческой жизнедеятельности, особенностях функционирования знания в современном обществе, духовных ценностях, их значении в творчестве и повседневной жизни; применять основные методы организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; рационально использовать сырье; разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники; разрабатывать технологические процессы, обеспечивающие получение экологически чистой продукции; находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического оборудования; обеспечивать экономическую целесообразность выпуска заданной кулинарной продукции; использовать схемы анализа нутриентов пищевых продуктов, стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовых продуктов; использовать особенности подготовки материалов к исследованию, пути совершенствования органолептических методов анализа; современные методы сенсорного анализа пищевых продуктов; методы объемного и весового анализа; использовать в практической деятельности навыки разработки и актуализации нормативной и технической документации; изучать спрос с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия и оптимизации производственной деятельности предприятий-производителей продуктов питания и продовольственных товаров; анализировать показатели ассортимента существующего рынка продуктов питания и продовольственных товаров и вырабатывать на основе проведенного анализа рекомендации по его совершенствованию для предприятий-производителей; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества продуктов питания и продовольственных товаров на основе принципов квалитметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; участвовать в организации технологического процесса на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> умениями формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем; методологией организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований; методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд и кулинарных изделий; методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства кулинарной продукции; основными инструментами разработки нормативной и технической документации; навыками выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.</p>
--	--	--

## Пояснительная записка

### 1. Общие положения

Рабочая программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры), утвержденного 14.08.2020 г. приказом Минобрнауки РФ № 1028, учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки (специальности) 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень магистратуры), направленности «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» 2021 года начала подготовки, утвержденной Ученым советом ФГАОУ ВО «МГТУ» (Протокол № 12 от 26.03.2021г)

### 2. Вид/тип практики, способ (при наличии) и формы её проведения

- Тип практики: дополнительная;
- Форма проведения научно-исследовательской работы: - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения НИР.

### 3. Цель и задачи практики/выполняемые виды работ

**Цель** практики в форме практической подготовки - сбор, анализ и обобщение научного материала, разработка оригинальных научных предложений и научных идей для подготовки научно-квалификационной работы (диссертации), получения навыков самостоятельной научно-исследовательской работы, практического участия в научно-исследовательской работе коллективов исследователей.

**Задачами** практики являются:

- приобретение практического опыта использования традиционных и инновационных методов ведения научно-исследовательской деятельности;
- формирование и совершенствование умений и навыков ведения самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- овладение навыками управления процессом научно-исследовательской деятельности, включая постановку цели и задач, планирование, организацию научно-исследовательской деятельности, анализ результатов, коррекцию деятельности;
- формирование психологической готовности к самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- формирование умения излагать полученные результаты в виде отчетов, публикаций докладов, отработка приемов владения аудиторией.

**Выполняемые виды работ**, связанные с будущей профессиональной деятельностью:

- Разработка технологии продукции питания различного назначения, технологические процессы их производства;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания.

**4. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**, представлен в табл. 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при прохождении практики

№ п/п	Код компетенции и ее формулировка	Компоненты компетенции, формируемые в ходе прохождения практики	Этапы формирования компетенции (индикаторы сформированности компетенции)
1	ПК-2 Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью предприятий питания и сети предприятий питания	<p>ИД-1ПК-2 Проводит исследования в области разработки рецептур и технологий, контроля качества и безопасности новых видов продукции.</p> <p>ИД-2ПК-2 Проводит оптимизацию рецептур и технологических процессов</p>	<p><b>Знать:</b> основные этапы развития раздела науки, к которому принадлежит выбранная им специальность; основные методы теоретических и экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности; об основных проблемах научно-технического развития сферы общественного питания; способах повышения качества полуфабрикатов; о способах рационального использования сырьевых ресурсов; о технологических процессах производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятия, физиологического состояния питающихся и других факторов; об организации исследования содержания и свойств нутриентов в сырье и пищевых продуктах; о методах современного анализа нутриентов сырья и готовой продукции; теоретические основы формирования показателей качества пищевой продукции; основные виды и классификацию нормативной и технической документации; теоретические основы и современную практику разработки нормативной и технической документации, порядок актуализации документов; сырье, материалы, полуфабрикаты, а также процессы производства продуктов питания, формирующие потребительские свойства пищевой продукции; нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству продуктов питания, условиям их хранения, транспортирования, реализации, а также, обеспечивающие товаропродвижение продуктов питания на потребительский рынок; методологию идентификации, оценки и подтверждения соответствия продуктов питания и продовольственных товаров установленным требованиям и заявленным характеристикам; методологию принятия решения о разработке технологии и производстве нового продукта питания; критерии эффективности и методологию оптимизации производства продуктов питания.</p> <p><b>Уметь:</b> применять основные методы организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований; прогнозировать повышение качества выпускаемой продукции; рационально использовать сырье; разрабатывать нормативно-техническую документацию с учетом новейших достижений в области технологии и техники; разрабатывать технологические процессы, обеспечивающие получение экологически чистой продукции; находить оптимальные и рациональные технологические режимы работы всех видов используемого технологического оборудования; обеспечивать экономическую целесообразность выпуска заданной кулинарной продукции; использовать схемы анализа нутриентов пищевых продуктов, стандартные и современные методы определения компонентов сырья и готовых продуктов; использовать особенности подготовки материалов к исследованию, пути совершенствования органолептических методов анализа; современные методы сенсорного анализа пищевых продуктов; методы объемного и весового анализа; использовать в практической деятельности навыки разработки и актуализации нормативной и технической доку-</p>

		<p>ментации; изучать спрос с целью оптимизации ассортимента торгового предприятия и оптимизации производственной деятельности предприятий-производителей продуктов питания и продовольственных товаров; анализировать показатели ассортимента существующего рынка продуктов питания и продовольственных товаров и вырабатывать на основе проведенного анализа рекомендации по его совершенствованию для предприятий-производителей; участвовать в разработке и внедрении стандартов организации по контролю качества продуктов питания и продовольственных товаров на основе принципов квалиметрии и методологии комплексной оценки качества продукции; участвовать в организации технологического процесса на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> умениями формулировать, излагать и аргументированно отстаивать собственное видение рассматриваемых проблем; методологией организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований; методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептов блюд и кулинарных изделий; методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов; методами управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции; практическими навыками производства кулинарной продукции; основными инструментами разработки нормативной и технической документации; навыками выбора перспективного для производителей продуктов питания ассортимента; разработки рекомендаций по совершенствованию существующей технологии производства продуктов питания с целью расширения их ассортимента и максимального удовлетворения потребительского спроса и актуальных потребительских предпочтений; разработки комплексной шкалы оценки качества продуктов питания с целью оптимизации технологических процессов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции.</p>
--	--	--

#### 4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Входит в Блок 2 «Практика» в часть учебного плана, формируемую участниками образовательных отношений и является компонентом образовательной программы, реализация которого организуется в форме практической подготовки

#### 5. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 25з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 13 (недель)

## 6. Содержание практики

Таблица 2. - Содержание разделов практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, связанные с будущей профессиональной деятельностью, включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля
1	2	3	4
1	Подготовительный этап, включающий инструктаж по технике безопасности, производственный (экспериментальный, исследовательский) этап, обработка и анализ полученной информации, подготовка отчета по практике.	Знакомство с содержанием, задачами и порядком прохождения НИР, Инструктаж по технике безопасности	Получение индивидуального задания
2	Исследовательский этап Выбор и обоснование темы исследования	Изучение отдельных аспектов рассматриваемой проблемы Составление рабочего плана и графика выполнения исследования Проведение исследования, обработка результатов	Предоставление обзора литературы, списка методов исследования, результатов исследования
3	Итоговый этап	Подготовка отчета по научно-исследовательской практике Защита отчета о научно-исследовательской практике	предоставление отчета, защита отчета

### 7. Формы отчетности на практике

По итогам прохождения практики обучающийся представляет письменный отчет и отзыв руководителя по практической подготовке от университета (в случае прохождения практики в университете), и от руководителя по практической подготовке от профильной организации (в случае прохождения практики в профильной организации).

Требования к содержанию и оформлению отчета по практике, перечню документов, прилагаемых к отчету изложены в методических указаниях к практике.

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по практике; методические материалы (при необходимости)

Фонд оценочных средств является компонентом ОПОП, разрабатывается в форме отдельного документа и включает в себя критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования и процедуры оценивания.

9Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет для проведения практики

№ п\п	Название учебников, учебных пособий и других источников	Авторы (под ред.)	Издательство	Год издания	Фактическое наличие	
					Библиотека	Кафедра
1	2	3	4	5	6	7
а) основная						
1.	Технология приготовления пищи	Ковалев В.М., Куткина М.Н.	Москва	2007	3 100	-
2.	Сборник рецептов кулинарных изделий	Румянцев А.В.	Москва	2002	10	-
3.	Организация производства : учеб. Пособие по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» для специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»	И. Э. Бражная	Мурманск : Изд-во МГТУ	2011	20	
4.	Проектирование предприятий общественного питания	Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриченко, Г. М. Ястина	М.: Колос	2007	10	
5.	Организация производства на предприятиях общественного питания	Радченко Л. А.	Ростов н/Д.: «Феникс»	2006	15	
б) дополнительная						
1.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова	М.: Деловая литература, 2002.	2002	10	1
2.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова	М.: Деловая литература, 2002.	2002	15	-
3.	Химический состав пищевых продуктов 1-2 тома	Скурихин И.М.	Москва	1991	10	1
4.	Пищевая химия	под ред. Нечаева А.П.	Москва	2001	100	-
5.	Технология производства продукции общественного питания	Фурс И.Н.	Минск	2002	50	-
6.	Технология приготовления продукции общественного питания 1-2 том	Ратушный А.С.	Москва	2004	50	-

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения научно-исследовательской практики представлен в таблице 6.

**Таблица 6 – Перечень электронно-библиотечных систем и полнотекстовых баз данных, необходимых для прохождения научно-исследовательской практики**

<b>А) Электронно-библиотечные системы</b>				
<b>№</b>	<b>Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)</b>	<b>Принадлежность</b>	<b>Адрес сайта</b>	<b>Наименование организации владельца, реквизиты договора на использование</b>
1	Электронно-библиотечная система «Издательства «ЛАНЬ»)		<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>	ООО «Издательство «Лань»
2	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»		<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>	ООО «Современные цифровые технологии»
3	Электронно-библиотечная система «ИД «Троицкий мост»		<a href="http://www.trmost.ru">http://www.trmost.ru</a>	ООО «Издательский дом «Троицкий мост»
4	Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		<a href="http://www.studentlibrary.ru/">http://www.studentlibrary.ru/</a>	ООО «Политехресурс»
5	Электронно-библиотечная система «IPRbooks»		<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>	ООО «Ай Пи Эр Медиа»
<b>Б) Полнотекстовые базы данных</b>				
<b>№</b>	<b>Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)</b>	<b>Адрес сайта</b>	<b>Наименование организации владельца, реквизиты договора на использование</b>	
6	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	<a href="https://www.rsl.ru/">https://www.rsl.ru/</a>		ФГБУ «Российская государственная библиотека»
7	Электронная база данных «EBSCO»	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>		Некоммерческое партнерство «Национальный Электронно-Информационный Консорциум»

10. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, профессиональных баз данных, электронно-библиотечных и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008
2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009
3. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010
4. Математический пакет PTC MathCAD V14-V15 University Department Perpetual Floating, Service Contract 9A1518564 от 04.12.2009
5. Электронный переводчик PROMT NET 8.5 лицензионный договор от 01.12.2009, PROMT NET 9.5 от 27.06.2012
6. Электронные словари ABBYY Lingvo x3 Английская версия, Европейская версия, 2009 год
7. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0, 2009 год
8. MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009.
9. Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), антивирус Dr.Web Server Security Suite (серверный) (договор №8630 от 03.06.2019, договор №7689 от 23.07.2018, договор №7236 от 03.11.2017, договор №810-000046 от 26.06.2017)

## 11. Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики

Практическая подготовка при проведении дополнительной практики (тип практики) организуется в структурном подразделении МГТУ (кафедра технологий пищевых производств), предназначенном для проведения практической подготовки

**Таблица 3 – Материально-техническое обеспечение, необходимое для проведения практики**

Наименование специальных помещений, учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы обучающихся в МГТУ	Оснащенность оборудованием и техническими средствами обучения специальных помещений, учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы обучающихся в МГТУ
401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - доска аудиторная – 1 шт. - учебные столы – 15 шт.; - мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 – 1 шт.; - ноутбук ASUS 80L – 1 шт.; - проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 – 1 шт.; Посадочных мест – 30
404Л Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:  - весы SL-100-3 LED порционные электронные предельной массой 2000 г, точность взвешивания $\pm 1$ г – 1 шт.; - весы лабораторные электронные ВЭУ-6 -1шт.; - весы лабораторные электронные PA512C -1шт.; - мини-печь «Delongi EO1455» - 2 шт.; - печь Ariete -1шт.; - блендер Braun MR-320 -1шт.; - пиrometer Testo 830-T2 -1шт.; - стол пристенный СПП-9/6-Э – 4 шт.; - печь конвекционная TECNOEKA EKF 620 S (ИТА 633) на три противня 540-590 мм -1шт.; - блендер KITCHEN AID 5KHB 2571 EER - 1шт.; - вакуумный упаковщик AMITEK SBA 330 -1шт.; - шкаф морозильный R700L (ад047) производственный -1шт.; - шкаф шоковой заморозки APACH SH03 уровня 1/1 GN -1шт.; - стол пристенный СПП-906ц – 2 шт.; - полка настольная двойная нерж. сталь – 2 шт.; - плита ЭПК -27Н настольная двухконфорочная без духового шкафа под нейтральный стенд -1шт.; - облучатель бактериологический переносной ОРУБп-3-3-КРОНТ -1шт.; - пароварка BRAUN FS -1шт.; - стол для весов -1шт.; - шкаф для посуды -2шт.; - стол тумба лаб. - 1шт.; - стол письменный - 1шт.; - стол лабораторный приборный - 2шт.; - мойка 1-секционная -1шт.; - мойка 2-секционная -1шт.; - тумба подкатная -1шт.
403Л Учебно-научная лаборатория Товароведения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - доска аудиторная – 1 шт. - термостат TC1/ 20 CPU - 1шт.; - шкаф сушильный LOIP LF-60/350-GG1 - 1-шт.; - муфельная печь CHOЛ 7.2/900(CN -1 шт.; - плита нагревательная LOIP LH-403 с лотком для песчаной бани -1шт.; - перемешивающее устройство LOIP LS-220 с таймером, до 9000об/мин, амплитуда 5мм -1шт.; - посудомоечная машина Bosch SRS 53E42EU - 1шт.; - устройство для сушки посуды ПЭ-2000 - 1шт.; - баня шестиместная LOIP-161-1 шт.; - дистиллятор CFL-2004 -1шт.; - центрифуга ОКА -1шт.; - спектрофотометр LEKISSI207 -1шт.; - экстракционный аппарат «Дет Грас»N Selecta -1шт.;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- весы SW 10W-1шт.;</li> <li>- весы CAUY-220 -1шт.;</li> <li>- холодильник Indesit B16-1шт.;</li> <li>- устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов «ЭЛЕКС-7» -1шт.;</li> <li>- рефрижераторная центрифуга ЦР-6 в комплекте с ротором РК4х750-1шт.;</li> <li>- стелаж настенный для сушки посуды Лаб -400 ССт -4 шт.;</li> <li>- стол для весов ЛАБ -1200 ВГ-1200*600*760-1шт.;</li> <li>- стол для весов ЛАБ -600 ВГ-600*400*780-1шт-1шт.;</li> <li>- стол для титрования 1200 ТК-1200*600*1800-1шт.;</li> <li>- стол лабораторный ЛАБ-1200 ЛТв-1200*600*900-1шт.;</li> <li>- стол островной ЛАБ-2400 ОКМ-2400*1400*1500-1шт.;</li> <li>- стол островной ЛАБ-2400 ОКМ-2400*1400*1500 -1шт.;</li> <li>- стол письменный ЛАБ ОМ-07-1200*700*760-1шт.;</li> <li>- стол письменный ЛАБ-ОМ-07-1200*700*760 -1шт.;</li> <li>- стол пристенный физический ЛАБ-1500 ПКТ 1500*800*1500-1шт.;</li> <li>- стол пристенный химический ЛАБ-1200 ПТМ 1200*800*1500 -1шт.;</li> <li>- стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*600*1500 -1шт.;</li> <li>- стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*750*1500-1шт.;</li> <li>- стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*750*1500-1шт.;</li> <li>- стул лабораторный ЛАБ-СЛ-04 - 13шт.;</li> <li>- шкаф вытяжной ЛАБ-1800 ШВ-1872*710*2100 -1шт.;</li> <li>- шкаф вытяжной ЛАБ-800 ШВл-832*925*1980 -1шт.;</li> <li>- шкаф для посуды ЛАБ-800*580*1810-1шт.;</li> <li>- шкаф для приборов ЛАБ-800 ШПР-800*580*1810 -1шт.;</li> <li>- шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР-800*580*1810-1шт.;</li> <li>- шкаф для хранения кислот ЛАБ-Pro-ШКЩ-600*500*1950 -1шт.;</li> <li>- шкаф лабораторный ЛАБ ШЛ 80-800*565*2100 -1шт.;</li> </ul> <p>Посадочных мест-12.</p>
<p>400Л Научно-исследовательская лаборатория реологических и теплофизических исследований. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- фаршемешалка ( Япония) -1шт.;</li> <li>- фаршевый пресс ( Япония) -1шт.;</li> <li>- центрифуга ( Япония) 1шт.;</li> <li>- трансформатор ( Япония) -1шт.;</li> <li>- гомогенизатор ( Япония) -1шт.;</li> <li>- гелометр «Food Checker» (Япония) -1шт.;</li> <li>- нефелометр «Кетт» (Япония) -1шт.;</li> <li>- измеритель влаги «Кетт-Fl» (Япония) -1шт.;</li> <li>- весы AR 5120 -1шт.;</li> <li>- прибор “Track Sense” для определения температуры в центре банки фирмы «Эллаб» (Дания) -1шт.;</li> <li>- компьютер Agvarius ПК CmpDF2400 с дисководом 3,5” и батареей bank hilon; -1шт.;</li> <li>- компьютер персональный Системный блок Technocent Cel 430 1.80G 775/Asus P5GC-MX/DDR2 1G 800MHz A-D/80G Seag SATA/Nec DDU-16xx/midi C720T. -1шт.;</li> <li>- ноутбук «Asus» -1шт.;</li> <li>- МФУ Canon Pixma MP250, A4, USB -1шт.;</li> <li>- термометр цифровой проникающий IPX7- 1шт.;</li> <li>- стол пристенный лаб.-1шт.;</li> <li>- стол лабораторный -1шт.;</li> <li>- стол для оборудования -1шт.;</li> <li>- стол письменный – 2шт.;</li> </ul> <p>Посадочных мест – 4 шт.</p>
<p>Учебно-научная лаборатория технологии продукции и организации общественного питания. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации г. Мурманск, ул. Колхозная, д. 15 А</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- учебные столы – 11 шт.;</li> <li>- доска аудиторная – 1 шт.</li> <li>- холодильник «Индезит» - 1шт.;</li> <li>- весы МТ-6 МДА-Базар -1 шт.;</li> <li>- мясорубка электрическая - 1шт.;</li> <li>- печь конвекционная - 2шт.;</li> <li>- электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-11-1шт.;</li> <li>- пароварка Braun FS20 - 1шт.;</li> <li>- хлебопечь RBM-M902 Bonier - 1шт.;</li> <li>- фритюрница -1шт.;</li> <li>- плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт.;</li> <li>- стол разделочный CP-2/1200/700 - 5шт.;</li> <li>- весы ПВМ -3/6 –Т- 1шт.;</li> <li>- плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт.;</li> </ul> <p>Посадочных мест – 22</p>
<p>407Л Учебно-научная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы Ohaus AR 2140 – 1 шт.;</li> <li>- весы PA 512С – 1 шт.;</li> <li>- весы ПВ-15 – 1 шт.;</li> <li>- шкаф Ш-3М – 1 шт.;</li> <li>- аппарат Anton Ohlert Koln для определения качества закаточного шва – 1 шт.;</li> </ul>

<p>г. Мурманск, пр. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>шт.;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- холодильник «Атлант» - 1 шт.;</li> <li>- аппарат для встряхивания – 1 шт.;</li> <li>- устройство для высушивания образцов пищевого сырья УВО-03М – 1шт.;</li> <li>- центрифуга – 1 шт.;</li> <li>- печь микроволновая «Panasonic NN-c 780 Z PE» - 1 шт.;</li> <li>- электрическая плита- 1 шт.;</li> <li>- стол островной- 2шт.;</li> <li>- стол пристенный - 2шт.;</li> <li>- стол письменный-1шт.;</li> <li>- стол лабораторный - 2шт.;</li> <li>- стол титровальный - 1шт.;</li> <li>- шкаф металлический стеклянный для хим. посуды. -3шт.;</li> <li>- шкаф для посуды -1шт.;</li> <li>- вытяжной шкаф - 1шт.;</li> <li>- мойка для посуды -2шт.;</li> <li>- доска аудиторная – 1 шт.</li> </ul> <p>Посадочных мест -12 шт.</p>
<p>412Л Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации г. Мурманск, пр. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы Ohaus RA 512C – 1 шт.;</li> <li>- весы Ohaus RV-2143 – 1 шт.;</li> <li>- морозильник «Норд-155»4 – 1 шт.;</li> <li>- весы ВП-65 – 1 шт.;</li> <li>- колориметр КФК-2М6 – 1 шт.;</li> <li>- устройство для высушивания сырья УВО-03М7 – 1 шт.;</li> <li>- печь муфельная объем 7,2 л Т max 1110C LF-7/11G18 – 1 шт.;</li> <li>- микроскоп биологический – 1 шт.;</li> <li>- лиофильная сушка FreeZone 1L,220В,50Гц, Labconco10 – 1 шт.;</li> <li>- насос вакуумный 98л/мин, 230В,50 Гц, Labconco11 – 1 шт.;</li> <li>- полка для образцов трехуровневая для сушки образцов в планшетах, флаконах, виалах, Labconco – 1 шт.;</li> <li>- электрическая плитка-1шт.;</li> <li>- стол письменный -1шт.;</li> <li>- стол лабораторный островной -2шт.;</li> <li>- шкаф вытяжной -1шт.;</li> <li>- стол пристенный -2шт.;</li> <li>- стол титровальный -1шт.;</li> <li>- стол лабораторный -2шт.;</li> <li>- тумба подкатная -10шт.;</li> <li>- шкаф металлический для посуды - 1шт.;</li> <li>- мойка для посуды -3 шт.;</li> <li>- стол с полками приборный -2шт.;</li> <li>- сушильная камера без клапанов , Labconco – 1 шт.;</li> <li>- анализатор азота PRO-NITRO A 4002430 – 1 шт.;</li> <li>- доска аудиторная – 1 шт.</li> </ul> <p>Посадочных мест -12 шт.</p>
<p>205С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- доска аудиторная – 1 шт.</li> <li>- персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.</li> </ul> <p>Посадочных мест – 15</p>
<p>409Л помещение (для хранения и профилактического обслуживания оборудования)</p>	<p>Оснащено специализированной мебелью.</p>