

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

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.03(П) Технологическая практика

код, вид/ тип и наименование практики по учебному плану

**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

**Кафедра-разработчик**

Технологий пищевых производств

наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск

2021

Лист согласования

1 Разработчик(и)

Часть 1	<u>профессор</u> должность	<u>ТОО</u> кафедра	<u>[подпись]</u> подпись	<u>Гроховский В.А.</u> И.О.Фамилия
Часть 2	_____	_____	_____	И.О.Фамилия
Часть 3	_____	_____	_____	И.О.Фамилия

2 Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы

\_\_\_\_\_ ТОО \_\_\_\_\_  
(название кафедры)

22.09.21 протокол № 1  
дата

Заведующий кафедрой-разработчика

22.09.21 \_\_\_\_\_ [подпись] \_\_\_\_\_  
дата подпись И.О.Фамилия

**Лист изменений и дополнений, вносимых в РП**

к рабочей программе по Б2.В.03(П) «Производственная практика: технологическая практика», 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

<b>№ п/п</b>	<b>Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части</b>	<b>Содержание дополнения или изменения</b>	<b>Основание для внесения дополнения или изменения</b>

Дополнения и изменения внесены «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г

**Аннотация программы  
Технологическая практика**

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	<b>Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов практики, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)</b>
1	2	3
Б2.В	Практика	<p><b>Цель практики</b></p> <p>Развитие профессиональных знаний, умений и навыков работы в сфере выбранной профессиональной деятельности, совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов пищевой продукции, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях по переработке пищевого сырья и предприятий общественного питания.</p> <p><b>Задачи практики:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;</li> <li>- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;</li> <li>- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;</li> <li>- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;</li> <li>- исследование технологических операций производственного процесса для установления их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;</li> <li>- исследование причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;</li> <li>- исследование методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;</li> <li>- исследование соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции с помощью органолептической оценки;</li> <li>- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;</li> <li>- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, физиологической и энергетической ценностью, а также приобретение других практических навыков, предусмотренных учебным планом вуза.</li> </ul>
Б2.В.03(П)	«Производственная практика: технологическая практика»	<p><b>Тип практики: технологическая</b></p> <p><b>Форма проведения практики: Стандартом не предусмотрено</b>  <a href="file:///C:/Users/Admin/Downloads/FGOS_19_04_04_14_08_2020_N_1028.pdf">file:///C:/Users/Admin/Downloads/FGOS_19_04_04_14_08_2020_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_2020_N_1028.pdf">file:///C:/Users/Admin/Downloads/FGOS_19_04_04_14_08_2020_N_1028.pdf</a></p> <p><b>Объем практики: 4 з.е.</b></p> <p><b>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции):</b> ПК-1</p>

		<p><b>Формы промежуточной аттестации для очной формы обучения</b></p> <p><b>Семестр 2 – зачет с оценкой</b></p> <p><b><u>В результате изучения программы магистр должен:</u></b></p> <p><b>Знать:</b>  - алгоритм организации и управления научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов;</p> <p><b>Уметь:</b>  - организовать и управлять научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</p> <p><b>Владеть навыками:</b>  - организации и управления научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов</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: технологическая
- Форма проведения практики: - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения.

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

#### Цель практики

Развитие профессиональных знаний, умений и навыков работы в сфере выбранной профессиональной деятельности, совершенствование умений и навыков использования нормативной, технической, технологической документации для поиска и разработки новых видов пищевой продукции, технологий производства, методов контроля безопасности и качества продукции на предприятиях по переработке пищевого сырья и предприятий общественного питания.

#### Задачи практики:

- закрепление на практике теоретических знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;
- разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;
- анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;
- исследование технологических операций производственного процесса для установления их влияния на формирование качества полуфабрикатов и готовой пищевой продукции;
- исследование причин возникновения и характера возможных дефектов при производстве пищевой продукции;
- исследование методов контроля качества и браковки сырья, полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий;
- исследование соответствия нормативным документам качества производимой на предприятии общественного питания пищевой продукции с помощью органолептической оценки;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;
- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, физиологической и энергетической ценностью, а также приобретение других практических навыков, предусмотренных учебным планом вуза.

Практика проводится на кафедре технологий пищевых производств МГТУ. Организация и общее методическое руководство практикой осуществляется кафедрой технологии пищевых производств. Непосредственное руководство практикой возлагается на преподавателей кафедры технологии пищевых производств.

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

- Разработка технологии продукции питания различного назначения, технологические процессы их производства.

**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

№	Код компетенции и ее формулировка	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
1.	ПК-1 Стратегическое управление развитием предприятия питания и сети предприятий питания.	ИД-1ПК-1 Владеет навыками управления координации деятельности структурных подразделений организации. ИД-2ПК-1 Организует всесторонний контроль деятельности предприятия и сети предприятий.	<b>Знать:</b> - алгоритм организации и управления научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов; <b>Уметь:</b> - организовать и управлять научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов <b>Владеть навыками:</b> - организации и управления научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов

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

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

#### **5. Объем и продолжительность практики**

Объем практики составляет 4 з.е.  
Продолжительность практики по учебному плану 2,5 (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	1 Организация практики, подготовительный этап Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, общие организационные вопросы	Знакомство с содержанием, задачами и порядком прохождения, Инструктаж по технике безопасности	Получение индивидуального задания
2	2 Основной этап Выполнение патентного поиска за последние 5 лет по общедоступным базам данных. Анализ собранной информации для определения направления разработки нового продукта с улучшенными свойствами с учетом требований действующей нормативной документации. Сбор, анализ и обобщение материалов, характеризующих выбранный объект исследования. Разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, пищевой ценностью. Разработке документации на новые виды кулинарных и кондитерских изделий. Исследование и анализ причин возможных рисков в области качества и безопасности продукции, процессов производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение. Исследование и анализ соответствия нормативным документам качества пищевой продукции с помощью органолептической оценки	Разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, пищевой ценностью. Разработке документации на новые виды кулинарных и кондитерских изделий.	Предоставление обзора литературы, списка методов исследования, технологических документов на новый вид продукции
3	Итоговый этап	Подготовка отчета по 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.

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

**Основная литература:**

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ

1.Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М. : Деловая литература, 1999. – 480 с.		5
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – М. : Дело и Сервис, 1998. – 126 с.		10
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - Москва : ДеЛи принт, 2013. - 352 с.		5
Квалиметрия и системный анализ : учеб. Пособие для вузов / В. И. Кириллов. -2-е изд.- Минск : Новое знание, 2013 – 439 с.		2
Калачев, С. Л.Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. для бакалавров : учеб. для студентов высш. учеб. заведений, обучающихся по специальностям "Коммерция" и "Товароведение и экспертиза товаров" / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2013, 2015. - 463 с. : ил. - (Бакалавр. Базовый курс). - Библиогр.: с. 421-422. - ISBN 978-5-9916-2578-4 (Изд-во Юрайт). - ISBN 978-5-9692-1434-7 (ИД Юрайт) : 339-02.		12

**Дополнительная литература:**

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
1. Пищевая химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова, В. В. Колпакова, И. С. Витол, И. Б. Кобелева. – СПб: ГИОРД, 2004. - 640 с.		100

Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

**Электронно-библиотечные системы**

Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/159 от 25.05.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен
ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
ЭБС «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост»	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
Национальная электронная библиотека (НЭБ).	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен
Базы данных компании EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен

**10. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, реквизиты подтверждающего документа**

- Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.);
- Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.);
- Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008.

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

Таблица 3 - Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения	Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, реквизиты подтверждающего документа
1.	<b>401Л</b> 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	- Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.); - Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.); - Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008.
2.	<b>403Л</b> 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 ТС1/ 20 СПУ - 1шт.; - шкаф сушильный LOIP LF-60/350-GG1 - 1-шт.; - муфельная печь СНОЛ 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 900об/мин, амплитуда 5мм - 1шт.; - посудомоечная машина Bosch SRS 53E42EU - 1 шт.; - 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 «Дег Грас»N Selecta -1шт.; - весы SW 10W-1шт.; - весы CAUY-220 -1шт.; - холодильник Indesit V16-1шт.; - устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов «ЭЛЕКС-7» - 1шт.; - рефрижераторная центрифуга ЦР-6 в комплекте с ротором РК4х750-1шт.; - стелаж настенный для сушки посуды Лаб - 400 ССт -4 шт.; - стол для весов ЛАБ -1200 ВГ-1200*600*760-1шт.; - стол для весов ЛАБ -600 ВГ-600*400*780-1шт-1шт.; - стол для титрования 1200 ТК-1200*600*1800-1шт.; - стол лабораторный ЛАБ-1200 ЛТВ-1200*600*900-1шт.; - стол островной ЛАБ-2400 ОКМ-2400*1400*1500-1шт.; - стол островной ЛАБ-2400 ОКМ-2400*1400*1500 -1шт.; - стол письменный ЛАБ ОМ-07-1200*700*760-1шт.; - стол письменный ЛАБ-ОМ-07-1200*700*760 -1шт.; - стол пристенный физический ЛАБ-1500 ПКТ 1500*800*1500-1шт.;	

		<ul style="list-style-type: none"> <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> Посадочных мест-12.	
3.	<b>400Л</b> 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»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: <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 hi-lon; -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> Посадочных мест – 4 шт.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.);</li> <li>- Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.);</li> <li>- Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008.</li> </ul>
4.	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	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: <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 СР-2/1200/700 - 5шт.;</li> <li>- весы ПВМ -3/6 –Т- 1шт.;</li> <li>- плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт.;</li> </ul> Посадочных мест – 22	
5.	<b>205С</b> Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- доска аудиторная – 1 шт.</li> <li>- персональные компьютеры (Intel(R)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.);</li> <li>- Офисный пакет Microsoft Office 2007</li> </ul>

		<p>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.</p> <p>Посадочных мест – 15</p>	<p>Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.);</p> <p>- Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008.</p>
6.	<p><b>409 Л</b> Специальное помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Оснащено специализированной мебелью.</p>	

Материально-техническое обеспечение баз практики на основе производственных предприятий согласно их фонда материально-технической базы.