

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 Л.А.
ПОДПИСЬ

«22» 09 2021 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе 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

Кафедра-разработчик

Технологий пищевых производств

наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск

2021

Лист согласования

1 Разработчик(и)
Часть 1 профессор должность 7017 кафедра Гру подпись Гроховский В.А. 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

_____ Д.П.П.
(название кафедры)
22.09.21 дата протокол № 1

Заведующий кафедрой-разработчика

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

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе Практики Б2.В.02 (Пд) «Преддипломная практика, в том числе НИР», 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 _____

Аннотация рабочей программы практики

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б2.В	Практика	<p>Целью преддипломной практики является сбор, анализ и обобщение литературных источников по теме исследования, научного материала, разработка научных предложений, выводов для подготовки выпускной квалификационной работы магистра, получения навыков самостоятельной научно-исследовательской работы, практического участия в научно-исследовательской работе коллективов исследователей.</p> <p>Задачи преддипломной практики:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 умения излагать полученные результаты в виде отчетов, публикаций докладов, отработка приемов владения аудиторией.
Б2.В.02(Пд)	«Преддипломная практика, в том числе НИР»	<p>Тип практики: преддипломная, в том числе НИР</p> <p>Форма проведения практики: Стандартом не предусмотрено file:///C:/Users/Admin/Downloads/FGOS_19_04_04_14_08_2020_N_1028.pdf</p> <p>Способ проведения практики: Стандартом не предусмотрено file:///C:/Users/Admin/Downloads/FGOS_19_04_04_14_08_2020_N_1028.pdf</p> <p>Объем практики: 10 з.е.</p> <p>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции): ПК-1, 2</p> <p>Формы промежуточной аттестации для очной формы обучения Семестр 4 – зачет с оценкой</p> <p>В результате изучения программы магистр должен: Знать: специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, новейшие достижения техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, алгоритм организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, алгоритм разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; методики создания моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; алгоритм постановки задачи исследования, выбора методов экспериментальной работы, интерпретирования и представления результатов научных исследований; новейшие методы исследования свойств сырья и продуктов питания, основные принципы составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Уметь: свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.</p>

		<p>использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, использовать знания фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, организовать и управлять научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, использовать на практике алгоритм разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований, самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов; осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике</p> <p>Владеть навыками: использования профессиональных теоретических и практических знаний для проведения исследований; применения методов интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач использования знаний новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности, использования знаний фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания, организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов, разработки методик проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля; создания моделей, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг; выбора методов экспериментальной работы, интерпретации и представления результатов научных исследований; выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, анализа результатов научных исследований, внедрения результатов исследований и разработок на практике, составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</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: преддипломная, в том числе нир;
- Форма проведения практики: - путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения.

3. Цель и задачи практики/выполняемые виды работ

Цель преддипломной практики

Целью преддипломной практики является сбор, анализ и обобщение литературных источников по теме исследования, научного материала, разработка научных предложений, выводов для подготовки выпускной квалификационной работы магистра, получения навыков самостоятельной научно-исследовательской работы, практического участия в научно-исследовательской работе коллективов исследователей.

Задачи преддипломной практики:

- 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 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;
- экономические расчеты.

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 управление деятельностью предприятий питания и сети предприятий питания.	ИД-1ПК-2 Проводит исследования в области разработки рецептур и технологий, контроля качества и безопасности новых видов продукции. ИД-2ПК-2 Проводит оптимизацию рецептур и технологических процессов	Знать: - фундаментальные разделы техники и технологии продукции питания, необходимые для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания Уметь: - использовать знания фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания Владеть навыками: - использования знаний фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания, необходимых для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания
2.	ПК-1 Стратегическое управление развитием предприятия питания и сети предприятий питания.	ИД-1ПК-1 Владеет навыками управления и координации деятельности структурных подразделений организации. ИД-2ПК-1 Организует всесторонний контроль деятельности предприятия и сети предприятий.	Знать: - алгоритм организации и управления научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов; Уметь: - организовать и управлять научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов Владеть навыками: - организации и управления научно-исследовательскими и 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 10з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 7 (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	Получение путевок на практику на кафедре технологии пищевых производств, общие организационные вопросы	Знакомство с содержанием, задачами и порядком прохождения преддипломной практики, Инструктаж по технике безопасности	Получение индивидуального задания
2	Исследовательский этап. Актуализация обзора литературы по теме исследования, Выполнение патентного поиска за последние 5 лет по общедоступным базам данных. Анализ собранной информации и написание обзора литературы. Составление списка использованных источников с учетом требований действующей нормативной документации. Обработка результатов исследований.. Написание раздела «Результаты исследований». Анализ и обобщение результатов исследований, формулирование общих и частных выводов. Выполнение экономических расчетов	Изучение отдельных аспектов рассматриваемой проблемы Составление рабочего плана и графика выполнения исследования Проведение исследования, обработка результатов	Предоставление обзора литературы, списка методов исследования, результатов исследования, данных ТЭО и экономический расчет
3	Итоговый этап	Подготовка отчета по преддипломной 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
Егошина, И.Л. Методология научных исследований / И.Л. Егошина ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : ПГТУ, 2018. – 148 с. – Режим доступа: по подписке.	URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=494307	-

Заграй, Н.П. Организация научных исследований / Н.П. Заграй, И.А. Кириченко ; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет, Инженерно-технологическая академия. – Таганрог : Издательство Южного федерального университета, 2016. – Ч. 1. – 71 с. : схем. – Режим доступа: по подписке. –	URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493334]	-
Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований / И.Н. Кузнецов. – 3-е изд. – Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 283 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL:	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450759	-
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

10. 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
1.	401Л1 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
2.	403Л1 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 - 1 шт.; - 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 - 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.; - весы SW 10W-1шт.; - весы CAUY-220 -1шт.; - холодильник Indesit В16-1шт.; - 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.; - стол пристенный химический ЛАБ-1200 ПТМ 1200*800*1500 -1шт.; - стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*600*1500 -1шт.; - стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*750*1500-1шт.; - стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*750*1500-1шт.; - стул лабораторный ЛАБ-СЛ-04 - 13шт.; - шкаф вытяжной ЛАБ-1800 ШВ-1872*710*2100 -1шт.; - шкаф вытяжной ЛАБ-800 ШВл-832*925*1980 -1шт.; - шкаф для посуды ЛАБ-800*580*1810-1шт.; - шкаф для приборов ЛАБ-800 ШПР-800*580*1810 -1шт.; - шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР-800*580*1810-1шт.; - шкаф для хранения кислот ЛАБ-Pro-ШКЦ-600*500*1950 -1шт.; - шкаф лабораторный ЛАБ ШЛ 80-800*565*2100 -1шт.; Посадочных мест-12.

3.	<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: - фаршемешалка (Япония) -1шт.; - фаршевый пресс (Япония) -1шт.; - центрифуга (Япония) 1шт.; - трансформатор (Япония) -1шт.; - гомогенизатор (Япония) -1шт.; - гелометр «Food Checker» (Япония) -1шт.; - нефелометр «Кетт» (Япония) -1шт.; - измеритель влаги «Кетт-Fl» (Япония) -1шт.; - весы AR 5120 -1шт.; - прибор “Track Sense” для определения температуры в центре банки фирмы «Эллаб» (Дания) -1шт.; - компьютер Agvarius ПК CmpDF2400 с дисководом 3,5” и батареей bank hi-lon; -1шт.; - 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.; - ноутбук «Asus» -1шт.; - МФУ Canon Pixma MP250, A4, USB -1шт.; - термометр цифровой проникающий IPX7- 1шт.; - стол пристенный лаб.-1шт.; - стол лабораторный -1шт.; - стол для оборудования -1шт.; - стол письменный – 2шт.; Посадочных мест – 4 шт.</p>
4.	<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: - учебные столы – 11 шт.; - доска аудиторная – 1 шт. - холодильник «Индезит» - 1шт.; - весы МТ-6 МДА-Базар -1 шт.; - мясорубка электрическая - 1шт.; - печь конвекционная - 2шт.; - электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-11-1шт.; - пароварка Braun FS20 - 1шт.; - хлебопечь RBM-M902 Bonier - 1шт.; - фритюрница -1шт.; - плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт.; - стол разделочный CP-2/1200/700 - 5шт.; - весы ПВМ -3/6 –Т- 1шт.; - плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт.; Посадочных мест – 22</p>
5.	<p>205С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: – доска аудиторная – 1 шт. – 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. Посадочных мест – 15</p>
6.	<p>409 Л Специальное помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Оснащено специализированной мебелью.</p>