

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

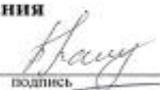


**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

<b>Практика</b>	<u>Б2.В.05 (Пд) Преддипломная практика</u> <small>код и наименование дисциплины</small>
<b>Направление подготовки/специальность</b>	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> <small>код и наименование направления подготовки /специальности</small>
<b>Направленность/специализация</b>	<u>Технология продукции и организация ресторанного дела</u> <small>наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы</small>
<b>Квалификация выпускника</b>	<u>бакалавр</u> <small>указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО</small>
<b>Кафедра-разработчик</b>	<u>Технологий пищевых производств</u> <small>наименование кафедры-разработчика рабочей программы</small>

Мурманск  
2020

**Лист согласования**

1 Разработчик(и) профессор <small>должность</small>	ТПП кафедра	 <small>подпись</small>	Бражная И.Э. <small>Ф.И.О.</small>
<small>должность</small>	ТПП кафедра	 <small>подпись</small>	Бензик И.Н. <small>Ф.И.О.</small>

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика программы практики  
Технологий пищевых производств 16.09.2020  
наименование кафедры дата

протокол № 2  Гроховский В.А.

## Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к программе практики Преддипломная практика, входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю)/специализации: Технология продукции и организация ресторанного дела

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
1	Титульного листа	Переименование типа образовательной организации	1. Приказ Министерства науки и высшего образования №854 от 31.07.2020г. 2. Внесение изменений в компоненты ОПОП решением Ученого совета (протокол №3 от 30.10.2020)
2.	Структуры учебной дисциплины (модуля)	Изменение количества часов контактной и самостоятельной работы, корректировка форм текущего контроля и промежуточной аттестации	Решение Ученого совета о внесении изменений в учебные планы всех направлений подготовки и специальностей, реализуемых в ФГБОУ ВО "МГТУ" протокол № 8 от 27.03.2020г

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

### Аннотация программы практики

Код блока практик	Наименование практики	Краткое содержание программы (Вид, тип, форма и способ проведения практики. Цель, задачи, содержание разделов практики, реализуемые компетенции соответствующие с видами/областями и (или) сферами профессиональной деятельности выпускника, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б2	Блок 2 «Практики» в соответствии с ФГОС ВО	
Б2.В.05(Пд)	<i>Преддипломная практика</i>	<p><b>Вид практики:</b> производственная</p> <p><b>Тип практики:</b> преддипломная практика</p> <p><b>Форма(ы) проведения практики:</b> стационарная и выездная</p> <p><b>Способ проведения практики:</b> стационарная</p> <p><b>Цель практики,</b> закрепление знаний и умений, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.</p> <p><b>Задачи:</b> - приобретение практических навыков работы на рабочих местах по механической кулинарной обработке сырья, изготовлению полуфабрикатов и готовых блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приобретение навыков по эксплуатации оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- изучение и соблюдение правил по технике безопасности, личной гигиены и производственной санитарии;</li> <li>- изучение требований экологической безопасности на предприятиях общественного питания;</li> <li>- изучение нормативно-технической документации предприятий питания.</li> </ul> <p><b>Содержание разделов практики,</b> Подбор и анализ источников – научной, технической литературы. Выполнение патентного поиска. Формулирование цели и задач исследования. Характеристика объектов исследований и подбор методов исследования. Результаты исследования и формулирование выводов по исследовательской части. Сбор данных и выполнение технико-экономического обоснования. Изучение вопросов организация производства, изучения графиков выхода на работу производственного персонала. Изучение нормативной документации, действующей на предприятии. Изучение расстановки технологического оборудования с точки зрения поточности производства. Изучить формирование себестоимости продукции, методику расчета прибыли и рентабельности.</p> <p><b>Объем практики:</b> 216 ч., 6 з.е.</p> <p><b>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции):</b> ОПК -1; ОПК -2;ОПК-3;ОПК-4;ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ДПК-1.</p> <p><b>Формы промежуточной аттестации:</b> зачет с оценкой</p>

## Пояснительная записка

### 1. Общие положения

Программа практики составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,  
(код и наименование направления подготовки /специальности)

утвержденного Минобрнауки РФ № 1332 12.11.2015 г, учебного плана  
дата, номер приказа Минобрнауки РФ

в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности (профилю)/специализации Технология продукции и организация ресторанного дела, утвержденной Ученым советом МГТУ

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

- вид практики - производственная;
- тип практики - преддипломная практика
- формы проведения практики- индивидуальная
- способ организации практики стационарная и выездная.

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы 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
	<b>ОПК-1</b> способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Компетенция реализуется полностью	<b>Знать:</b> поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий <b>Уметь:</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий <b>Владеть: навыками</b> осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять
	<b>ОПК- 2</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию	Компетенция реализуется полностью	<b>Знать:</b> мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

	ванию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		<p><b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
	<p><b>ОПК-3</b> способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p>	Компетенция реализуется полностью «способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам»	<p><b>Знать:</b> технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p>
	<p><b>ОПК-4;</b> готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>	Компетенция реализуется полностью «готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания»	<p><b>Знать:</b> различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p> <p><b>Уметь:</b> эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.</p>
	<p><b>ОПК-5;</b> готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p>	Компетенция реализуется полностью «готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов»	<p><b>Знать:</b> все фазы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов</p> <p><b>Уметь:</b> участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками участия во всех фазах организации производства и</p>

			организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.
	<p><b>ПК-1;</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Компетенция реализуется полностью «способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания»</p>	<p><b>Знать:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p> <p><b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания .</p>
	<p><b>ПК-2</b> владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>	<p>Компетенция реализуется полностью «владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования»</p>	<p><b>Знать:</b> современные информационные технологии, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,</p> <p>-использовать базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p> <p><b>Уметь:</b> управлять информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,</p> <p>-использовать базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками управлять информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности,</p>

			-использовать базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.
	<b>ПК-3;</b> владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещённости рабочих мест.	Компетенция реализуется в части «владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда»;	<b>Знать:</b> владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; <b>Уметь:</b> владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда. <b>Владеть: навыками</b> владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
	<b>ПК-4;</b> готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Компетенция реализуется в части «готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания»	<b>Знать:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, <b>Уметь:</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания <b>Владеть: навыками</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания
	<b>ПК-5;</b> способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и	Компетенция реализуется в части «способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность ра-	<b>Знать:</b> производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, <b>Уметь:</b> рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования,

	планировать внедрение инноваций в производство	боты технологического оборудования»	<b>Владеть:</b> навыками рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования,
	<b>ПК-6</b> способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Компетенция реализуется в части «использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания»	<b>Знать:</b> нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания» <b>Уметь:</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания» <b>Владеть:</b> навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания»
	<b>ПК-24;</b> способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Компетенция реализуется в части «способностью проводить исследования по заданной методике»	<b>Знать:</b> методы проведения исследований по заданной методике <b>Уметь:</b> проводить исследования по заданной методике <b>Владеть:</b> навыками проводить исследования по заданной методике
	<b>ПК-25;</b> способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	Компетенция реализуется полностью «способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания»	<b>Знать:</b> научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания <b>Уметь:</b> изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания <b>Владеть:</b> навыками способности изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.
	<b>ПК-26</b> способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами	Компетенция реализуется в части «способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов»	<b>Знать:</b> способы измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов <b>Уметь:</b> измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов <b>Владеть:</b> навыками измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов

	и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований		
	<p><b>ДПК-1.</b> готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>	<p>Компетенция реализуется в части «осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания; читать чертежи (экспликацию помещений, помещений, план расстановки технологического оборудования)»</p>	<p><b>Знать:</b> - способы осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания; - читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования).</p> <p><b>Уметь:</b> - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания; - читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p> <p><b>Владеть: навыками</b> - осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, - читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)</p>

4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

**Преддипломная практика**

(наименование практики)

представляет собой структурный элемент основной профессиональной образовательной программы и является компонентом Блока 2 «Практика».

**Перечень дисциплин, на результаты освоения которых опирается данная практика.**

1. Экономика и организация производства в ресторанном деле
2. Технология продуктов общественного питания
3. Организация производства и обслуживания в общественном питании
4. Проектирование предприятий общественного питания (ресторанов)
5. Основы строительства и инженерное оборудование
6. Технология продуктов функционального питания

## Перечень дисциплин, опирающихся на данную практику.

### 5. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 6 з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 4 / 216 (недель/часов)  
(для практик, проводимых непрерывно или дискретно с выделением периодов учебного времени в учебном графике/без выделения периодов)

### 6. Содержание практик

Таблица 2. - Содержание разделов практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР <sup>1</sup> /СР <sup>2</sup> ), в академических часах		
		очная	очно-заочная	заочная
1	2	3	4	5
1	Подбор и анализ источников – научной, технической литературы. Выполнение патентного поиска глубиной не менее 5 лет по общедоступным базам данных Формулирование цели и задач исследования	1/20		1/20
2	Характеристика объектов исследований и подбор методов исследования	-/26		-/25
3	Результаты исследование и формулирование выводов по исследовательской части.	-/20		-/20
4	Сбор данных и выполнение технико-экономического обоснования	-/25		-/25
5	Изучение вопросов организация производства, изучения графиков выхода на работу производственного персонала.	-/25		-/25
6	Изучение нормативной документации, действующей на предприятии	-/25		-/25
7	Изучение расстановки технологического оборудования с точки зрения поточности производства	-/30		-/30
8	Изучить формирование себестоимости продукции, методику расчета прибыли и рентабельности.	-/20		-/20
9	Оформление отчета.	1/23		1/20
	<b>Итого:</b>	2/214		2/210

### 7. Формы промежуточной аттестации, формы отчетности по практике.

– требования к содержанию и оформлению отчета по практике в методических указаниях по практике;

- форма промежуточной аттестации по практике и принцип формирования оценки- в ФОС по практике.

### 8. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике разрабатываются авторами программы практики в виде приложения к программе

<sup>1</sup> КР – контактная работа с преподавателем

<sup>2</sup> СР – самостоятельная работа обучающегося

практики, утверждаются и хранятся на кафедре, обеспечивающей практику обучающихся, и в электронной форме на выпускающей кафедре.

**9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» для проведения практики**

**Основная литература:**

№ п\п	Библиографическое описание* (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1.	Технология производства продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Н. Фурс. - Минск : Новое знание, 2002. - 799 с.	-	+	50
2.	Кришгафович, В.И. Физико-химические методы исследования : учебник / В.И. Кришгафович, Д.В. Кришгафович, Н.В. Еремеева. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-394-02842-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/105554">https://e.lanbook.com/book/105554</a>	+	-	-

**Дополнительная литература:**

1.	Кучер, Л. С., Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. спец. заведений / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова; Отраслевой центр повышения квалиф. работников торговли м-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - Москва : Деловая лит., 2002. - 544 с.	-	+	21
2.	Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/58164">https://e.lanbook.com/book/58164</a>	+	-	-

**Интернет-ресурсы**

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/контракт	Срок доступа	Количество доступов

2019/ 2020	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

Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)

2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)

Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы в МГТУ	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p><b>205С</b></p> <p>Специальное помещение для самостоятельной работы</p> <p>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>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p>

Материально-техническая база промышленных предприятий, которые являются основными базами практики бакалавров - согласно их технического оснащения.