

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.



ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Практика Б2.В.03 (П) Производственная практика: Научно-исследовательская работа
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки / специальности

Направленность/специализация Технология продукции и организация ресторанного дела
наименование направленности (профиля) / специализации образовательной программы

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

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

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик(и)

должность

ТПП
кафедра


подпись

Бензик И.Н.
Ф.И.О.

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

16.09.2020
дата

протокол № 2



Гроховский В.А.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к программе практики Производственная практика: Научно-исследовательская работа 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

№ 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 соотнесенные с видами/областями и (или) сферами профессиональной деятельности выпускника, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б2.В	Блок 2. Практики Вариативная часть в соответствии с ФГОС ВО	
Б2.В.03(П)	<i>Производственная практика: Научно-исследовательская работа</i>	<p>Вид практики: производственная Тип практики: научно-исследовательская работа Форма(ы) проведения практики: индивидуальная Способ проведения практики: стационарная Цель: сбор, обработка и систематизация научно-технической информации; разработка научных предложений и научных идей для подготовки выпускной квалификационной работы; получения навыков самостоятельной научно-исследовательской работы.</p> <p>Задачи программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приобретение практического опыта выбора и использования традиционных и инновационных методов и средств решения научно-исследовательских задач; - формирование и совершенствование умений и навыков ведения самостоятельной научно-исследовательской деятельности; - овладение навыками управления процессом научно-исследовательской деятельности, включая постановку цели и задач, разработку методики и организацию проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов; - формирование психологической готовности к самостоятельной научно-исследовательской работе; - формирование умения излагать полученные результаты в виде отчетов, публикаций докладов, отработка приемов владения аудиторией. <p>содержание разделов практики: Выполнение поиска научно-технической информации по интересующей проблеме, проведение патентного поиска, анализ собранной информации, формулирование цели и задач исследования; Разработка программно-целевой схемы исследований; Подбор методик анализа, изучение и освоение методик анализа (маркетинговые, квалиметрические, математические, физико-хи-</p>

		<p>мические, химические, микробиологические, физические методы исследования), необходимых для решения поставленных исследовательских задач</p> <p>Объем практики: 108 ч., 3 з.е.</p> <p>Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (формируемые компетенции): ОПК-1; ОПК-4; ОПК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-24; ПК-25; ПК-26.</p> <p>Формы промежуточной аттестации: 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», направленности (профилю)/специализации: Технология продукции и организация ресторанного дела

(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 - научно-исследовательская работа
- формы проведения практики - индивидуальная
- способ организации практики - стационарная

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
	ОПК-1 способность 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	Знать: методы поиска и анализа научной и технической информации по тематике исследования Уметь: 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 Владеть: навыками поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	ОПК-4 готовность эксплуатировать раз-	Компетенция реализуется полностью	Знать: виды технологического оборудования

	личные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания		<p>Уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p> <p>Владеть: навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.</p>
	<p>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>	Компетенция реализуется полностью	<p>Знать: мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания в соответствии с тематикой исследования</p> <p>Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
	<p>ПК-1 способность 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>	Компетенция реализуется в части: «измерения основных параметров технологических процессов, в соответствии с заданной тематикой»	<p>Знать измерения основных параметров технологических процессов, в соответствии с заданной тематикой</p> <p>Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, в соответствии с заданной тематикой</p> <p>Владеть: навыками использовать технические средства для измерения основных параметров в соответствии с заданной тематикой питания.</p>
	<p>ПК-2 владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой</p>	Компетенция реализуется полностью	<p>Знать: современные информационные технологии</p> <p>Уметь: управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предмет-</p>

	<p>сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования</p>		<p>ной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Владеть: навыками управления информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, навыками использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в соответствии с тематикой исследования, навыками использования пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.</p>
	<p>ПК-3 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.</p>	<p>Компетенция реализуется в части «владение правилами техники безопасности, при проведении научно-исследовательской работы»</p>	<p>Знать: правила техники безопасности, при проведении научно-исследовательской работы Уметь: применять правила техники безопасности, при проведении научно-исследовательской работы Владеть: навыками владения правилами техники безопасности, при проведении научно-исследовательской работы</p>
	<p>ПК-4 готовность 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</p>	<p>Компетенция реализуется полностью</p>	<p>Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания Уметь: обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания Владеть: навыками выбора технические средств и технологий с учетом экологических последствий их применения</p>

	<p>ПК-5 способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство</p>	<p>Компетенция реализуется в части «оценивать и планировать внедрение инноваций в производство»</p>	<p>Знать: методики оценивания эффективности внедрения инноваций в производство Уметь: планировать внедрение инноваций в производство Владеть: методиками оценивания эффективности внедрения инноваций в производство</p>
	<p>ПК-6 способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</p>	<p>Компетенция реализуется в части «использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания»</p>	<p>Знать: нормативную, техническую, технологическую документацию предприятий общественного питания Уметь: использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания Владеть: навыками использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания</p>
	<p>ПК-24 способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов</p>	<p>Компетенция реализуется полностью</p>	<p>Знать: методы исследования свойств сырья и продуктов Уметь: проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов Владеть: навыками проведения исследований по заданной методике и анализа результатов экспериментов</p>
	<p>ПК-25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</p>	<p>Компетенция реализуется полностью</p>	<p>Знать: способы анализа научно-технической информации Уметь: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания Владеть: навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов питания</p>

	<p>ПК-26</p> <p>способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>	<p>Компетенция реализуется полностью</p>	<p>Знать: методы исследования химического состава, физических и реологических свойств продуктов</p> <p>Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций</p> <p>Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</p>
--	---	--	---

4. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика: Научно-исследовательская работа
(наименование практики)

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

Перечень дисциплин, на результаты освоения которых опирается данная практика.

1. Проектная деятельность на предприятиях общественного питания
2. Современные методы управления качеством продукции
3. Технология продуктов общественного питания
4. Методы исследования свойств сырья
5. Основы научных исследований
6. Инструментальные методы анализа сырья и пищевой продукции

Перечень дисциплин, опирающихся на данную практику.

1. Экономика и организация производства в ресторанном деле
2. Проектирование предприятий общественного питания (ресторанов)
3. Организация производства и обслуживания в общественном питании

5. Объем и продолжительность практики

Объем практики составляет 3 з.е.

Продолжительность практики по учебному плану 2 / 108(недель/часов)

6. Содержание практик

Таблица 2. - Содержание разделов практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Объем практики по формам обучения (КР ¹ /СР ²), в академических часах		
		очная	очно-заочная	заочная
1	2	3	4	5
1	Инструктаж по охране труда и технике безопасности	0,25/16		0,25/16
2	Выполнение поиска научно-технической информации по интересующей проблеме, проведение патентного поиска, анализ собранной информации, формулирование цели и задач исследования	0,25/16		0,25/16
3	Разработка программно-целевой схемы исследований	0,25/12		0,25/12
4	Подбор методик анализа, изучение и освоение методик анализа (маркетинговые, квалиметрические, математические, физико-химические, химические, микробиологические, физические методы исследования), необходимых для решения поставленных исследовательских задач	-/15		-/15
5	Самостоятельное проведение исследований	-/28		-/24
6	Подготовка и защита отчета по практике	0,25/20		0,25/20
7	Итого:	1/107		1/103

7. Формы промежуточной аттестации, формы отчетности по практике.

– требования к содержанию и оформлению отчета по практике, указаны в методических указаниях по выполнению самостоятельной работы;

–перечень документов, прилагаемых к отчету по практике, указаны в методических указаниях по выполнению самостоятельной работы;

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

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 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-	Библио-тека МГТУ	Количество экземпляров

¹ КР – контактная работа с преподавателем

² СР – самостоятельная работа обучающегося

		библиотечная система (ЭБС)	(печатное издание)	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: https://e.lanbook.com/book/105554	+	-	-

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: https://e.lanbook.com/book/58164	+	-	-

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 базой 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 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.)

11. 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
--	--	--

Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий и научных исследований.

Лаборатория (№ 404Л)
г. Мурманск, ул. Кирова,
д. 1 (корпус «Л»)

Укомплектовано специализированной мебелью и оборудованием для выполнения лабораторных работ:

1. Весы SL-100-3 LED порционные электронные предельной массой 2000 г, точность взвешивания ± 1 г – 1 шт.
2. Весы лабораторные электронные ВЭУ-6 -1шт
3. Весы лабораторные электронные РА512С -1шт
4. Мини-печь «Delongi EO1455», производства Италия - 2 шт
5. Печь Ariete -1шт
6. Блендер Braun MR-320 -1шт
7. Пирометр Testo 830-T2 -1шт
8. Стол пристенный СПП-9/6-Э (1500*600*870 мм) полн. нерж. сплошн. полка фанера под столешн. – 4 шт. (пр-во Россия
9. Печь конвекционная ТЕСНОЕКА ЕКФ 620 S (ИТА 633) на три противня 540-590 мм(пр-во Италия) -1шт
10. Блендер KITCHEN AID 5КНВ 2571 EER в комплекте с тремя насадками, 5 уровней степени измельчения (пр-во Бельгия - 1шт
11. Вакуумный упаковщик АМТЕК SBA 330 (пр-во Италия) -1шт
12. Шкаф иорозильный R700L (ад047) производственный, глухая дверь, объем морозильной камеры 700 л, рабочий диапазон температур минус 12 до минус 18 °С, 800*725*1980 мм (пр-во Россия) -1шт
13. Шкаф шоковой заморозки АРАСН SH03 уровня 1/1 GN производительность от +90 до минус 18 5 кг за 240 мин, -1шт
14. Стол пристенный СПРП-906ц (900*600*850 мм) полн. нерж сталь AISI 430 подкладка ДСП 16 мм пр-во Россия – 2 шт
15. Полка настольная двойная нерж. сталь – 2 шт

	<p>16. Плита ЭПК -27Н настольная двухконфорочная без духового шкафа под нейтральный стенд -1шт</p> <p>17. Облучатель бактериологический переносной ОРУБп-3-3-КРОНТ -1шт</p> <p>18. Пароварка BRAUN FS -1шт</p> <p>19. Стол для весов -1шт</p> <p>20 Шкаф для посуды -2шт</p> <p>21Стол тумба лаб. - 1шт</p> <p>22.Стол письменный - 1шт</p> <p>23.Стол лабораторный приборный - 2шт</p> <p>24.Мойка 1-секционная -1шт</p> <p>25.Мойка 2-секционная -1шт</p> <p>26.Тумба подкатная -1шт.</p> <p>Доступа к интернету нет.</p>	
<p>Учебная аудитория для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, и самостоятельной работы обучающихся. (№ 406Л) г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и компьютерами для выполнения виртуальных лабораторных работ, объединенными в локальную вычислительную сеть с доступом к интернету, электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета</p> <p>- 8 посадочных мест</p> <p>1 Компьютер персональный Системный блок Technocent Cel 430 1.80G 775/Asus P5GMX/DDR2 1G 800MHz A-D/80G Seag SATA/Nec DDU-16xx/midi C720T - 6шт</p> <p>2. Компьютер персональный Системный блок Technocent Cel 420 1.6 0G 775/Asus P5GMX/DDR2 1G 800MHz A-D/80G Seag SATA/Nec DDU-16xx/midi C720T - 2шт</p> <p>3. Экран на штативе SAM-1103 ScreenMedia Apollo 180(180cm), MW- 1шт</p> <p>4. Видеопроектор TOSHIBA TLP-XC2000 -1шт.</p> <p>Аудиторная доска -1шт</p> <p>Количество посадочных мест-8 Кличество столов -8 Количество стульев-8</p>	<p>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> <p>3. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.)</p>

<p>205С</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"> – 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. <p>Посадочных мест – 15</p>	<p>.Операционная система Microsoft Windows XP Professional ver 2002 Service Pack 3, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010)</p> <p>3. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p> <p>4. MathWorks MATLAB 2009 /2010 License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356) от 10.12.2009)</p>
--	--	--