

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Мурманский арктический университет»
(ФГАОУ ВО «МАУ»)

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом
ФГАОУ ВО «МГТУ»
Протокол № 8
от «29» марта 2024 г.
Председатель Ученого совета,
Ректор ФГАОУ ВО «МАУ»
_____ И.М. Шадрина

**Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования**

Код направления подготовки / 19.04.03
специальности:
Наименование направления подготовки Продукты питания животного происхождения
/специальности:
Наименование направленности (профиля)/ Технология продуктов из водного сырья
специализации:
Квалификация выпускника: магистр
Формы обучения: очная
Срок освоения в очной/ очная – 2 года
очно-заочной/
заочной
формах обучения:
Выпускающая кафедра: Технологии пищевых производств

Мурманск
2024

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

Подпись

_____ Гроховский В.А.

ФИО

ОПОП рассмотрена на заседании кафедры Технологий пищевых производств
(протокол 08 от 05 марта 2024 г.)

Заведующий кафедрой

Подпись

_____ Гроховский В.А.

ФИО

Руководитель
структурного подразделения

Подпись

_____ Петрова Л.А.

ФИО

Начальник
Управления образования

Подпись

_____ Кизима Е.И.

ФИО

Проректор по учебной работе

Подпись

_____ Яценко В.В.

ФИО

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Используемые определения и сокращения	4
2. Нормативные документы	9
3. Описательная часть ОПОП	10
3.1 Основные характеристики образовательной программы.....	10
3.1.1 Цели и задачи реализации ОПОП.....	10
3.1.2 Форма обучения	11
3.1.3 Требования, предъявляемые к поступающим	11
3.1.4 Язык преподавания	11
3.1.5 Объем программы и сроки освоения.....	11
3.1.6 Содержание (структура) ОПОП.....	11
3.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника	12
3.2.1 Область, сфера и объекты профессиональной деятельности выпускников	12
3.2.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников.....	13
3.3 Результаты освоения ОПОП	14
3.4 Условия реализации ОПОП	24
3.4.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП	24
3.4.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП	25
3.4.3 Требования к кадровым условиям реализации ОПОП.....	25
3.4.4 Требования к финансовым условиям реализации ОПОП	26
3.4.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП.	26
4. Компоненты ОПОП	27
4.1. Учебный план (базовый учебный план)	
4.2. Календарный учебный график (базовый календарный учебный график)	
4.3. Рабочие программы дисциплин (модулей) (базовые рабочие программы дисциплин (модулей))	
4.4. Рабочие программы практики (базовые рабочие программы практики)	
4.5. Рабочая программа воспитания	
4.6. Календарный план воспитательной работы	
4.7. Программа итоговой (государственной итоговой) аттестации	
4.8. Фонды оценочных средств	
4.9. Методические материалы	

Приложение 1 Сведения об условиях реализации ОПОП

Приложение 2 Перечень локальных нормативных актов ФГАОУ ВО «МГТУ»

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа магистратуры, реализуемая в Федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Мурманский государственный технический университет» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 г. № 937, представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, форм аттестации.

1. Используемые определения и сокращения

ВКР - выпускная квалификационная работа.

ГИА - государственная итоговая аттестация.

ГЭК - государственная экзаменационная комиссия.

ЗЕТ, з.е. - зачетная единица.

ИА - итоговая аттестация.

ИПРА - индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалида.

КУГ - календарный учебный график.

ОВЗ - ограниченные возможности здоровья.

ОПК - общепрофессиональные компетенции.

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа.

ОТФ - обобщенная трудовая функция.

НИР - научно-исследовательская работа обучающегося.

НПР - научно-педагогические работники ФГАОУ ВО «МАУ».

ПК - профессиональные компетенции.

ППС - профессорско-преподавательский состав ФГАОУ ВО «МАУ».

ПС - профессиональный стандарт.

УК - универсальные компетенции.

УО - Управление образования МАУ.

УГСН - укрупненная группа специальностей и направлений.

УП - учебный план.

ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования с учетом профессиональных стандартов (3++).

ФОС - фонд оценочных средств.

ЭИОС - электронная информационно-образовательная среда.

ФГАОУ ВО «МАУ», МАУ, Университет - федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский арктический университет».

Адаптационная дисциплина (адаптационный модуль) - элемент адаптированной образовательной программы, направленный на минимизацию и устранение влияния ограничений здоровья при формировании необходимых компетенций обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ, а также индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений, способствующих

освоению образовательной программы, социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

Адаптированная образовательная программа - образовательная программа, адаптированная для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

Высшее образование - образование на базе среднего общего или среднего профессионального образования, осуществляемое по основной профессиональной образовательной программе, отвечающее требованиям, установленным федеральным государственным образовательным стандартом, завершающееся итоговой аттестацией и выдачей выпускнику диплома о высшем образовании.

Воспитание - деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Выпускающая кафедра - структурное подразделение университета, содержательно и организационно ответственное за разработку и реализацию закрепленных за ней образовательных программ, а также за качество подготовки и выпуск обучающихся по данным программам.

Выпускная квалификационная работа - работа, выполненная обучающимся, демонстрирующая уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. ВКР выполняются в формах, соответствующих определенным уровням высшего образования.

Государственная итоговая аттестация - итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ. Проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта или образовательного стандарта.

Государственная экзаменационная комиссия - временный орган, полномочный проводить оценку уровня подготовки выпускника Университета к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта и принимать решение о присвоении выпускнику квалификации по направлению подготовки/специальности с выдачей диплома о высшем образовании.

Дистанционные образовательные технологии - образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Зачетная единица - унифицированная единица измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося, включающая в себя все виды его учебной деятельности, предусмотренные учебным планом (в том числе аудиторную и самостоятельную работу), практику (1 ЗЕТ = 36 академическим часам).

Инвалид - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектов, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

Индивидуальный учебный план - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Инклюзивное образование - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

Институт (филиал) - Естественно-технологический институт, Институт «Морская Академия», Институт арктических технологий, Апатитский филиал ФГАОУ ВО «МАУ».

Индивидуальная программа реабилитации или абилитации инвалида - это комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, технических средств реабилитации (ТСР) и услуг, направленных на устранение или компенсацию ограничений жизнедеятельности вследствие стойкого нарушения функций организма.

Итоговая аттестация - форма оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Календарный учебный график (базовый календарный учебный график) - основной документ планирования образовательной деятельности на весь период реализации основной профессиональной образовательной программы с указанием периодов осуществления видов учебной деятельности и периодов каникул по календарным периодам учебного года: даты начала и окончания учебного года, продолжительности учебного года и каждого семестра, сроков и продолжительности каникул, сроков проведения промежуточных аттестаций и итоговой (государственной итоговой) аттестации. Применяется для формирования рабочих календарных учебных графиков для каждого года набора для каждой формы обучения.

Каникулы - плановые перерывы при получении образования для отдыха и иных социальных целей в соответствии с законодательством об образовании и календарным учебным графиком.

Качество образования - комплексная характеристика образовательной деятельности и подготовки обучающегося, выражающая степень их соответствия федеральным государственным образовательным стандартам, образовательным стандартам, федеральным государственным требованиям и (или) потребностям физического или юридического лица, в интересах которого осуществляется образовательная деятельность, в том числе степень достижения планируемых результатов образовательной программы.

Квалификация - уровень знаний, умений, навыков и компетенции, характеризующий подготовленность к выполнению определенного вида профессиональной деятельности.

Компетенция - способность применять знания, умения и навыки для успешной трудовой деятельности.

Конвенция ПДНВ - Международная конвенция о подготовке и дипломировании моряков и несении вахты 1978 года с поправками.

Модуль - совокупность частей учебной дисциплины (курса) или учебных дисциплин (курсов), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам воспитания и обучения.

Направление подготовки/специальность - узкая предметная область в рамках широкой предметной области, соответствует утвержденному Правительством Российской Федера-

ции государственному заданию на подготовку специалистов с профессиональным образованием.

Направленность (профиль) образования - ориентация образовательной программы на конкретные области знания и (или) виды деятельности, определяющая ее предметно-тематическое содержание, преобладающие виды учебной деятельности обучающегося и требования к результатам освоения образовательной программы.

Независимая оценка качества образования - получение сведений об образовательной деятельности, о качестве подготовки обучающихся и реализации образовательных программ. Включает в себя: независимую оценку качества подготовки обучающихся и независимую оценку качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность.

Обеспечивающая кафедра - структурное подразделение университета, которое в согласованном и соподчиненном взаимодействии с выпускающей кафедрой отвечает за преподавание конкретной дисциплины (модуля) или родственных дисциплин (модулей) учебного плана по конкретной специальности/направлению подготовки.

Образование - единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенции определенных объема и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.

Образовательная деятельность - деятельность по реализации образовательных программ.

Образовательная организация - некоммерческая организация, осуществляющая на основании лицензии образовательную деятельность в качестве основного вида деятельности в соответствии с целями, ради достижения которых такая организация создана.

Образовательная программа - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в предусмотренных Федеральным законом от 29.12. 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» случаях в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Обучающийся - физическое лицо, осваивающее образовательную программу в ФГАОУ ВО «МАУ».

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Обучение - целенаправленный процесс организации деятельности обучающихся по овладению знаниями, умениями, навыками и компетенцией, приобретению опыта деятельности, развитию способностей, приобретению опыта применения знаний в повседневной жизни и формированию у обучающихся мотивации получения образования в течение всей жизни.

Педагогический работник - физическое лицо, которое состоит в трудовых, служебных отношениях с организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и выполняет

обязанности по обучению, воспитанию обучающихся и (или) организации образовательной деятельности.

Порядок - Порядок разработки, согласования и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования - программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры в ФГАОУ ВО «МАУ».

Практика - вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (в соответствии с профессиональными стандартами).

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю соответствующей образовательной программы.

Профессионально-общественная аккредитация основных профессиональных образовательных программ - признание качества и уровня подготовки выпускников, освоивших такие образовательные программы в конкретной организации, осуществляющей образовательную деятельность, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам, рабочим и служащим соответствующего профиля.

Профессиональное образование - вид образования, который направлен на приобретение обучающимися в процессе освоения основных профессиональных образовательных программ знаний, умений, навыков и формирование компетенции определенного уровня и объема, позволяющих вести профессиональную деятельность в определенной сфере и (или) выполнять работу по конкретным профессии или специальности.

Профильная организация - организация, осуществляющая деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

Программное обеспечение «Планы» (ПО «Планы») - программное обеспечение, правообладателем которой является ООО «Лаборатория математического моделирования и информационных систем» (г. Шахты, Ростовской области).

Просветительская деятельность - осуществляемая вне рамок образовательных программ деятельность, направленная на распространение знаний, опыта, формирование умений, навыков, ценностных установок, компетенции в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов и затрагивающая отношения, регулируемые Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Рабочая программа дисциплины - документ, определяющий результаты обучения, критерии, способы и формы их оценки, а также содержание обучения и требования к условиям реализации учебной дисциплины.

Рабочий учебный план - конкретизация учебного плана (базового учебного плана) отдельно для каждого года набора на каждый учебный год.

Результаты обучения - социально и профессионально значимые характеристики качества подготовки выпускников Университета, выраженные в сформированности компетенций, приобретенном опыте профессиональной деятельности, опыте применения знаний в повседневной жизни и развитии у выпускников мотивации получения образования в течение всей жизни.

Средства обучения и воспитания - приборы, оборудование, включая спортивное оборудование и инвентарь, инструменты (в том числе музыкальные), учебно-наглядные пособия, компьютеры, информационно-телекоммуникационные сети, аппаратно-программные и аудиовизуальные средства, печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы и иные материальные объекты, необходимые для организации образовательной деятельности.

Уровень образования - завершённый цикл образования, характеризующийся определённой единой совокупностью требований.

Укрупнённая группа специальностей и направлений - перечень направлений подготовки в высшем образовании, включающий близкие по направленности или области подготовки образовательные направления.

Учебный план (базовый учебный план) - документ, который определяет перечень, трудоёмкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», формы промежуточной аттестации обучающихся.

Факультативная дисциплина - дисциплина, избираемая обучающимся из перечня, предлагаемого ФГАОУ ВО «МАУ», и необязательная для освоения.

Федеральный государственный образовательный стандарт - совокупность обязательных требований к образованию определённого уровня и (или) к профессии, специальности и направлению подготовки, утверждённых в зависимости от уровня образования федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере общего образования, или федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере высшего образования.

Фонд оценочных средств - комплект методических материалов, предназначенный для установления в ходе систематического контроля учебных достижений обучающихся факта соответствия/несоответствия уровня их подготовки целям и требованиям образовательных программ, рабочих программ по отдельным дисциплинам.

Экстерны - лица, зачисленные в организацию, осуществляющую образовательную деятельность по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам, для прохождения промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Элективная дисциплина - дисциплина, избираемая обучающимся из перечня, предлагаемого ФГАОУ ВО «МГТУ», и обязательная для освоения.

Электронное обучение - организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников.

2. Нормативные документы

ОПОП разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального закона от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245;
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636;
- Приказа Минобрнауки России «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» от 12.09.2013 № 1061;
- Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России «О практической подготовке обучающихся» от 05.08.2020 № 885/390;
- Приказа Минобрнауки России, Минпросвещения России «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ» от 05.08.2020 г. № 882/391;
- Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования;
- Приказов Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации об утверждении профессиональных стандартов;
- Устава ФГАОУ ВО «МАУ»;
- Действующих локальных нормативных актов ФГАОУ ВО «МАУ», регламентирующих организацию образовательного процесса (Приложение 2).

3. Описательная часть ОПОП

3.1 Основные характеристики образовательной программы

3.1.1 Цели и задачи реализации ОПОП

Цель реализации ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья – освоение обучающимися программы магистратуры, результатом которой является формирование у выпускника универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, а также компетенций, установленных МАУ самостоятельно.

Задачами реализации ОПОП являются формирование умений и навыков, опыта профессиональной деятельности в рамках изучения отдельных дисциплин (модулей), практики, необходимых для решения конкретного (конкретных) типа (типов) задач профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник.

Целью воспитательной работы в рамках ОПОП является создание условий для приобщения обучающихся к социокультурным, духовно-нравственным и этическим ценностям, их гражданского самоопределения, профессионального становления и индивидуально-личностной самореализации, а также повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда в современных социально-экономических условиях.

Задачи воспитательной работы:

- становление личности, развитие мировоззрения и актуализация гуманистических ценностей;
- удовлетворение потребностей личности в нравственном, культурном, интеллектуальном, социальном и профессиональном развитии;
- приобщение к академическим традициям и этическим нормам профессиональной деятельности,
- создание условий для самоопределения и позитивной социализации;
- развитие активной гражданской позиции и социальной ответственности;

- вовлечение в процессы саморазвития и самореализации, стимулирование к раскрытию творческого потенциала;
- развитие внутренней потребности личности в здоровом образе жизни, формирование экологического сознания;
- повышение уровня культуры безопасного поведения.

Поставленные цель и задачи воспитания решаются в рамках учебной и внеучебной деятельности обучающихся по образовательной программе.

3.1.2 Форма обучения

Высшее образование по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья в МАУ может быть получено в очной форме.

ОПОП реализуется:

- без применения электронного обучения;
- без применения дистанционных образовательных технологий;
- не содержит отдельные дисциплины (модули) в формате онлайн-курсов;
- без использования сетевой формы реализации образовательной программы.

3.1.3 Требования, предъявляемые к поступающим

К освоению программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья допускаются лица, имеющие высшее образование.

3.1.4 Язык преподавания

Образовательная деятельность по программе магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья в МГТУ осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

3.1.5 Объем программы и сроки освоения

Объем программы магистратуры составляет 120 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану.

Объем программы магистратуры, реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы с использованием сетевой формы, реализации программы по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Срок получения образования (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 2 года;

при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленным ФГОС ВО для соответствующей формы обучения.

3.1.6 Содержание (структура) ОПОП

В соответствии с нормативно-правовыми документами, перечисленными в разделе 2 настоящей ОПОП, содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется учебным планом (базовым учебным планом), календарным учебным графиком (базовым календарным учебным графиком), рабочими программами дисциплин (модулей), практики, оценочными и методическими материалами, программой государственной итоговой аттестации.

Таблица 1 - Структура и объем ОПОП

Наименование элемента программы	Объем программы и её блоков (в з.е.)
Блок 1 «Дисциплины (модули)»	60
<i>Б1.О Обязательная часть</i>	44
<i>Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений</i>	16
Блок 2 «Практика»	51
<i>Б2.О Обязательная часть</i>	18
Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»	9
Объем программы магистратуры	120

Объем обязательной части ОПОП без учета ГИА составляет 51,7 % общего объема программы.

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками Университета при проведении учебных занятий по программе магистратуры должен составлять в очной форме обучения - не менее 60 процентов от общего объема времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей).

Образовательная деятельность при освоении компонентов ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья организуется в форме практической подготовки, которая является обязательной. Организуется при реализации учебных дисциплин (модулей) путем проведения практических занятий, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья может быть частично адаптирована для обучающихся с инвалидностью и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Адаптированная образовательная программа разрабатывается по личному заявлению обучающегося с инвалидностью и ОВЗ на основе данной ОПОП с учетом индивидуальной программы реабилитации или абилитации, в учебный план включаются специальные адаптационные дисциплины.

3.2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.2.1 Область, сфера и объекты профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Про-

дукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья в МГТУ, включают:

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ; научных исследований);

15 Рыбоводство и рыболовство (включая производство напитков и табака (в сфере управления качеством продукции животного происхождения));

22 Пищевая промышленность (в сфере организации технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, управления качеством и безопасностью продукции продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

3.2.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускников

В рамках освоения программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья в МАУ, выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

научно-исследовательский;
производственно-технологический.

Задачи профессиональной деятельности выпускников:

научно-исследовательский:

- руководство составлением рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок, подготовка отдельных заданий для исполнителей;

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи; разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов;

- подготовка научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований; разработка физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере;

- фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности; управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности;

- проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;

- знание основ психологии и педагогики; проектная деятельность: подготовка заданий на разработку проектных решений; проведение технических расчетов по проектам, технико-экономического и функционально-стоимостного анализа эффективности проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения;

- оценка инновационного потенциала проекта; математическое моделирование процессов и объектов на базе прикладных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

- разработка методических документов, технических регламентов, а также предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ; оценка инновационных рисков коммерциализации проектов.

производственно-технологический:

- обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;

- разработка новых рецептур и новых видов продукции из сырья животного происхождения;
- обеспечение выпуска продукции высокого качества; проектирование технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования; разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии;
- оценка критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий;
- анализ уровня качества; исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению; выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства;
- организационно-управленческая деятельность: организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ;
- поиск оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;
- разработка мероприятий по предотвращению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и экологических нарушений; подготовка заявок на изобретения и промышленные образцы;
- оценка стоимости объектов интеллектуальной деятельности; организация в подразделении работы по совершенствованию технологии и по разработке проектов стандартов и сертификатов;
- организация повышения квалификации и тренинга сотрудников подразделений в области инновационной деятельности;
- поддержка единого информационного пространства планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимой продукции; проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий;
- разработка планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии.

3.3 Результаты освоения ОПОП

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

Университет самостоятельно планирует результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практике, которые соотносятся с установленными в ОПОП индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов по дисциплинам (модулям), практике и иным компонентам образовательной программы обеспечивают формирование у выпускника всех компетенций, установленных в ОПОП.

Универсальные компетенции выпускника и индикаторы их достижения.

Выпускник, освоивший ОПОП магистратуры, должен обладать:

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ	ИД-1УК-1 Применяет системный под-

	проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ход в поисковой и аналитической деятельности для решения поставленных задач ИД-2УК-1 Осуществляет сбор, систематизацию и критический анализ информации, необходимой для выработки стратегии действий по разрешению проблемной ситуации ИД-3УК-1 Оценивает практические последствия возможных решений поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1УК-2 Понимает основы проектного управления, учитывает требования к проектам и их результатам ИД-2УК-2 Разрабатывает и управляет проектом в избранной профессиональной сфере на всех этапах его жизненного цикла с учетом рисков проекта ИД-3УК-2 Обосновывает практическую значимость проектных решений
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИД-1УК-3 Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели ИД-2УК-3 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды; организует обсуждение различных идей и мнений ИД-3УК-3 Преодолевает возникающие в команде разногласия и конфликты на основе учета интересов всех сторон
Коммуникация	УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) язы-	ИД-1УК-4 Использует современные коммуникативные технологии для установления и осу-

	ке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	<p>ствления академических и профессиональных контактов ИД-2УК-4</p> <p>Осуществляет обмен информацией в устной и письменной форме на государственном языке Российской Федерации для академического и профессионального взаимодействия ИД-3УК-4</p> <p>Осуществляет обмен информацией в устной и письменной форме на иностранном(ых) языке(ах) для академического и профессионального взаимодействия</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	<p>ИД-1УК-5</p> <p>Понимает, анализирует и толерантно воспринимает межкультурное разнообразие общества ИД-2УК-5</p> <p>Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их культурных, этнических, конфессиональных особенностей в целях успешного выполнения социальных и профессиональных задач ИД-3УК-5</p> <p>Ориентируется в различных ситуациях межкультурного взаимодействия</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	<p>ИД-1УК-6</p> <p>Устанавливает цели и приоритеты собственной деятельности при планировании и реализации траектории профессионального развития ИД-2УК-6</p> <p>Определяет образовательные потребности и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки</p>

Общепрофессиональные компетенции выпускника.

Выпускник, освоивший ОПОП магистратуры, должен обладать:

Категория (группа) общепрофессиональных компе-	Код и наименование общепрофессиональной компе-	Код и наименование индикатора достижения общепро-
--	--	---

тенций	тенции	фессиональной компетенции
Планирование развития предприятия	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ИД1ОПК-1 Знает инновационные технологии менеджмента, стратегического планирования и способы их применения с целью повышения эффективности работы предприятий пищевой промышленности ИД2ОПК-1 Умеет обосновывать актуальность, эффективность и конкурентоспособность предприятий пищевой промышленности ИД3ОПК-1 Имеет навыки осуществления стратегического планирования для повышения конкурентоспособности предприятий пищевой промышленности
Совершенствование технологических процессов производства	ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД1ОПК-2 Знает свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами ИД2ОПК-2 Умеет осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при создании новых видов продукции с учетом повышения её качества и оптимизации затрат ИД3ОПК-2 Имеет навыки расчета технико-экономической эффективности производства продукции различного назначения при выборе оптимальных технических и организационных решений
Управление качеством	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем	ИД1ОПК-3 Знает требования к качеству выполнения технологиче-

	использования и разработки новых высокотехнологических решений	ских операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания из сырья животного происхождения ИД2ОПК-3 Умеет организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности ИД3ОПК-3 Имеет навыки организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из сырья животного происхождения
Моделирование и верификация	ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ИД1ОПК-4 Знает принципы и методы моделирования продуктов питания из сырья животного происхождения и процессов производства ИД2ОПК-4 Умеет разрабатывать математические модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры процессов производства и улучшать качество продуктов питания из сырья животного происхождения ИД3ОПК-4 Имеет навыки проведения расчетов для проектирования и моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ
Организация научно-исследовательской работы	ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы	ИД1ОПК-5 Знает актуальные проблемы и тенденции развития соответствующей научной обла-

	для комплексного решения профессиональных задач	сти и области профессиональной деятельности, основы эффективного научно-профессионального общения ИД2ОПК-5 Умеет разрабатывать новые технологические решения и технологии продуктов питания из сырья животного происхождения заданного состава и свойств ИД3ОПК-5 Имеет навыки координации текущей производственной деятельности и внедрения прогрессивных технологических процессов на предприятиях пищевой
Основы педагогической деятельности	ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ИД-1ОПК-6 - Понимает структуру и основные компоненты образовательных программ, знает требования, предъявляемые к ним. ИД-2ОПК-6 – Обладает навыками проектирования образовательных программ в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции выпускника.

Выпускник, освоивший ОПОП магистратуры, должен обладать профессиональными компетенциями, определенными Университетом на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, а также при необходимости на основе анализа иных требований, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники, иных источников.

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (профессиональный стандарт и его реквизиты, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский				
- руководство составлением рабочих планов и программ проведения научных исследований и технических разработок, подгото-	продовольственное сырье животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их произ-	ПК-1 Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания	ИД-1 пк-1 Владеет методами разработки новых видов продукции из водного сырья и объектов аквакультуры ИД-2 пк-1 Умеет разрабатывать про-	15.011 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

<p>товка отдельных заданий для исполнителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - сбор, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по теме исследования, выбор методик и средств решения задачи; разработка методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов; - подготовка научно-технических отчетов, обзоров, публикаций по результатам выполненных исследований; разработка физических и математических моделей исследуемых процессов, явлений и объектов, относящихся к профессиональной сфере; - фиксация и защита объектов интеллектуальной собственности; управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализация прав на объекты интеллектуальной собственности; - проведение патентных исследований с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и патентоспособности, а также определения показателей технического уровня проектируемых технологий 	<p>водства</p>	<p>из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>дукты питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на основе совершенствования технологии производства</p>	
--	----------------	--	--	--

<p>продуктов из сырья животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание основ психологии и педагогики; проектная деятельность: подготовка заданий на разработку проектных решений; проведение технических расчетов по проектам, технико-экономического и функционально-стоимостного анализа эффективности проектируемых технологий продуктов из сырья животного происхождения; - оценка инновационного потенциала проекта; математическое моделирование процессов и объектов на базе прикладных пакетов автоматизированного проектирования и исследований; - разработка методических документов, технических регламентов, а также предложений и мероприятий по реализации разработанных проектов и программ; оценка инновационных рисков коммерциализации проектов. 				
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологический				
<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами; - разработка новых рецептур и но- 	продовольственное сырье животного происхождения, продукция питания различного назначения, технологические процессы их производства	ПК-2 Управление качеством и безопасностью продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	ИД-1 ПК-2 Владеет навыками контроля качества и безопасности продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры. ИД-2 ПК-2 осуществляет управление качеством и безопасностью	15.011 Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

<p>вых видов продукции из сырья животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение выпуска продукции высокого качества; проектирование технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования; разработка норм выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, - оценка критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых технологий; - анализ уровня качества; исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению; выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства; - организационно-управленческая деятельность: организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ; - поиск оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и сто- 			<p>продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	
---	--	--	---	--

<p>имости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка мероприятий по предотвращению производственного травматизма, профессиональных заболеваний и экологических нарушений; подготовка заявок на изобретения и промышленные образцы; - оценка стоимости объектов интеллектуальной деятельности; организация в подразделении работы по совершенствованию технологии и по разработке проектов стандартов и сертификатов; - организация повышения квалификации и тренинга сотрудников подразделений в области инновационной деятельности; - поддержка единого информационного пространства планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимой продукции; проведение маркетинга и подготовка бизнес-планов выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных изделий; - разработка планов и программ организации инновационной деятельно- 				
---	--	--	--	--

3.4 Условия реализации ОПОП

Условия реализации программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья в МАУ соответствуют требованиям, определяемым ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Требования к условиям реализации включают:

- общесистемные требования;
- требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению;
- требования к кадровым условиям реализации программы;
- требования к финансовым условиям реализации программы;
- требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе.

3.4.1 Общесистемные требования к реализации ОПОП

ФГАОУ ВО «МАУ» для реализации программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом, располагает необходимым материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием), принадлежащем ему на праве собственности или ином законном основании.

Обучающиеся по программе магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленности (профилю) Технология продуктов из водного сырья в течение всего периода обучения обеспечиваются индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде МАУ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Электронная информационно-образовательная среда Университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации образовательной программы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий электронная информационно-образовательная среда Университета дополнительно обеспечивает:

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы;
- проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

При реализации программы в сетевой форме требования к ее реализации обеспечиваются совокупностью ресурсов материально-технического и учебно-методического обеспечения, предоставляемого организациями, участвующими в реализации программы в сетевой форме.

3.4.2 Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП

Материально-техническое обеспечение программы магистратуры включает характеристику условий реализации образовательного процесса, в том числе наличие и оснащенность помещений для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, помещений для самостоятельной работы обучающихся, наличие комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, библиотечного фонда (при использовании в образовательном процессе печатных изданий), доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде Университета.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

МАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется при необходимости).

Сведения о материально-технических условиях реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы магистратуры представлена в Приложении 1.

Библиотечный фонд МГТУ укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий основной и дополнительной литературы, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечивается доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

3.4.3 Требования к кадровым условиям реализации ОПОП

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими работниками ФГАОУ ВО «МАУ», а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

Квалификация педагогических работников должна соответствовать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утверждённом приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., № 20237) и (или) профессиональными стандартами (при наличии).

Не менее 70 процентов численности научно-педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 60 процентов численности научно-педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университетом на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

Не менее 5 процентов численности научно-педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Сведения о научно-педагогических работниках, участвующих в реализации основной образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации основной образовательной программы на иных условиях представлены в Приложении 1 и актуализируются ежегодно по младшему курсу. На момент начала реализации ОПОП исходят из планируемого состава научно-педагогических работников. В случае изменения состава НПП, привлекаемых к реализации программы магистратуры вносятся соответствующие корректировки в ОПОП.

3.4.4 Требования к финансовым условиям реализации ОПОП

Финансовое обеспечение реализации программ должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ магистратуры и корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

3.4.5 Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП.

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программам магистратуры определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе.

В целях совершенствования программ магистратуры Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе магистратуры привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников Университета.

Система обеспечения качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП в Университете, определена комплексом внутренних процессов в рамках СМК МАУ и описана в Руководстве по качеству ФГАОУ ВО «МАУ».

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности в СМК МГТУ разработана схема взаимодействия процессов, определены центры ответственности за реализацию основных процессов, разработаны документированные процедуры. Ежегодно в структурных подразделениях Университета, в том числе на выпускающих кафедрах, формируется План по качеству, включающий в себя примерный перечень основных показателей (индикаторов) для внутренней оценки качества.

В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе магистратуры обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программам магистратуры осуществляется в рамках процедуры государственной аккредитации с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программам магистратуры может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии), требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

4. Компоненты ОПОП

Сведения об условиях реализации ОПОП

Таблица 1. Материально-технические условия реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1.	Методология исследовательской деятельности	<p>Аудитория 425П Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, практических занятий, коллоквиумов, практикумов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебные столы –20 шт.; - доска аудиторная – 1 шт.; - кафедра – 1 шт.; - учебно-наглядные пособия – 30 шт.; - проектор TOSHIBA XC2200, LCD, 2 000 FNSL Lm, XGA, 1 шт.; - переносной ноутбук AQUARIUS Cmp NE505, 1 шт.; <p>Посадочных мест –40</p> <p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08г.)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009г.)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 10 (корпус «П»)
2.	Специализированный иностранный язык	<p>Аудитория 422П Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 8 шт.; - доска аудиторная – 1 шт.; - аудиомаягнитофон Panasonic RX-FS70GC - 1 шт.; - телевизор Daewoo DMQ-2127– 1 шт.; - видеомаягнитофон Samsung DVD-V7100K-1шт.; - учебно-наглядные пособия (грамматические таблицы). <p>Посадочных мест – 16</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 10 (корпус «П»)
3.	Разработка и управление проектами	<p>Аудитория № 309С Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, практических занятий, практикумов), выполнения курсовых работ (проектов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестаций</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 15 шт.; - аудиторная доска – 1 шт.; - проектор TOSHIBA TDP-SP1 - настенный экран PROCOLOR - переносной нетбук Acer Aspire One D255E-N558Qws - телевизор LG JOY MAX <p>Посадочных мест – 30</p> <p>1. Операционная система Microsoft Windows XP Professional (подписка Microsoft Azure Dev Tools for Teaching, Институт «Морская академия» – 700514554)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)

		2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор №32/224 от 14.07.2009)	
4.	Организационное поведение	<p>Аудитория 425П Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, практических занятий, коллоквиумов, практикумов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебные столы –20 шт.; - доска аудиторная – 1 шт.; - кафедра – 1 шт.; - учебно-наглядные пособия – 30 шт.; - проектор TOSHIBA XC2200, LCD,2 000 FNSL Lm, XGA, 1 шт.; - переносной ноутбук AQUARIUS Cmp NE505, 1 шт.; <p>Посадочных мест –40</p> <p>1.Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08г.)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009г.)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 10 (корпус «П»)
5.	Саморазвитие и планирование карьеры	<p>Аудитория 425П Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, практических занятий, коллоквиумов, практикумов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебные столы –20 шт.; - доска аудиторная – 1 шт.; - кафедра – 1 шт.; - учебно-наглядные пособия – 30 шт.; - проектор TOSHIBA XC2200, LCD,2 000 FNSL Lm, XGA, 1 шт.; - переносной ноутбук AQUARIUS Cmp NE505, 1 шт.; <p>Посадочных мест –40</p> <p>1.Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08г.)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009г.)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 10 (корпус «П»)
6.	Управление качеством	<p>Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <p>1 Мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000</p> <p>2. Ноутбук ASUS 80L</p> <p>3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180</p> <p>Количество столов – 15</p> <p>Количество стульев – 30</p> <p>Посадочных мест – 30</p> <p>Доска аудиторная – 1</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 14.0.2009 г.)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
		<p>Аудитория № 403Л Учебно-научная лаборатория Товароведения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)

		<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доска аудиторная – 1 шт. - термостат ТС1/ 20 СПУ - 1шт.; - шкаф сушильный LOIP LF-60/350-GG1 - 1-шт.; - муфельная печь ШОЛ 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 «Дет Грас»N Selecta -1шт.; - весы SW 10W-1шт.; - весы CAUY-220 -1шт.; - холодильник Indesit B16-1шт.; - 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.; - щкаф 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 ШПР-800*580*1810-1шт.; - шкаф для хранения кислот ЛАБ-Про-ШКЩ-600*500*1950 -1шт.; - шкаф лабораторный ЛАБ ШЛ 80-800*565*2100 -1шт.; <p>Посадочных мест-12.</p>	
7.	<p>Оптимизация технологических процессов и планирование эксперимента</p>	<p>Аудитория № 202Л Специальное помещение для проведения лекций, практических занятий и для самостоятельной работы</p> <p>Количество столов – 7 Количество стульев – 7 Посадочных мест – 7 Доска аудиторная – 1</p> <p>укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории, компьютерами Intel Celeron D 336 2.80GHz LGA775 ASUSTeK P5VD2-MX 1.0GB Single-Channel DDR2 80GB Hitachi HDS728080PLA380 SATA (9 шт.) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета</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.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (дого-</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>

		<p>вор 32/224 от 14.0.2009 г.)</p> <p>Аудитория № 202Л Специальное помещение для проведения лекций, практических занятий и для самостоятельной работы Количество столов – 7 Количество стульев – 7 Посадочных мест – 7 Доска аудиторная – 1 укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории, компьютерами Intel Celeron D 336 2.80GHz LGA775 ASUSTeK P5VD2-MX 1.0GB Single-Channel DDR2 80GB Hitachi HDS728080PLA380 SATA (9 шт.) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета 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 14.0.2009 г.)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
8.	Документооборот на предприятиях	<p>Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1 Мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1 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 14.0.2009 г.)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
		<p>Аудитория № 403Л Учебно-научная лаборатория Товароведения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - доска аудиторная – 1 шт. - термостат TC1/ 20 CPU - 1шт.; - шкаф сушильный LOIP LF-60/350-GG1 - 1-шт.; - муфельная печь 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 B16-1шт.; - устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов «ЭЛЕКС-7» -1шт.; - рефрижераторная центрифуга ЦР-6 в комплекте с ротором РК4х750-1шт.;</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)

		<ul style="list-style-type: none"> - 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.; <p>Посадочных мест-12.</p>	
9.	Компьютерные технологии в науке и образовании	<p>Аудитория 413В Компьютерный класс Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля, для курсового проектирования (выполнения курсовых работ), для промежуточной аттестации, для проведения лабораторных и практических занятий</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 12 шт.; -доска аудиторная – 1 шт.; - видеопроектор Panasonic PT102 – 1 шт.; - ноутбук ASUS X553MA– 1 шт.; - персональные компьютеры -12 шт.; <p>Посадочных мест – 12</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программные продукты Microsoft (подписка на образовательные лицензии, сетевые версии), участие в академической программе Microsoft Azure Dev Tools for Teaching (с февраля 2019 г., ранее Microsoft Imagine, ранее Microsoft DreamSpark, ранее Microsoft MSDN Academic Alliance). Подписки действительны по 10.12.2019 (счет-фактура №ИМ22116 от 12.11.2018, счет №9552401799 от 10.12.2018) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор №32/285 от 27.07.2010) 3. Программное обеспечение T-FLEX университетская лицензия (T-FLEX CAD, T-3. FLEX DOCs, T-FLEX Технология, T-FLEX ЧПУ 2D, T-FLEX ЧПУ 3D, T-FLEX Динамика, T-FLEX Анализ) (договор №330B-TCH-11-2018 от 08.11.2018) 4. MathWorks MATLAB 2009 /2010 (сетевая версия) License Number 619865 от 11.12.2009 (договор №32/356 от 10.12.2009) 	183010, Мурманская область, г. Мурманск, Кирова, д.2 (корпус «В»)
		<p>Аудитория 301Л Компьютерный класс Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля, для промежуточной аттестации, для проведения лабораторных и практических занятий</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - столы – 7 шт.; -доска аудиторная – 1 шт.; - персональные компьютеры – 7 шт. <p>Посадочных мест – 7</p> <p>1 Операционная система Microsoft Windows XP Professional Service Pack 3 (подписка на образовательные лицензии, сетевые версии), участие в академической программе Microsoft Azure Dev Tools for Teaching (с</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)

		<p>февраля 2019 г., ранее Microsoft Imagine, ранее Microsoft DreamSpark, ранее Microsoft MSDN Academic Alliance). Подписки действительны по 10.12.2019 (счет-фактура №IM22116 от 12.11.2018, счет №9552401799 от 10.12.2018).</p> <p>2.Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия №45676388 от 08.07.2009 г. (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)</p>	
10.	Педагогика высшей школы	<p>Аудитория 425П Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, практических занятий, коллоквиумов, практикумов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебные столы –20 шт.; - доска аудиторная – 1 шт.; - кафедра – 1 шт.; - учебно-наглядные пособия – 30 шт.; - проектор TOSHIBA XC2200, LCD,2 000 FNSL Lm, XGA, 1 шт.; - переносной ноутбук AQUARIUS Cmp NE505, 1 шт.; <p>Посадочных мест –40</p> <p>1.Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08г.)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009г.)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 10 (корпус «Г»)
11.	Инновации в сфере технологий переработки сырья животного происхождения	<p>Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <p>1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000</p> <p>2. Ноутбук ASUS 80L</p> <p>3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180</p> <p>Количество столов – 15</p> <p>Количество стульев – 30</p> <p>Посадочных мест – 30</p> <p>Доска аудиторная – 1</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 14.0.2009 г.)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
		<p>Аудитория № 407Л Учебно-научная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus AR 2140 – 1 шт.; - весы PA 512C – 1 шт.; - весы ПВ-15 – 1 шт.; - шкаф Ш-3М – 1 шт.; - аппарат Anton Ohlert Koln для определения качества закаточного шва – 1 шт.; - холодильник «Атлант» - 1 шт.; - аппарат для встряхивания – 1 шт.; - устройство для высушивания образцов пищевого сырья УВО-03М – 1шт.; - центрифуга – 1 шт.; - печь микроволновая «Panasonic NN-c 780 Z PE» - 1 шт.; - электрическая плита- 1 шт.; - стол островной- 2шт.; - стол пристенный - 2шт.; 	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)

		<p>- стол письменный-1шт.; - стол лабораторный - 2шт.; - стол титровальный - 1шт.; - шкаф металлический стеклянный для хим. посуды. -3шт.; - шкаф для посуды -1шт.; - вытяжной шкаф - 1шт.; - мойка для посуды -2шт.; - доска аудиторная – 1 шт. Посадочных мест -12 шт.</p> <p>Аудитория № 412Л Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <p>- весы Ohaus RA 512C – 1 шт.; - весы Ohaus RV-2143 – 1 шт.; - морозильник «Норд-155»4 – 1 шт.; - весы ВП-65 – 1 шт.; - колориметр КФК-2М6 – 1 шт.; - устройство для высушивания сырья УВО-03М7 – 1 шт.; - печь муфельная объем 7,2 л Т max 1110С LF-7/11G18 – 1 шт.; - микроскоп биологический – 1 шт.; - лиофильная сушка FreeZone 1L,220В,50Гц, Labconco10 – 1 шт.; - насос вакуумный 98л/мин, 230В,50 Гц, Labconco11 – 1 шт.; - полка для образцов трехуровневая для сушки образцов в планшетах, флаконах, виалах, Labconco – 1 шт.; - электрическая плитка-1шт.; - стол письменный -1шт.; - стол лабораторный островной -2шт.; - шкаф вытяжной -1шт.; - стол пристенный -2шт.; - стол титровальный -1шт.; - стол лабораторный -2шт.; - тумба подкатная -10шт.; - шкаф металлический для посуды - 1шт.; - мойка для посуды -3 шт.; - стол с полками приборный -2шт.; - сушильная камера без клапанов , Labconco – 1 шт.; - анализатор азота PRO-NITRO A 4002430 – 1 шт.; - доска аудиторная – 1 шт. Посадочных мест -12 шт.</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>
12.	Современные методы расчёта технологических процессов	<p>Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <p>1. Мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1</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.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (дого-</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>

		<p>вор 32/224 от 14.0.2009 г.)</p> <p>Аудитория № 403Л Учебно-научная лаборатория Товароведения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 1шт.; - устройство для сушки посуды ПЭ-2000 - 1шт.; - баня шестиместная LOIP-161-1 шт.; - дистиллятор CFL-2004 -1шт.; - центрифуга ОКА -1шт.; - спектрофотометр LEKISS1207 -1шт.; - экстракционный аппарат «Дет Грас»N Selecta -1шт.; - весы SW 10W-1шт.; - весы CAUY-220 -1шт.; - холодильник Indesit B16-1шт.; - 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-Про-ШКЩ-600*500*1950 -1шт.; - шкаф лабораторный ЛАБ ШЛ 80-800*565*2100 -1шт.; <p>Посадочных мест-12.</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>
13.	<p>Современное состояние сырьевой базы рыбной отрасли</p>	<p>Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 <p>Количество столов – 15</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>

		<p>Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1 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 14.0.2009 г.)</p>	
		<p>Аудитория № 407Л Учебно-научная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - весы Ohaus AR 2140 – 1 шт.; - весы PA 512C – 1 шт.; - весы ПВ-15 – 1 шт.; - шкаф Ш-3М – 1 шт.; - аппарат Anton Ohlert Koln для определения качества закаточного шва – 1 шт.; - холодильник «Атлант» - 1 шт.; - аппарат для встряхивания – 1 шт.; - устройство для высушивания образцов пищевого сырья УВО-03М – 1шт.; - центрифуга – 1 шт.; - печь микроволновая «Panasonic NN-c 780 Z PE» - 1 шт.; - электрическая плита- 1 шт.; - стол островной- 2шт.; - стол пристенный - 2шт.; - стол письменный-1шт.; - стол лабораторный - 2шт.; - стол титровальный - 1шт.; - шкаф металлический стеклянный для хим. посуды. -3шт.; - шкаф для посуды -1шт.; - вытяжной шкаф - 1шт.; - мойка для посуды -2шт.; - доска аудиторная – 1 шт. Посадочных мест -12 шт.</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>
		<p>Аудитория № 412Л Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - весы Ohaus RA 512C – 1 шт.; - весы Ohaus RV-2143 – 1 шт.; - морозильник «Норд-155»4 – 1 шт.; - весы ВП-65 – 1 шт.; - колориметр КФК-2М6 – 1 шт.; - устройство для высушивания сырья УВО-03М7 – 1 шт.; - печь муфельная объем 7,2 л Т max 1110С LF-7/11G18 – 1 шт.; - микроскоп биологический – 1 шт.; - лиофильная сушка FreeZone 1L,220В,50Гц, Labconco10 – 1 шт.; - насос вакуумный 98л/мин, 230В,50 Гц, Labconco11 – 1 шт.; - полка для образцов трехуровневая для сушки образцов в планшетах, флаконах, виалах, Labconco – 1 шт.; - электрическая плитка-1шт.; - стол письменный -1шт.; - стол лабораторный островной -2шт.; - шкаф вытяжной -1шт.; - стол пристенный -2шт.;</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - стол титровальный -1шт.; - стол лабораторный -2шт.; - тумба подкатная -10шт.; - шкаф металлический для посуды - 1шт.; - мойка для посуды -3 шт.; - стол с полками приборный -2шт.; - сушильная камера без клапанов , Labconco – 1 шт.; - анализатор азота PRO-NITRO A 4002430 – 1 шт.; - доска аудиторная – 1 шт. Посадочных мест -12 шт.	
14.	Современные методы исследования рыбы и рыбных продуктов	Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1 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 14.0.2009 г.)	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
		Аудитория № 407Л Учебно-научная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - весы Ohaus AR 2140 – 1 шт.; - весы PA 512C – 1 шт.; - весы ПВ-15 – 1 шт.; - шкаф Ш-3М – 1 шт.; - аппарат Anton Ohlert Koln для определения качества закаточного шва – 1 шт.; - холодильник «Атлант» - 1 шт.; - аппарат для встряхивания – 1 шт.; - устройство для высушивания образцов пищевого сырья УВО-03М – 1шт.; - центрифуга – 1 шт.; - печь микроволновая «Panasonic NN-c 780 Z PE» - 1 шт.; - электрическая плита - 1 шт.; - стол островной - 2шт.; - стол пристенный - 2шт.; - стол письменный -1шт.; - стол лабораторный - 2шт.; - стол титровальный - 1шт.; - шкаф металлический стеклянный для хим. посуды. -3шт.; - шкаф для посуды -1шт.; - вытяжной шкаф - 1шт.; - мойка для посуды -2шт.; - доска аудиторная – 1 шт. Посадочных мест -12 шт.	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
		Аудитория № 412Л Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов),	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)

		<p>выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus RA 512C – 1 шт.; - весы Ohaus RV-2143 – 1 шт.; - морозильник «Норд-155»4 – 1 шт.; - весы ВП-65 – 1 шт.; - колориметр КФК-2М6 – 1 шт.; - устройство для высушивания сырья УВО-03М7 – 1 шт.; - печь муфельная объем 7,2 л Т max 1110С LF-7/11G18 – 1 шт.; - микроскоп биологический – 1 шт.; - лиофильная сушка FreeZone 1L,220В,50Гц, Labconco10 – 1 шт.; - насос вакуумный 98л/мин, 230В,50 Гц, Labconco11 – 1 шт.; - полка для образцов трехуровневая для сушки образцов в планшетах, флаконах, виалах, Labconco – 1 шт.; - электрическая плитка-1шт.; - стол письменный -1шт.; - стол лабораторный островной -2шт.; - шкаф вытяжной -1шт.; - стол пристенный -2шт.; - стол титровальный -1шт.; - стол лабораторный -2шт.; - тумба подкатная -10шт.; - шкаф металлический для посуды - 1шт.; - мойка для посуды -3 шт.; - стол с полками приборный -2шт.; - сушильная камера без клапанов , Labconco – 1 шт.; - анализатор азота PRO-NITRO A 4002430 – 1 шт.; - доска аудиторная – 1 шт. <p>Посадочных мест -12 шт.</p>	
15.	Пищевая микробиология	<p>Аудитория 305Е Лаборатория микробиологии № 1.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых и выпускных квалификационных работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебные столы – 6 шт.; - весы электронные «МАССА-К» ПВ-6 – 1 шт.; - весы лабораторные «СТАРТОГОСМ» ВЛТ 510-П – 1 шт.; - холодильник-морозильник STINOL-256 – 1 шт.; - ультразвуковая мойка Elmasonic S30H – 1 шт.; <p>прибор вакуумного фильтрования ПВФ-35/2НБ + вакуумный насос НВМ-0,33 П – 1 шт.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фотометр фотоэлектрический КФК-3 – 1 шт.; - фотометр фотоэлектрический КФК-3-01-«ЗОМЗ» – 1 шт.; - термостат электрический вертикальный суховоздушный с электронным блоком управления ТС-80-«НИИМИ» – 1 шт.; - термостат электрический суховоздушный ТС-80М-2 – 1 шт.; - облучатель УФ-бактерицидный трехламповый с автоматическим управлением и световой индикацией, напольный передвижной для обеззараживания воздушного помещения ОБН-04-«Я-ФП» – 1 шт.; - облучатель бактерицидный настенный ОБН-150-01-001 УХЛ4 – 1 шт.; - рН-метр-милливольтметр «Аквилон» рН-410 – 1 шт.; - рН-метр-милливольтметр рН-150М – 1 шт.; - устройство намотки ватных пробок «Кристалл» ПДИР.304143.024 – 1 шт.; - электроплита «ТЕРМИЯ» ЕПЧ2-2,2/220Н – 1 шт.; - шкаф суховоздушный ШСС-80 – 1 шт.; - микроскоп «Биолам Р-150» (з-д ломо) – 1 шт.; - микроскоп бинокулярный для морфологических исследований «МИКРОМЕД-1, ВАР.2» (з-д ломо) – 1 шт. 	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 12а (корпус «Е»)

		<p>Аудитория 306Е Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, практических занятий, коллоквиумов, практикумов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебные столы – 6 шт.; - мультимедийный проектор Epson H433В – 1 шт.; - ноутбук ASUSX25N – 1 шт.; - видеоплеер Samsung – 1 шт.; - телевизор Samsung – 1 шт.; - микроскоп "Биолам Р-15" – 1 шт.; <p>Посадочных мест – 12.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 14.0.2009 г.) 3. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.) 	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 12а (корпус «Е»)
16.	Микробиология и эпидемиология в области питания	<p>Аудитория 305Е Лаборатория микробиологии № 1.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых и выпускных квалификационных работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебные столы – 6 шт.; - весы электронные «МАССА-К» ПВ-6 – 1 шт.; - весы лабораторные «СТАРТОГОСМ» ВЛТ 510-П – 1 шт.; - холодильник-морозильник STINOL-256 – 1 шт.; - ультразвуковая мойка Elmasonic S30H – 1 шт.; <p>прибор вакуумного фильтрования ПВФ-35/2НБ + вакуумный насос НВМ-0,33 П – 1 шт.;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фотометр фотоэлектрический КФК-3 – 1 шт.; - фотометр фотоэлектрический КФК-3-01-«ЗОМЗ» – 1 шт.; - термостат электрический вертикальный суховоздушный с электронным блоком управления ТС-80-«НИИМИ» – 1 шт.; - термостат электрический суховоздушный ТС-80М-2 – 1 шт.; - облучатель УФ-бактерицидный трехламповый с автоматическим управлением и световой индикацией, напольный передвижной для обеззараживания воздушного помещения ОБН-04-«Я-ФП» – 1 шт.; - облучатель бактерицидный настенный ОБН-150-01-001 УХЛ4 – 1 шт.; - рН-метр-милливольтметр «Аквилон» рН-410 – 1 шт.; - рН-метр-милливольтметр рН-150М – 1 шт.; - устройство намотки ватных пробок «Кристалл» ПДИР.304143.024 – 1 шт.; - электроплита «ТЕРМИЯ» ЕПЧ2-2,2/220Н – 1 шт.; - шкаф суховоздушный ШСС-80 – 1 шт.; - микроскоп «Биолам Р-150» (з-д ломо) – 1 шт.; - микроскоп бинокулярный для морфологических исследований «МИКРОМЕД-1, ВАР.2» (з-д ломо). – 1 шт. 	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 12а (корпус «Е»)
		<p>Аудитория 306Е Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, практических занятий, коллоквиумов, практикумов), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебные столы – 6 шт.; - мультимедийный проектор Epson H433В – 1 шт.; - ноутбук ASUSX25N – 1 шт.; - видеоплеер Samsung – 1 шт.; - телевизор Samsung – 1 шт.; - микроскоп "Биолам Р-15" – 1 шт.; 	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 12а (корпус «Е»)

		<p>Посадочных мест – 12.</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 14.0.2009 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>	
17.	Современные пищевые и биологически активные добавки	<p>Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <p>1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000</p> <p>2. Ноутбук ASUS 80L</p> <p>3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180</p> <p>Количество столов – 15</p> <p>Количество стульев – 30</p> <p>Посадочных мест – 30</p> <p>Доска аудиторная – 1</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 14.0.2009 г.)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
		<p>Аудитория № 403Л Учебно-научная лаборатория Товароведения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - 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 B16-1шт.; - 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.; 	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 ШПР-800*580*1810-1шт.; - шкаф для хранения кислот ЛАБ-Pro-ШКЩ-600*500*1950 -1шт.; - шкаф лабораторный ЛАБ ШЛ 80-800*565*2100 -1шт.; <p>Посадочных мест-12.</p>	
	<p>Аудитория № 407Л Учебно-научная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus AR 2140 – 1 шт.; - весы PA 512С – 1 шт.; - весы ПВ-15 – 1 шт.; - шкаф Ш-3М – 1 шт.; - аппарат Anton Ohlert Koln для определения качества закаточного шва – 1 шт.; - холодильник «Атлант» - 1 шт.; - аппарат для встряхивания – 1 шт.; - устройство для высушивания образцов пищевого сырья УВО-03М – 1шт.; - центрифуга – 1 шт.; - печь микроволновая «Panasonic NN-с 780 Z PE» - 1 шт.; - электрическая плита- 1 шт.; - стол островной- 2шт.; - стол пристенный - 2шт.; - стол письменный-1шт.; - стол лабораторный - 2шт.; - стол титровальный - 1шт.; - шкаф металлический стеклянный для хим. посуды. -3шт.; - шкаф для посуды -1шт.; - вытяжной шкаф - 1шт.; - мойка для посуды -2шт.; - доска аудиторная – 1 шт. <p>Посадочных мест -12 шт.</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>
	<p>Аудитория № 412Л Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus RA 512С – 1 шт.; - весы Ohaus RV-2143 – 1 шт.; - морозильник «Норд-155»4 – 1 шт.; - весы ВП-65 – 1 шт.; - колориметр КФК-2М6 – 1 шт.; - устройство для высушивания сырья УВО-03М7 – 1 шт.; - печь муфельная объем 7,2 л Т max 1110С LF-7/11G18 – 1 шт.; - микроскоп биологический – 1 шт.; - лиофильная сушка FreeZone 1L,220В,50Гц, Labconco10 – 1 шт.; - насос вакуумный 98л/мин, 230В,50 Гц, Labconco11 – 1 шт.; 	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - полка для образцов трехуровневая для сушки образцов в планшетах, флаконах, виалах, Labconco – 1 шт.; - электрическая плитка-1шт.; - стол письменный -1шт.; - стол лабораторный островной -2шт.; - шкаф вытяжной -1шт.; - стол пристенный -2шт.; - стол титровальный -1шт.; - стол лабораторный -2шт.; - тумба подкатная -10шт.; - шкаф металлический для посуды - 1шт.; - мойка для посуды -3 шт.; - стол с полками приборный -2шт.; - сушильная камера без клапанов , Labconco – 1 шт.; - анализатор азота PRO-NITRO A 4002430 – 1 шт.; - доска аудиторная – 1 шт. Посадочных мест -12 шт. 	
18.	Современные пищевые добавки	<p>Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 <p>Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 14.0.2009 г.) 	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
		<p>Аудитория № 403Л Учебно-научная лаборатория Товароведения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - доска аудиторная – 1 шт. - термостат ТС1/ 20 СПУ - 1шт.; - шкаф сушильный LOIP LF-60/350-GG1 - 1-шт.; - муфельная печь ЧОЛ 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 B16-1шт.; - 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.; 	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)

	<ul style="list-style-type: none"> - 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-ШКЩ-600*500*1950 -1шт.; - шкаф лабораторный ЛАБ ШЛ 80-800*565*2100 -1шт.; <p>Посадочных мест-12.</p>	
	<p>Аудитория № 407Л Учебно-научная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus AR 2140 – 1 шт.; - весы PA 512C – 1 шт.; - весы ПВ-15 – 1 шт.; - шкаф Ш-3М – 1 шт.; - аппарат Anton Ohlert Koln для определения качества закаточного шва – 1 шт.; - холодильник «Атлант» - 1 шт.; - аппарат для встряхивания – 1 шт.; - устройство для высушивания образцов пищевого сырья УВО-03М – 1шт.; - центрифуга – 1 шт.; - печь микроволновая «Panasonic NN-c 780 Z PE» - 1 шт.; - электрическая плита- 1 шт.; - стол островной- 2шт.; - стол пристенный - 2шт.; - стол письменный-1шт.; - стол лабораторный - 2шт.; - стол титровальный - 1шт.; - шкаф металлический стеклянный для хим. посуды. -3шт.; - шкаф для посуды -1шт.; - вытяжной шкаф - 1шт.; - мойка для посуды -2шт.; - доска аудиторная – 1 шт. <p>Посадочных мест -12 шт.</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>
	<p>Аудитория № 412Л Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus RA 512C – 1 шт.; 	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus RV-2143 – 1 шт.; - морозильник «Норд-155»4 – 1 шт.; - весы ВП-65 – 1 шт.; - колориметр КФК-2М6 – 1 шт.; - устройство для высушивания сырья УВО-03М7 – 1 шт.; - печь муфельная объем 7,2 л Т max 1110С LF-7/11G18 – 1 шт.; - микроскоп биологический – 1 шт.; - лиофильная сушка FreeZone 1L,220В,50Гц, Labconco10 – 1 шт.; - насос вакуумный 98л/мин, 230В,50 Гц, Labconco11 – 1 шт.; - полка для образцов трехуровневая для сушки образцов в планшетах, флаконах, виалах, Labconco – 1 шт.; - электрическая плитка-1шт.; - стол письменный -1шт.; - стол лабораторный островной -2шт.; - шкаф вытяжной -1шт.; - стол пристенный -2шт.; - стол титровальный -1шт.; - стол лабораторный -2шт.; - тумба подкатная -10шт.; - шкаф металлический для посуды - 1шт.; - мойка для посуды -3 шт.; - стол с полками приборный -2шт.; - сушильная камера без клапанов , Labconco – 1 шт.; - анализатор азота PRO-NITRO A 4002430 – 1 шт.; - доска аудиторная – 1 шт. <p>Посадочных мест -12 шт.</p>	
19.	Учебная практика: Технологическая практика	<p>Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 <p>Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 14.0.2009 г.) 	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
20.	Производственная практика: Научно-исследовательская работа (ч.1)	<p>Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 <p>Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 14.0.2009 г.) 	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)

<p>Аудитория № 403Л Учебно-научная лаборатория Товароведения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 «Дет Грас»N Selecta -1шт.; - весы SW 10W-1шт.; - весы CAUY-220 -1шт.; - холодильник Indesit B16-1шт.; - 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-ШКЩ-600*500*1950 -1шт.; - шкаф лабораторный ЛАБ ШЛ 80-800*565*2100 -1шт.; <p>Посадочных мест-12.</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>
<p>Аудитория № 407Л Учебно-научная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus AR 2140 – 1 шт.; - весы PA 512C – 1 шт.; - весы ПВ-15 – 1 шт.; - шкаф Ш-3М – 1 шт.; - аппарат Anton Ohlert Koln для определения качества закаточного шва – 1 шт.; 	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - холодильник «Атлант» - 1 шт.; - аппарат для встряхивания – 1 шт.; - устройство для высушивания образцов пищевого сырья УВО-03М – 1шт.; - центрифуга – 1 шт.; - печь микроволновая «Panasonic NN-c 780 Z PE» - 1 шт.; - электрическая плита- 1 шт.; - стол островной- 2шт.; - стол пристенный - 2шт.; - стол письменный-1шт.; - стол лабораторный - 2шт.; - стол титровальный - 1шт.; - шкаф металлический стеклянный для хим. посуды. -3шт.; - шкаф для посуды -1шт.; - вытяжной шкаф - 1шт.; - мойка для посуды -2шт.; - доска аудиторная – 1 шт. <p>Посадочных мест -12 шт.</p>	
		<p>Аудитория № 412Л Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus RA 512C – 1 шт.; - весы Ohaus RV-2143 – 1 шт.; - морозильник «Норд-155»4 – 1 шт.; - весы ВП-65 – 1 шт.; - колориметр КФК-2М6 – 1 шт.; - устройство для высушивания сырья УВО-03М7 – 1 шт.; - печь муфельная объем 7,2 л Т max 1110С LF-7/11G18 – 1 шт.; - микроскоп биологический – 1 шт.; - лиофильная сушка FreeZone 1L,220В,50Гц, Labconco10 – 1 шт.; - насос вакуумный 98л/мин, 230В,50 Гц, Labconco11 – 1 шт.; - полка для образцов трехуровневая для сушки образцов в планшетах, флаконах, виалах, Labconco – 1 шт.; - электрическая плитка-1шт.; - стол письменный -1шт.; - стол лабораторный островной -2шт.; - шкаф вытяжной -1шт.; - стол пристенный -2шт.; - стол титровальный -1шт.; - стол лабораторный -2шт.; - тумба подкатная -10шт.; - шкаф металлический для посуды - 1шт.; - мойка для посуды -3 шт.; - стол с полками приборный -2шт.; - сушильная камера без клапанов , Labconco – 1 шт.; - анализатор азота PRO-NITRO A 4002430 – 1 шт.; - доска аудиторная – 1 шт. <p>Посадочных мест -12 шт.</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>
21.	<p>Производственная практика: Научно-исследовательская работа (ч.2)</p>	<p>Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>

	<p>Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1 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 14.0.2009 г.)</p>	
	<p>Аудитория № 403Л Учебно-научная лаборатория Товароведения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. 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 - 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 B16-1шт.; - 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 ЛГв-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 хмреактивов ЛАБ-800 ШР-800*580*1810-1шт.; - шкаф для хранения кислот ЛАБ-Pro-ШКЩ-600*500*1950 -1шт.; - шкаф лабораторный ЛАБ ШЛ 80-800*565*2100 -1шт.; Посадочных мест-12.</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>
	<p>Аудитория № 407Л Учебно-научная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>

	<p>курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus AR 2140 – 1 шт.; - весы PA 512C – 1 шт.; - весы ПВ-15 – 1 шт.; - шкаф Ш-3М – 1 шт.; - аппарат Anton Ohlert Koln для определения качества закаточного шва – 1 шт.; - холодильник «Атлант» - 1 шт.; - аппарат для встряхивания – 1 шт.; - устройство для высушивания образцов пищевого сырья УВО-03М – 1шт.; - центрифуга – 1 шт.; - печь микроволновая «Panasonic NN-с 780 Z PE» - 1 шт.; - электрическая плита- 1 шт.; - стол островной- 2шт.; - стол пристенный - 2шт.; - стол письменный-1шт.; - стол лабораторный - 2шт.; - стол титровальный - 1шт.; - шкаф металлический стеклянный для хим. посуды. -3шт.; - шкаф для посуды -1шт.; - вытяжной шкаф - 1шт.; - мойка для посуды -2шт.; - доска аудиторная – 1 шт. <p>Посадочных мест -12 шт.</p>	
	<p>Аудитория № 412Л Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus RA 512C – 1 шт.; - весы Ohaus RV-2143 – 1 шт.; - морозильник «Норд-155»4 – 1 шт.; - весы ВП-65 – 1 шт.; - колориметр КФК-2М6 – 1 шт.; - устройство для высушивания сырья УВО-03М7 – 1 шт.; - печь муфельная объем 7,2 л T max 1110C LF-7/11G18 – 1 шт.; - микроскоп биологический – 1 шт.; - лиофильная сушка FreeZone 1L,220В,50Гц, Labconco10 – 1 шт.; - насос вакуумный 98л/мин, 230В,50 Гц, Labconco11 – 1 шт.; - полка для образцов трехуровневая для сушки образцов в планшетах, флаконах, виалах, Labconco – 1 шт.; - электрическая плитка-1шт.; - стол письменный -1шт.; - стол лабораторный островной -2шт.; - шкаф вытяжной -1шт.; - стол пристенный -2шт.; - стол титровальный -1шт.; - стол лабораторный -2шт.; - тумба подкатная -10шт.; - шкаф металлический для посуды - 1шт.; - мойка для посуды -3 шт.; - стол с полками приборный -2шт.; - сушильная камера без клапанов , Labconco – 1 шт.; - анализатор азота PRO-NITRO A 4002430 – 1 шт.; - доска аудиторная – 1 шт. <p>Посадочных мест -12 шт.</p>	<p>183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)</p>

22.	Преддипломная практика	<p>Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1. Мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1 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 14.0.2009 г.)</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
		<p>Аудитория № 403Л Учебно-научная лаборатория Товароведения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. 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 - 1шт.; - 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 B16-1шт.; - устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов «ЭЛЕКС-7» -1шт.; - рефрижераторная центрифуга ЦР-6 в комплекте с ротором РК4x750-1шт.; - 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.;</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)

	<ul style="list-style-type: none"> - 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-Про-ШКЩ-600*500*1950 -1шт.; - шкаф лабораторный ЛАБ ШЛ 80-800*565*2100 -1шт.; Посадочных мест-12.	
	Аудитория № 407Л Учебно-научная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: <ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus AR 2140 – 1 шт.; - весы PA 512C – 1 шт.; - весы ПВ-15 – 1 шт.; - шкаф Ш-3М – 1 шт.; - аппарат Anton Ohlert Koln для определения качества закаточного шва – 1 шт.; - холодильник «Атлант» - 1 шт.; - аппарат для встряхивания – 1 шт.; - устройство для высушивания образцов пищевого сырья УВО-03М – 1шт.; - центрифуга – 1 шт.; - печь микроволновая «Panasonic NN-c 780 Z PE» - 1 шт.; - электрическая плита -1 шт.; - стол островной- 2шт.; - стол пристенный - 2шт.; - стол письменный-1шт.; - стол лабораторный - 2шт.; - стол титровальный - 1шт.; - шкаф металлический стеклянный для хим. посуды. -3шт.; - шкаф для посуды -1шт.; - вытяжной шкаф - 1шт.; - мойка для посуды -2шт.; - доска аудиторная – 1 шт. Посадочных мест -12 шт.	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
	Аудитория № 412Л Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: <ul style="list-style-type: none"> - весы Ohaus RA 512C – 1 шт.; - весы Ohaus RV-2143 – 1 шт.; - морозильник «Норд-155»4 – 1 шт.; - весы ВП-65 – 1 шт.; - колориметр КФК-2М6 – 1 шт.; - устройство для высушивания сырья УВО-03М7 – 1 шт.; - печь муфельная объем 7,2 л Т max 1110C LF-7/11G18 – 1 шт.; - микроскоп биологический – 1 шт.; - лиофильная сушка FreeZone 1L,220В,50Гц, Labconco10 – 1 шт.; - насос вакуумный 98л/мин, 230В,50 Гц, Labconco11 – 1 шт.; - полка для образцов трехуровневая для сушки образцов в планшетах, флаконах, виалах, Labconco – 1 шт.; - электрическая плитка-1шт.; - стол письменный -1шт.; - стол лабораторный островной -2шт.; - шкаф вытяжной -1шт.; - стол пристенный -2шт.; - стол титровальный -1шт.; - стол лабораторный -2шт.; 	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)

		<ul style="list-style-type: none"> - тумба подкатная -10шт.; - шкаф металлический для посуды - 1шт.; - мойка для посуды -3 шт.; - стол с полками приборный -2шт.; - сушильная камера без клапанов , Labconco – 1 шт.; - анализатор азота PRO-NITRO A 4002430 – 1 шт.; - доска аудиторная – 1 шт. Посадочных мест -12 шт.	
23.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1. Мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1 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 14.0.2009 г.)	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
24.	Подготовка и сдача государственного экзамена	Аудитория № 401Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1. Мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1 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 14.0.2009 г.)	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
		Аудитория № 202Л Специальное помещение для проведения лекций, практических занятий и для самостоятельной работы Количество столов – 7 Количество стульев – 7 Посадочных мест – 7 Доска аудиторная – 1 укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории, компьютерами Intel Celeron D 336 2.80GHz LGA775 ASUSTeK P5VD2-MX 1.0GB Single-Channel DDR2 80GB Hitachi HDS728080PLA380 SATA (9 шт.) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета 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 14.0.2009 г.)	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)

		<p>Аудитория № 200Л Учебно-научная лаборатория. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <p>- учебные столы – 8 шт.;</p> <p>- доска аудиторная – 1 шт.</p> <p>Посадочных мест-16</p>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (Корпус «Л»)
25.	Самостоятельная работа студентов	<p>Аудитория № 205С Специальное помещение для самостоятельной работы</p> <p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения:</p> <p>доска аудиторная – 1 шт.</p> <p>– 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> <p>Посадочных мест – 15</p> <p>1. 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>	183010, Мурманская область, г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)

Таблица 2. Сведения о научно-педагогических работниках, участвующих в реализации основной образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации основной образовательной программы на иных условиях

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Фамилия, имя, отчество (при наличии) педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутренне-го/внешнего совместительства; на условиях гражданско-правового договора	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании	Объем учебной нагрузки		Трудовой стаж работы	
							количество часов	доля ставки	стаж работы в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, на должностях педагогических (научно-педагогических) работников	стаж работы в иных организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Методология исследовательской деятельности	Мачкарина Ольга Дмитриевна	Штатный	Доктор философских наук, профессор	Высшее образование, специалитет. История, историк, преподаватель истории и обществоведения. Высшее образование, магистратура,	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222221 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Свидетельство А2-	32	0,036	34 года 08 месяцев	

					юриспруденция.	<p>2019/859, 2019 г. о подготовке по программе А-2 «Подготовка, оценка компетентности и дипломирование моряков», ФГБОУ ВО «Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138579 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141111 от 22.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 353102644970 от 31.05.2023 г. «Инклюзивное образование в вузе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет»</p>				
2.	Специализированный иностранный язык	Малаева Анна Владимировна	Штатный	Кандидат педагогических наук	<p>Высшее образование, специалитет. Филология, учитель английского языка</p>	<p>1. Свидетельство А2-2019/857, 2019 г. о подготовке по программе А-2 «Подготовка, оценка компетентности и дипломирование моряков», ФГБОУ ВО «Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 5120405222935 от 20.10.2020 г., «Обучение по охране труда для педагогических работников», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 780400060588 от 13.12.2021 г. «Профессиональная компетентность преподавателя английского языка в транспортной обра-</p>	54	0,061	28 лет 07 месяцев	

						<p>зовательной организации», 72 часа, ФГБОУ ВО «Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 353102049894 от 15.06.2022 г. «Инклюзивное образование в вузе», 72 часа, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет».</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138576 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141108 от 22.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p>				
3.	Разработка и управление проектами	Чечурина Майя Николаевна	Штатный	Доктор экономических наук, профессор	Высшее образование, специалитет. Инженер-электрик	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 160300008604 от 24.05.2021 г. «Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин», 144 часа, АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138649 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141181 от 22.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 352420007256 от 31.05.2023</p>	30	0,034	50 лет	

						г. «Инклюзивное образование в вузе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет» 5. Удостоверение о повышении квалификации № 513103332903 от 03.11.2023 г. «Основы профилактики деструктивного социального воздействия на молодежь в сети Интернет в социальных сетях», 36 часов, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»				
4.	Организационное поведение	Марьева Майя Владимировна	Штатный	Кандидат филологических наук, доцент	Высшее образование, специалитет. Русский язык и литература, учитель русского языка и литературы	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222806 от 23.01.2020 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 353500000218 от 27.11.2020 г. «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования» («Инклюзивное образование в вузе»), 72 часа, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001309 от 15.04.2021 г., «Управление проектами в университете», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ» 4. Удостоверение о повышении квалификации № 160300007313 от 24.05.2021 г. « Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин », 144 часа, АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис 5. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080894 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государ-	40	0,045	19 лет 09 месяцев	

						<p>ственный технический университет»</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации № 353102049897 от 15.06.2022 г. «Инклюзивное образование в вузе», 72 часа, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет».</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138578 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>8. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141110 от 22.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p>				
5.	Технология саморазвития и планирование карьеры	Марьева Майя Владимировна	Штатный	Кандидат филологических наук, доцент	<p>Высшее образование, специалитет. Русский язык и литература, учитель русского языка и литературы</p>	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222806 от 23.01.2020 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 353500000218 от 27.11.2020 г. «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования» («Инклюзивное образование в вузе»), 72 часа, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001309 от 15.04.2021 г., «Управление проектами в университете», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 160300007313 от 24.05.2021 г. «Цифровые технологии в преподавании профильных</p>	30	0,034	19 лет 09 месяцев	

						<p>дисциплин », 144 часа, АНО ВО «Университет Иннополис», г. Иннополис</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080894 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации № 353102049897 от 15.06.2022 г. «Инклюзивное образование в вузе», 72 часа, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет».</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138578 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>8. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141110 от 22.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p>				
6.	Управление качеством	Димова Виктория Витальевна	Договор ГПХ	Кандидат технических наук	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог.	Удостоверение о повышении квалификации № 512405222511 от 21.10.2019 г «Электронная информационно-образовательная среда», объем – 72 часа, 2019 год, ИДПО ФГБОУ ВО «МГТУ», документ об образовании	108	0,123	32 года 09 месяцев	
7.	Оптимизация технологических процессов и планирование эксперимента	Волченко Василий Игоревич	Штатный	Кандидат технических наук, доцент	Высшее образование, специалитет. Технология рыбы и рыбных продуктов, инженер	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222199 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001077 от 20.11.2020</p>	96	0,1091	23 год 01 месяц	

						<p>г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080874 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141050 от 21.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский государственный арктический университет»</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138519 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский государственный арктический университет»</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации № 510400006814 от 31.05.2024 г. «Практика работы в системе управления обучением университета», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p>				
8.	Документооборот на предприятиях	Корчунов Валерий Валерьевич	Штатный	Кандидат технических наук	<p>Высшее образование, специалитет. Технология рыбы и рыбных продуктов, инженер-технолог</p>	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222215 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222933 от 20.10.2020 г. «Обучение по охране труда для педагогических работников», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138560 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет</p>	104	0,1182	22 лет 03 месяца	

						<p>в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141091 от 22.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 353102644922 от 31.05.2023 г. «Инклюзивное образование в вузе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет»</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации № 513103332847 от 30.10.2023г. «Обеспечение антитеррористической защищенности объектов (территорий) образовательных организаций высшего образования», 36 часов, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 51310333325 от 22.12.2023г. «Противодействие коррупции в системе образования», 36 часов, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p> <p>8. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333770 от 19.04.2024г. «Международные и межконфессиональные отношения в современной России», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p> <p>9. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333694 от 25.04.2024г. «Профилактика терроризма», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p>				
9.	Компьютерные технологии в науке и образовании	Лейко Николай Николаевич	Штатный	Кандидат технических наук	Высшее образование, специалитет.	1. Удостоверение о повышении квалификации №	140	0,1591	18 лет 01 месяц	

					<p>Электрификация железнодорожного транспорта, инженер путей сообщения-электромеханик. Экономика и управление на транспорте, инженер-экономист.</p>	<p>512405222152 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138567 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141098 от 22.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет» 4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333525 от 29.02.2024 г. «Практика работы в системе управления обучением университета», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p>				
10.	Педагогика высшей школы	Гайнутдинов Равиль Камилевич	Штатный	Доктор юридических наук, кандидат философских наук, доцент	<p>Высшее образование, специалитет. Физика, учитель физики средней школы. Высшее образование, Юриспруденция, юрист</p>	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222201 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Свидетельство А2-2019/837, 2019 г. о подготовке по программе А-2 «Подготовка, оценка компетентности и дипломирование моряков», ФГБОУ ВО «Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222924 от 20.10.2020 г. «Обучение по охране труда для педагогических работников», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ» 4. Удостоверение о повышении квалификации №</p>	66	0,0750	48 лет 11 месяцев	

						513103333674 от 25.04.2024 г. «Практика работы в системе управления обучением университета», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»				
11.	Инновации в сфере технологий переработки сырья животного происхождения	Гроховский Владимир Александрович	Штатный	Доктор технических наук, профессор	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222204 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001079 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080876 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333307 от 22.12.2023 г. "Противодействие коррупции в системе образования", 36 часов, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации №513103333467 от 12.12.2023 "Технологическое предпринимательство: от проекта до продукта", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации №513103333678 от 25.04.2024, "Профилактика терроризма", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 510400006819 от 31.05.2024 г "Практика работы в системе управления обучением уни-</p>	70	0,080	40 лет 06 месяцев	

					верситета» 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».				
	Петров Борис Федорович	Штатный	Кандидат технических наук, доцент	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222226 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 782400026568 от 06.04.2019 г. «Организационно-правовые механизмы использования массовых открытых онлайн-курсов (МООС) в образовательном процессе вуза», 24 часа, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 782400026568 от 15.03.2019 г. «Современные технологии проектирования, разработки и внедрения электронных образовательных ресурсов», 72 часа, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 51040001351 от 21.06.2021 г. «Современные подходы к организации воспитательной работы в образовательной организации высшего образования», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333471 от 12.12.2023 г. «Технологическое предпринимательство: от проекта до продукта», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p>	36	0,041	30 лет 02 месяца	
	Греков Игорь Евгеньевич	Договор ГПХ		Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инже-	1. Разработка и внутренние проверки качества и безопасности, основанных на стандартах ГОСТ Р ИСО	32	0,0364		29 лет

					нер-технолог.	22000-2007 и ГОСТ Р 54756-2001-/ISO/TS 22002-1:2009, ОАО «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации», Москва, 2013 г. Удостоверение о повышении квалификации от 24.01.2013 г. 2. Подготовка экспертов по сертификации Систем качества и безопасности пищевой продукции (72 часа), ОАО «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации», Москва, 2014 г. Удостоверение о повышении квалификации рег. номер. ХАССП-02-14 от 01.02.2014 г.				
12.	Современные методы расчёта технологических процессов	Ершов Михаил Александрович	Штатный	Кандидат технических наук	Высшее образование, специалитет. Технология рыбы и рыбных продуктов, инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222210 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222930 от 20.10.2020 г. «Обучение по охране труда для педагогических работников», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138537 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет» 4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141068 от 22.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет» 5. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333765 от 19.04.2024г. «Межнациональные и межконфессиональные отношения в современной России», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мур-	32	0,0364	32 года 04 месяца	

						манский арктический университет»				
		Волченко Василий Игоревич	Штатный	Кандидат технических наук, доцент	Высшее образование, специалитет. Технология рыбы и рыбных продуктов, инженер	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222199 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001077 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080874 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141050 от 21.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский государственный арктический университет»</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138519 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский государственный арктический университет»</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации № 510400006814 от 31.05.2024 г. «Практика работы в системе управления обучением университета», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p>	51	0,058	23 года 01 месяца	
13.	Современное состояние сырьевой базы рыбной отрасли	Дубровин Сергей Юлианович	Штатный	Кандидат технических наук, доцент	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инже-	1. Диплом о профессиональной переподготовке № 510400000617 от 21.12.2020 г. «Специалист по государ-	98	0,1114	41 год 07 месяцев	

					<p>нер-технолог</p> <p>ственному и муниципальному управлению», 502 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222208 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 782400025980 от 15.03.2019 г. «Современные технологии проектирования, разработки и внедрения электронных образовательных ресурсов», 72 часа, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого», г. Санкт-Петербург</p> <p>4. Свидетельство А2-2020/1169, 2020 г. о подготовке по программе А-2 «Подготовка, оценка компетентности и дипломирование моряков», ФГБОУ ВО «Государственный университет морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова»</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 510400000974 от 09.11.2020 г. «Обеспечение экологической безопасности руководителями и специалистами общехозяйственных систем управления», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации № 51040001043 от 14.11.2020 г. «Организация обучения должностных лиц и специалистов по охране труда», ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001080 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>8. Удостоверение о повышении квалификации № 353500000156 от 27.11.2020 г. «Организационные и</p>				
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования» («Инклюзивное образование в вузе»), 72 часа, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет»</p> <p>9. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138533 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>10. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141064 от 22.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p>				
14.	Современные методы исследования рыбы и рыбных продуктов	Волченко Василий Игоревич	Штатный	Кандидат технических наук, доцент	<p>Высшее образование, специалитет. Технология рыбы и рыбных продуктов, инженер</p>	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222199 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001077 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080874 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141050 от 21.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский государственный арктический университет»</p>	110	0,1250	23 год 01 месяц	

						<p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138519 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский государственный арктический университет»</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации № 510400006814 от 31.05.2024 г. «Практика работы в системе управления обучением университета», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p>				
15.	Пищевая микробиология	Ускова Инга Владимировна	Штатный	Кандидат биологических наук	<p>Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог</p>	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001354 от 21.06.2021 г. «Современные подходы к организации воспитательной работы в образовательной организации высшего образования», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138637 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141169 от 22.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 352420007234 от 31.05.2023 г. «Инклюзивное образование в вузе», 36 часов, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет»</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 013927031170 от 2024 г. «Инструменты и методы генно-молекулярного анализа биологических объектов», 72</p>	77	0,088	32	

						часа, ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»				
16.	Микробиология и эпидемиология в области питания	Макаревич Елена Викторовна	Штатный	Кандидат биологических наук, доцент	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов. Инженер-технолог.	1. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001331 от 15.04.2021 г., «Управление проектами в университете», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001349 от 21.06.2021 г. «Современные подходы к организации воспитательной работы в образовательной организации высшего образования», 72 часа, 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ» 3. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138571 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет» 4. Удостоверение о повышении квалификации № 51310314103 от 22.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет» 5. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333842 от 02.05.2024 г. «Практика работы в системе управления обучением университета», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»	77	0,088	26 лет 08 месяцев	
17.	Современные пищевые и биологически активные добавки	Петров Борис Федорович	Штатный	Кандидат технических наук, доцент	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222226 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 782400026568 от 06.04.2019 г. «Организационно-	90	0,1023	30 лет 02 месяца	

						<p>правовые механизмы использования массовых открытых онлайн-курсов (МООС) в образовательном процессе вуза», 24 часа, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 782400026568 от 15.03.2019 г. «Современные технологии проектирования, разработки и внедрения электронных образовательных ресурсов», 72 часа, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001351 от 21.06.2021 г. «Современные подходы к организации воспитательной работы в образовательной организации высшего образования», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333471 от 12.12.2023 г. «Технологическое предпринимательство: от проекта до продукта», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p>				
18.	Современные пищевые добавки	Петров Борис Федорович	Штатный	Кандидат технических наук, доцент	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222226 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 782400026568 от 06.04.2019 г. «Организационно-правовые механизмы использования массовых открытых онлайн-курсов (МООС) в образовательном процессе вуза», 24 часа, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»</p> <p>3. Удостоверение о повыше-</p>	90	0,1023	30 лет 02 месяца	

						<p>нии квалификации № 782400026568 от 15.03.2019 г. «Современные технологии проектирования, разработки и внедрения электронных образовательных ресурсов», 72 часа, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001351 от 21.06.2021 г. «Современные подходы к организации воспитательной работы в образовательной организации высшего образования», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333471 от 12.12.2023 г. «Технологическое предпринимательство: от проекта до продукта», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p>				
19.	Учебная практика: Технологическая практика	Гроховский Владимир Александрович	Штатный	Доктор технических наук, профессор	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222204 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001079 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080876 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет».</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333307 от 22.12.2023 г. "Противодействие коррупции в системе образования", 36 часов, ФГАОУ ВО «МАУ».</p>	6	0,0068	40 лет 06 месяцев	

						<p>5. Удостоверение о повышении квалификации №513103333467 от 12.12.2023 "Технологическое предпринимательство: от проекта до продукта", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации №513103333678 от 25.04.2024, "Профилактика терроризма", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 510400006819 от 31.05.2024 г "Практика работы в системе управления обучением университета» 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p>				
20.	Производственная практика: Научно-исследовательская работа (ч.1)	Гроховский Владимир Александрович	Штатный	Доктор технических наук, профессор	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222204 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001079 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080876 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333307 от 22.12.2023 г. "Противодействие коррупции в системе образования", 36 часов, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации №513103333467 от 12.12.2023 "Технологическое предпринимательство: от проекта до продукта", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p>	6	0,0068	40 лет 06 месяцев	

						<p>6. Удостоверение о повышении квалификации №51310333678 от 25.04.2024, "Профилактика терроризма", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 510400006819 от 31.05.2024 г "Практика работы в системе управления обучением университета» 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p>				
21.	Производственная практика: Научно-исследовательская работа (ч.2)	Гроховский Владимир Александрович	Штатный	Доктор технических наук, профессор	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222204 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001079 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080876 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333307 от 22.12.2023 г. "Противодействие коррупции в системе образования", 36 часов, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации №513103333467 от 12.12.2023 "Технологическое предпринимательство: от проекта до продукта", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации №513103333678 от 25.04.2024, "Профилактика терроризма", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>7. Удостоверение о повыше-</p>	12	0,0136	40 лет 06 месяцев	

						нии квалификации № 510400006819 от 31.05.2024 г "Практика работы в системе управления обучением университета» 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».				
22.	Преддипломная практика	Гроховский Владимир Александрович	Штатный	Доктор технических наук, профессор	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222204 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001079 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080876 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333307 от 22.12.2023 г. "Противодействие коррупции в системе образования", 36 часов, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации №513103333467 от 12.12.2023 "Технологическое предпринимательство: от проекта до продукта", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации №513103333678 от 25.04.2024, "Профилактика терроризма", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 510400006819 от 31.05.2024 г "Практика работы в системе управления обучением университета» 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p>	2	0,0023	40 лет 06 месяцев	

23.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Гроховский Владимир Александрович	Штатный	Доктор технических наук, профессор	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222204 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001079 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080876 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333307 от 22.12.2023 г. "Противодействие коррупции в системе образования", 36 часов, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации №513103333467 от 12.12.2023 "Технологическое предпринимательство: от проекта до продукта", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации №513103333678 от 25.04.2024, "Профилактика терроризма", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 510400006819 от 31.05.2024 г "Практика работы в системе управления обучением университета» 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p>	25	0,0284	40 лет 06 месяцев	
24.	Подготовка и сдача государственного экзамена	Гроховский Владимир Александрович	Штатный	Доктор технических наук, профессор	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222204 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p>	8	0,0091	40 лет 06 месяцев	

					<p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001079 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080876 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333307 от 22.12.2023 г. "Противодействие коррупции в системе образования", 36 часов, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации №513103333467 от 12.12.2023 "Технологическое предпринимательство: от проекта до продукта", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации №513103333678 от 25.04.2024."Профилактика терроризма", 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 510400006819 от 31.05.2024 г "Практика работы в системе управления обучением университета» 72 часа, ФГАОУ ВО «МАУ».</p>				
	Петров Борис Федорович	Штатный	Кандидат технических наук, доцент	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222226 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 782400026568 от 06.04.2019 г. «Организационно-правовые механизмы использования массовых открытых онлайн-курсов</p>	6	0,0068	30 лет 02 месяца	

				<p>(МООС) в образовательном процессе вуза», 24 часа, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 782400026568 от 15.03.2019 г. «Современные технологии проектирования, разработки и внедрения электронных образовательных ресурсов», 72 часа, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»</p> <p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001351 от 21.06.2021 г. «Современные подходы к организации воспитательной работы в образовательной организации высшего образования», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 513103333471 от 12.12.2023 г. «Технологическое предпринимательство: от проекта до продукта», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p>				
Волченко Василий Игоревич	Штатный	Кандидат технических наук, доцент	Высшее образование, специалитет. Технология рыбы и рыбных продуктов, инженер	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222199 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001077 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 340000080874 от 01.12.2021 г. «Технологии создания цифровых образовательных ресурсов», 72 часа, ФГБОУ ВО «Тамбовский государственный технический университет»</p>	8	0,0091	23 года 01 месяц	

				<p>4. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141050 от 21.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский государственный арктический университет»</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138519 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский государственный арктический университет»</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации № 510400006814 от 31.05.2024 г. «Практика работы в системе управления обучением университета», 72 часа, ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет»</p>				
Дубровин Сергей Юлианович	Штатный	Кандидат технических наук, доцент	Высшее образование, специалитет. Технология рыбных продуктов, инженер-технолог	<p>1. Диплом о профессиональной переподготовке № 510400000617 от 21.12.2020 г. «Специалист по государственному и муниципальному управлению», 502 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>2. Удостоверение о повышении квалификации № 512405222208 от 12.04.2019 г. «Электронная информационно-образовательная среда», 72 часа, ФГБОУ ВО «МГТУ»</p> <p>3. Удостоверение о повышении квалификации № 782400025980 от 15.03.2019 г. «Современные технологии проектирования, разработки и внедрения электронных образовательных ресурсов», 72 часа, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого», г. Санкт-Петербург</p> <p>4. Свидетельство А2-2020/1169, 2020 г. о подготовке по программе А-2 «Подготовка, оценка компетентности и дипломирование моряков», ФГБОУ ВО «Государственный университет</p>	8	0,0091	41 лет 07 месяцев	

					<p>морского и речного флота имени адмирала С.О. Макарова»</p> <p>5. Удостоверение о повышении квалификации № 510400000974 от 09.11.2020 г. «Обеспечение экологической безопасности руководителями и специалистами общехозяйственных систем управления», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>6. Удостоверение о повышении квалификации № 51040001043 от 14.11.2020 г. «Организация обучения должностных лиц и специалистов по охране труда», ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>7. Удостоверение о повышении квалификации № 510400001080 от 20.11.2020 г. «Применение здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности», 72 часа, ФГАОУ ВО «МГТУ»</p> <p>8. Удостоверение о повышении квалификации № 353500000156 от 27.11.2020 г. «Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования» («Инклюзивное образование в вузе»), 72 часа, ФГБОУ ВО «Череповецкий государственный университет»</p> <p>9. Удостоверение о повышении квалификации № 513103138533 от 21.12.2022 г. «Сеть Интернет в противодействии террористическим угрозам», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p> <p>10. Удостоверение о повышении квалификации № 513103141064 от 22.12.2022 г. «Оказание первой помощи», 16 часов, ФГБОУ ВО «Мурманский арктический государственный университет»</p>				
--	--	--	--	--	---	--	--	--	--

Таблица 3. Сведения о научно-педагогическом работнике, осуществляющем общее руководство научным содержанием программы магистратуры

№ п/п	Фамилия, имя, отчество (при наличии) научно-педагогического работника	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях гражданско-правового договора	Ученая степень, (в том числе ученая степень, присвоенная за рубежом и признаваемая в Российской Федерации)	Тематика самостоятельного научно-исследовательского (творческого) проекта (участие в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, а также наименование и реквизиты документа, подтверждающие его закрепление	Публикации (название статьи, монографии и другое; наименование журнала/издания, год публикации) в:		Апробация результатов научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях (название, статус конференций, материалы конференций, год выпуска)
					ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях	зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Гроховский Владимир Александрович	По основному месту работы	Доктор технических наук	Разработка инновационных технологий получения продуктов питания из недоиспользованных водных биоресурсов Арктического региона (разработка технологии синбиотических функциональных пищевых продуктов с использованием альгинатов, полученных из фукуса и ламинарии, и пробиотиков) Проект РНФ № 16-16-00076	<p>1. Исследование возможности получения альгината натрия из продукта переработки фукусовых водорослей // Н.И. Соколан, Л.К. Куранова, Н.Г. Воронько, В.А. Гроховский / Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий, Воронеж, ВГУИТ, 2018, № 1, С. 161 – 167. (ВАК РФ)</p> <p>2. Пастеризованные консервы из трески и лосося с добавлением масла с оптимизированным композиционным составом // В.А. Гроховский, Л.К. Куранова, В.И. Волченко, К.Н. Петрова / Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2018. – №. 2. – С. 114-125. (ВАК РФ)</p> <p>3. Оптимизация рецептурного состава консервов из мороженых гонад и жира печени трески // А.Ю. Глухарев, Л.К. Куранова, В.И. Волченко, В.А. Гроховский / Вестник Камчатского государственного технического университета. 2018. Выпуск 45, С. 18-27 (ВАК РФ)</p> <p>4. Пептон из вторичных продуктов переработки атлантической трески: технология, качество, использование //</p>	<p>1. Use of Marine Biological Resources of the Arctic Region for Creation of Combined Fish and Vegetable Canned Pastes // Lyudmila Kuranova, Mihail Ershov, Anastasia Pilipenko, Vladimir Grokhovskii / International applied research conference «Biological Resources Development and Environmental Management», «KnE Life Sciences», pages 665-675. DOI10.18502/kls.v5i1.6147, (2020). (Web&Science)</p> <p>2. Use of Echinoderms and Marine and Terrestrial Plant Materials in the Technology of Mayonnaise Sauce // Lyudmila Kuranova, Vladimir Grokhovskii, Alexandra Bondarenko, Ivan Molchanovskii / International applied research conference «Biological Resources Development and Environmental Management», «KnE Life Sciences», pages 644-655. DOI10.18502/kls.v5i1.6143, (2020). (Web&Science)</p> <p>3. Development of Basic Technology for Obtaining Sodium Alginate from Brown Algae // Nina Sokolan, Lyudmila Kuranova, Nikolay Voron'ko, Vladimir Grokhovskii / International applied research conference «Biological Resources Development and Environmental Management», «KnE Life Sciences», pages 1-11. DOI10.18502/kls.v5i1.6011, (2020)</p>	<p>1. Майорова, А.А. Пресервы из скумбрии с добавлением икры морских ежей // А.А. Майорова, В.А. Гроховский, Л.К. Куранова / Современные эколого-биологические и химические исследования, техника и технология производств: мат. междунар. науч.-практ. конф., Мурманск, 25 апреля 2018 г. / Федер. гос. бюджетное образоват. учреждение высш. проф. образования "Мурм. гос. техн. ун-т". – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. – С. 196-198.</p> <p>2. Макаревич, Д.В. О возможности использования протейолитической активности пробиотических микроорганизмов в технологии обработки водных биоресурсов // Д.В. Макаревич, В.А. Гроховский / Современные эколого-биологические и химические исследования, техника и технология производств: мат. междунар. науч.-практ. конф., Мурманск, 25 апреля 2018 г. / Федер. гос. бюджетное образоват. учреждение высш. проф. образования "Мурм. гос. техн. ун-т". – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. – С. 199-203.</p> <p>3. Glukharev, A.Yu. A new functional product: fish paste enriched by Atlantic cod liver oil polyunsaturated fatty acids // Glukharev A.Yu., Kuranova L.K., Grokhovskii V.A. / 13-nd International Conference Arctic Frontiers «Smart Arctic» 20-24 January, 2019, Tromso, Norway, P. 1.</p> <p>4. Исследование качества деликатесных пастеризованных консервов из трески и лосося в процессе хранения. // Куранова Л.К., Гроховский В.А., Петрова К.Н., Демид А.В. / Всероссийская междисциплинарная научная конференция «Наука и практика – 2019», 21-26.10.2019, АГТУ, Астрахань, С. 36 – 39.</p> <p>5. Разработка мясного фарша с БАД из семян тыхвы // Васюкова А.Т. Эдварс Р.А., Махмадалиев Э.Ш., Гроховский, В.А. / Наука и образование: мат. всерос. науч.-практ. конф., Мурманск, 15 ноября 2019 г. / Федер. гос. бюджетное образоват. учреждение высш. образования "Мурм. гос. техн. ун-т". – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2019. – С. 155-160.</p> <p>5. К вопросу разработки деликатесных рыбных консервов с использованием щадящего режима стерилизации // Сухова Т.А., Гроховский В.А., Куранова Л.К., Демид А.В. / Наука и образование: мат. всерос. науч.-практ. конф., Мурманск, 15 нояб-</p>

				<p>Ю.В. Живлянцева, Л.К. Куранова, В.И. Волченко, В.А. Гроховский / Вестник Камчатского государственного технического университета. Сент. 2018. Выпуск № 45, С. 28-36. (ВАК РФ)</p> <p>5. Создание нового вида деликатесных пастеризованных рыбных консервов с экзотическими фруктами и оливковым маслом // А.В. Демид, В.А. Гроховский, Л.К. Куранова, В.И. Волченко / Вестник МГТУ: Труды Мурманского государственного технического университета. Т. 21, № 3. Мурманск, МГТУ, 2018. – С. 460 – 470. (ВАК РФ)</p> <p>6. Аллюярова, Ю.В. Использование копильного геля в технологии консервов из мелких видов рыб. // Ю.В. Аллюярова, К.Б. Аллюяров, В.А. Гроховский // Журнал «Рыбное хозяйство», М., - 2019. - № 2, С. 100-105. (ВАК РФ)</p> <p>7. Ершов М.А., Ершов А.М., Лыжин Е.В., Гроховский В.А., Димова Ж.Г. Моделирование процессов обезвоживания провесной и вяленой рыбы // Вестник ВГУИТ. 2021. Т. 83. № 1. С. 55–61. (ВАК РФ)</p> <p>8. Лыжин Е.В., Гроховский В.А., Ершов М.А., Дубровин С.Ю., Дубровина С.С. Рыба вялено-провесная с улучшенными свойствами // Вестник ВГУИТ. 2021. Т. 83. № 1. С. 192–203. doi:10.20914/2310-1202-2021-1-192-203 (ВАК РФ)</p> <p>9. Дубровина, С.С. Структурированный продукт из солено-сушеного минтая // Дубровина С.С., Гроховский В.А., Дубровин С.Ю. / Вестник ВГУИТ. 2022. Т. 84. № 4. С. 133-140. DOI: http://doi.org/10.20914/2310-1202-2022-4-133-140</p> <p>10. Разработка кулинарно-</p>	<p>(Web&Science).</p> <p>4. Proving the pasteurization mode of the canned fish using culture of enterococcus Faecium // Demid, A., Kuranova, L., Grokhovskii V., Volchenko, V., Glazunov, Y. / In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 625, No. 1, p. 012014). IOP Publishing 2021, January. (Web&Science)</p> <p>5. Software for calculating the actual lethality of canned food heat treatment processes: development and application. // Alexander Zhuk, Alexander Stolyanov, Alexander Kauchenov, Vladimir Grokhovskii, Lyudmila Kuranova. / E3S Web of Conferences. Volume 273 (2021). XIV International Scientific and Practical Conference “State and Prospects for the Development of Agribusiness - INTERAGROMASH 2021” Rostov-on-Don, Russia, February 24-26, 2021. Published online: 22 June 2021. DOI: https://doi.org/10.1051/e3sconf/202127313002 PDF (141.0 KB) (Web&Science)</p> <p>6. Properties of Protein Isolates from Marine Hydrobionts Obtained by Isoelectric Solubilisation/Precipitation: Influence of Temperature and Processing Time // Svetlana R. Derkach 1,* , Yuliya A. Kuchina 1, Daria S. Kolotova 1, Ludmila A. Petrova 2, Vasily I. Volchenko 3 , Vladimir A/ Grokhovskii, Andrei Yu. Glukharev / International Journal of Molecular Sciences. 2022, 23, 14221. https://doi.org/10.3390/ijms232214221 Received: 26 October 2022 Accepted: 13 November 2022 Published: 17 November 2022</p> <p>7. Variety of canned pastes from cod and its liver with improved quality // V. Volchenko, S. Derkach, V. Grokhovskii, Yu. Shokina, G. Goncharova / E3S Web Conferences : International Scien-</p>	<p>ря 2019 г. / Федер. гос. бюджетное образоват. учреждение высш. образования "Мурм. гос. техн. ун-т". – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2019. – С. 192-196.</p> <p>6. Применение хрящей ската звёздчатого для разработки желированной пищевой продукции функционального назначения.// Новожилов М.П., Гроховский В.А., Глухарев А.Ю., Попов М.С., Шокина Ю.В./ Проблемы рыбохозяйственной науки в творчестве молодых: материалы конференции молодых учёных и специалистов, посвящённой 100-летию «ПИНРО» им. Н.М. Книповича (г. Мурманск, 11 марта 2021 г.) / Полярный филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО») им. Н.М. Книповича). – Мурманск: «ПИНРО» им. Н.М. Книповича, 2022.- С. 108 – 113.</p> <p>7. Баранова, А.А. К вопросу разработки технологии шоколадной пасты с использованием в рецептуре изолята рыбного белка (ИРБ) и альгината натрия // А.А. Баранова, В.А. Гроховский, Л.К. Куранова / Проблемы рыбохозяйственной науки в творчестве молодых: материалы конференции молодых учёных и специалистов, посвящённой 100-летию «ПИНРО» им. Н.М. Книповича (г. Мурманск, 11 марта 2021 г.) / Полярный филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО») им. Н.М. Книповича). – Мурманск: «ПИНРО» им. Н.М. Книповича, 2022.- С. 114 – 119.</p> <p>7. Дубровина, С.С. К вопросу разработки технологии структурированного рыбного продукта, полученного методом выливания // С.С. Дубровина, В.А. Гроховский, С.Ю. Дубровин. / Проблемы рыбохозяйственной науки в творчестве молодых: материалы конференции молодых учёных и специалистов, посвящённой 100-летию «ПИНРО» им. Н.М. Книповича (г. Мурманск, 11 марта 2021 г.) / Полярный филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО») им. Н.М. Книповича). – Мурманск: «ПИНРО» им. Н.М. Книповича, 2022.- С. 120 – 126.</p> <p>8. Ильясов, А.Х. К вопросу разработки безотходной технологии изготовления продукции из лососёвых видов рыб аквахозяйств. // А.Х. Ильясов, В.А. Гроховский, А.Е. Пехтелева / Проблемы рыбохозяйственной науки в творчестве молодых: материалы конференции молодых учёных и специалистов, посвящённой 100-летию «ПИНРО» им. Н.М. Книповича (г. Мурманск, 11 марта 2021 г.) / Полярный филиал ФГБНУ «ВНИРО» («ПИНРО») им. Н.М. Книповича). – Мурманск: «ПИНРО» им. Н.М. Книповича, 2022.- С. 133 – 136.</p>
--	--	--	--	---	--	---

					го продукта на основе вторичного пищевого сырья // Новожилов М.П., Гроховский В.А., Шокина Ю.В., Попов М.М., Бензик И.Н., Косарева Е.А. Вестник ВГУИТ. 2023. Т. 85, № 1. С. 38-47. DOI: http://doi.org/10.20914/2310-1202-2023-1-38-47	tific Conference on Biotechnology and Food Technology (BFT-2023). – V. 460, 01009 (2023). – 9 p. – DOI 10.1051/e3sconf/202346001009	
--	--	--	--	--	---	---	--

Таблица 4. Сведения о научно-педагогических работниках организации, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых организацией к реализации образовательной программы на иных условиях, являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (далее - специалисты-практики)

№ п/п	Фамилия, имя, отчество (при наличии) специалиста-практика	Наименование организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, в которой работает специалист-практик по основному месту работы или на условиях внешнего штатного совместительства	Занимаемая специалистом-практиком должность	Период работы в организации, осуществляющей деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник	Общий трудовой стаж работы в организациях, осуществляющих деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник
1	2	3	4	5	6
1	Греков Игорь Евгеньевич	АО «Стрелец», АО «Таурус», АО «Эридан»	Главный технолог	27	29 лет
2	Димова Виктория Витальевна	ООО «МП Группа»	Главный технолог		32 года 09 месяцев

Перечень локальных нормативных актов ФГАОУ ВО «МГТУ»

1. Положение о порядке и основаниях перевода, отчисления и восстановления обучающихся по образовательным программам среднего профессионального и (или) высшего образования в ФГАОУ ВО «МГТУ» (утверждено решением Ученого совета ФГАОУ ВО «МГТУ» от 26.03.2021 г., протокол № 12)
2. Положение о порядке и условиях зачисления экстернов в ФГБОУ ВО «МГТУ» (утверждено решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 22.12.2017 г., протокол № 4)
3. Положение об организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «МГТУ» (утверждено решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 31.05.2019 г., протокол № 11)
4. Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в ФГБОУ ВО «МГТУ» (утвержден решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 31.05.2019 г., протокол № 11)
5. Порядок разработки, согласования и утверждения основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры в ФГАОУ ВО «МГТУ» (утвержден решением Ученого совета ФГАОУ ВО «МГТУ» от 29.10.2021 г., протокол № 2)
6. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, реализуемых ФГБОУ ВО «МГТУ» совместно с АФ ФГБОУ ВО «МГТУ» (утвержден приказом ректора ФГБОУ ВО «МГТУ» № 1180 от 29.12.2018 г.)
7. Порядок установления минимального объема контактной работы обучающихся с преподавателем, а также максимального объема занятий лекционного и семинарского типов при организации образовательного процесса по образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО «МГТУ» (утвержден решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 31.05.2019 г., протокол № 11)
8. Порядок проведения итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам высшего образования в ФГБОУ ВО «МГТУ» (утвержден решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 31.05.2019 г., протокол № 11)

9. Положение о фонде оценочных средств в ФГБОУ ВО «МГТУ» (утверждено решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 31.05.2019 г., протокол № 11)
10. Положение о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по основным профессиональным образовательным программам высшего образования в ФГАОУ ВО «МГТУ» (утверждено решением Ученого совета ФГАОУ ВО «МГТУ» от 29.04.2021 г., протокол № 13)
11. Положение о проведении внутренней независимой оценки качества образования в ФГБОУ ВО «МГТУ» (утвержден решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 27.09.2019 г., протокол № 1)
12. [Положение об электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «МГТУ»](#) (утверждено решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 20.12.2019 г., протокол № 5)
13. [Положение об электронном портфолио обучающихся ФГБОУ ВО «МГТУ»](#) (утверждено решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 20.12.2019 г., протокол № 5)
14. [Порядок зачета ФГАОУ ВО «МГТУ» результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин \(модулей\), практики, НИД, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность](#) (утвержден решением Ученого совета ФГАОУ ВО «МГТУ» от 25.09.2020 г., протокол № 2)
15. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ высшего образования в ФГАОУ ВО «МГТУ» (утвержден решением Ученого совета ФГАОУ ВО «МГТУ» от 26.03.2021 г., протокол № 12)
16. [Порядок организации освоения элективных и факультативных дисциплин образовательных программ высшего образования ФГБОУ ВО «МГТУ»](#) (утвержден решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 27.02.2018 г., протокол № 6)
17. [Порядок организации применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ в ФГБОУ ВО «МГТУ»](#) (утвержден решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 24.04.2020 г., протокол № 9)
18. [Порядок проведения государственного экзамена, защиты выпускной квалификационной работы и предоставления научного доклада об основных результатах подготовленной научно-квалификационной работы \(диссертации\) с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в](#)

ФГБОУ ВО «МГТУ» (утвержден решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 29.05.2020 г., протокол № 10)

19. [Порядок проведения и объем подготовки учебных занятий по физической культуре и спорту по программам бакалавриата и \(или\) специалитета для всех форм обучения, а также при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО «МГТУ»](#) (утвержден решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГТУ» от 26.01.2018 г., протокол № 5)
20. Порядок разработки рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы по образовательным программам высшего образования в ФГАОУ ВО «МГТУ» (утвержден приказом врио ректора ФГАОУ ВО «МГТУ» № 829 от 07.07.2021 г.)
21. Положение об обучении по индивидуальному учебному плану, в том числе при ускоренном обучении, по программам высшего образования – программа бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры ФГАОУ ВО «МГТУ» (утвержден решением Ученого совета ФГАОУ ВО «МГТУ» от 25.06.2021 г., протокол № 15)
22. Положение о практической подготовке обучающихся ФГАОУ ВО «МГТУ» (утвержден решением Ученого совета ФГАОУ ВО «МГТУ» от 25.09.2020 г., протокол № 2)
23. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры в ФГАОУ ВО «МГТУ» (утвержден решением Ученого совета ФГАОУ ВО «МГТУ» от 26.03.2021 г., протокол № 12)
24. Положение об организации проведения плавательной практики обучающихся ФГАОУ ВО «МГТУ» (утверждено решением Ученого совета ФГАОУ ВО «МГТУ» от 27.11.2020 г., протокол № 7)