

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой

технологии и организации

общественного питания

*наименование кафедры*

Т.Л.Камоза

*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

*институт, реализующий ОП ВО*

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

технологии и организации

общественного питания

*наименование кафедры*

Т.Л.Камоза

*подпись, инициалы, фамилия*

« 19 » июня 20 18 г.

ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ

*институт, реализующий дисциплину*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ  
ПРОДУКТОВ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.3.1 Основы производства быстрозамороженных  
продуктов

*индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации  
на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом*

Направление подготовки/специальность 19.04.04 Технология продукции  
и организация общественного питания

*код и наименование направления подготовки/специальности*

Направленность (профиль) 19.04.04.01 Новые пищевые продукты  
для рационального и сбалансированного питания

*код и наименование направленности (профиля)*

форма обучения очная

год набора 2018

Красноярск 20 18

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

*код и наименование укрупненной группы*


Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

*код и наименование направления подготовки (профиля)*

Программу составили Е.О.Никулина

  
*инициалы, фамилия, подпись*

*инициалы, фамилия, подпись*

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель преподавания дисциплины:**

ознакомление студентов с технологическими аспектами процессов холодильного консервирования пищевых продуктов. С технологическими режимами холодильной обработки, отепления, размораживания, условиями хранения. Использование технических средств, применяемых в современной холодильной технологии пищевых продуктов.

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

- изучение основных способов холодильного консервирования продуктов растительного и животного происхождения;
- знание сущности изменений, происходящих при холодильной обработке и хранении сырья и продуктов, а также способов регулирования этих изменений для достижения желаемых результатов;
- определение перспектив развития холодильного консервирования на основе использования достижений фундаментальных и прикладных наук.

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Выпускник программы магистратуры должен обладать следующими компетенциями:

- готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3)

В результате освоения компетенции студент должен:

#### **Знать:**

-методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования

-проблемы и тенденции развития науки и техники

#### **Уметь:**

- планировать и проводить исследования

- систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования

#### **Владеть:**

- методами представления результатов исследования

- современными информационными технологиями поиска информации

- Способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях (ПК-7)

В результате освоения компетенции студент должен:

**Знать:** основные направления разработки нового ассортимента быстрозамороженных продуктов питания.

**Уметь:** организовывать ее проработку в производственных условиях.

**Владеть:** навыками применения современных методов интерпретации собственных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.

- Способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16)

В результате освоения компетенции студент должен:

**Знать:** теоретические и практические основы методов, применяемых для исследования качества продуктов питания.

**Уметь:** использовать теоретические и практические знания для оценки и выбора методов контроля качества, обеспечивающих точность и достоверность результатов анализа.

**Владеть:** навыками интерпретации результатов, полученных при исследовании качества продуктов питания.

- Способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17)

В результате освоения компетенции студент должен:

**Знать:** сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные источники получения научно-технической информации в сфере питания.

**Уметь:** находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.

**Владеть:** методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; навыками использования научно-технической информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.

- Способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24)

В результате освоения компетенции студент должен:

**Знать:** теоретические и прикладные методы исследовательской деятельности, направленные на формирование новых свойств и продвижение продуктов питания; методы статистической обработки данных, правила оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций. **Уметь:** анализировать результаты исследований; систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления научных отчетов, рефератов и публикаций.

**Владеть:** методикой планирования и анализа эксперимента, методами и средствами внедрения экспериментальных результатов, навыками интерпретации полученных данных в форме научных отчетов, публикаций.

#### **1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Курс «Основы производства быстрозамороженных продуктов» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла Б1.В.ДВ.3.1. магистерской подготовки в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания по магистерской программе 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания, очной форме обучения.

Дисциплина основывается на знаниях полученных студентом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиля «Технология организации ресторанного дела» по следующим дисциплинам: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Холодильная техника и технология» «Санитария и гигиена питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Дисциплина «Основы производства быстрозамороженных продуктов» необходима для изучения курса «Современные методы исследований сырья и продукции питания», «Высокотехнологичные процессы производства продуктов питания».

#### **1.5 Особенности реализации дисциплины**

Программой дисциплины предусмотрено применение следующих образовательных технологий: проведение практических занятий, самостоятельная работа студентов, консультации преподавателя. При проведении практических работ используется ряд интерактивных методов - метод кооперативного обучения. Видом промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине является зачет.

Дисциплина «Основы производства быстрозамороженных продуктов» изучается студентами первого курса очной формы обучения в 2 семестре, языком обучения является русский.

## 2 Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр			
		1	2	3	4
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>3,0 (108)</b>		<b>3,0 (108)</b>		
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,0 (36)</b>		<b>1,0 (36)</b>		
занятия лекционного типа					
занятия семинарского типа					
в том числе: семинары					
практические занятия					
практикумы					
лабораторные работы	1,0 (36)		1,0 (36)		
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной					
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2,0 (72)</b>		<b>2,0 (72)</b>		
изучение теоретического курса (ТО)	2,0 (72)		2,0 (72)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)					
реферат, эссе (Р)					
курсовое проектирование (КР)					
<b>Вид промежуточной аттестации (зачет,</b>	<b>Зачет +</b>		<b>Зачет +</b>		

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час),	Формируемые компетенции
			Семинары и/или практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или практикумы (акад. час)		
1	Методы холодильного консервирования			6	20	ОК-3 ПК-7 ПК-16 ПК-17 ПК-24
2	Замораживание пищевых продуктов			24	32	ОК-3 ПК-7 ПК-16 ПК-17 ПК-24
3	Отепление и размораживание пищевых продуктов			6	20	ОК-3 ПК-7 ПК-16 ПК-17 ПК-24
	Итого			36	72	

#### 3.2 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий <sup>1</sup>	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	1	Методы холодильного консервирования	6	
2	2	Температура замерзания пищевых продуктов	6	
3	2	Влияние скорости замораживания продукта на его качества	6	
4	2	Технология изготовления замороженных мясных рубленых полуфабрикатов	6	
5	2	Контроль качества замороженных	6	
6	3	Влияние способов размораживания продуктов на их качество	6	
	Итого		36	

#### **4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. Замороженные пищевые продукты: производство и реализация / под ред. Д.Эванс; пер.анг. – СПб.: Профессия, 2010. – 440с
2. Холодильная технология пищевых продуктов: Учебник для вузов: В 3 частях / В.И. Филиппов, М.И.Кременевская, В.Е.Куцакова. – Часть 2. Технологические основы. СПб.: ГИОРД, 2008. – 576 с.
3. Основы производства быстрозамороженных пищевых продуктов: учеб. пособие /Е.О. Никулина; Краснояр. Гос.торг. торг.-экон.ин-т. – Красноярск, 2012. – 78 с.
4. Основы производства быстрозамороженных пищевых продуктов: метод.указания к выполнению лабораторных и практ. работ / сост. Е.О. Никулина, Т.Л. Камоза; Краснояр. Гос.торг. торг.-экон.ин-т; Красноярск, 2012. – 20 с.

#### **5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточной формой контроля по дисциплине является зачет, который проводится в устной форме по билетам. Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольная работа, тесты, вопросы к зачету. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении.

#### **6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

##### **Основная литература**

1. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник : [для студентов, обучающихся по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания"] / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский , Д. А. Куликов ; ред. А. Т. Васюкова.- Москва : Дашков и К°, 2015. - 496 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=513905>

2. Елисеева, Л.Г. Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей [Электронный ресурс] : Рекомендовано Учебно-методическим объединением вузов России по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки "Товароведение"/ Елисеева Л.Г. ; Иванова Т.Н., Евдокимова О.В.- Москва : Дашков И.К., 2016\_ Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394023668.html>

##### **Дополнительная литература**

1. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник для вузов по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация



общественного питания" / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. В. Шленская [и др.] ; ред. А. С. Ратушный.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с.  
Режим доступа: <http://znanium.com/go.php?id=520513>

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

- <http://www.base.garant.ru/>- информационно-правовой портал;
- <http://www.trmost.com> - литература по холодильной технике издательства «Троицкий мост»;
- <http://www.food-book.ru> – литература технологии пищевых производств

## **8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Дисциплина «Основы производства быстрозамороженных продуктов» изучается студентами направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания по магистерской программе 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания, очной форме обучения на первом курсе во втором учебном модуле. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - зачетом.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ дисциплины, так и на применении инновационных образовательных технологий:

На лабораторных занятиях по дисциплине «Основы производства быстрозамороженных продуктов» студенты приобретают профессиональные компетенции. Подготовка к лабораторным занятиям, активная и творческая работа на них приводит в конечном итоге к осознанию студентом социальной значимости своей будущей профессии и формированию высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности.

Во время занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), текущие и тематические тесты, устный опрос, заслушивание докладов и их обсуждение.

Также обязательной является самостоятельная работа студентов над отдельными разделами курса с углубленным рассмотрением ряда вопросов. Кроме того, в рамках самостоятельной работы предполагается написание и защита рефератов по тематике курса, подготовка и участие в ежегодных региональных и всероссийских научных конференциях.

Для осуществления взаимосвязи аудиторной и внеаудиторной видов работы самостоятельная работа студентов организуется преподавателем с

помощью календарного плана лабораторных занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

Таблица 1 – Формы самостоятельной работы студентов

№ раздела дисциплины	Содержание работы	Объем, час	Форма контроля	Обязанности преподавателя
1,2,3	Конспектирование основной учебной и периодической литературы		Контроль во время аудиторного занятия	Рекомендация основного и дополнительного списка литературы
1,2,3	Подготовка к практическим работам		Контроль во время аудиторного занятия	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии
2,3	Презентация с докладом		Выступление на конференции	Разработка проекта и оценка выступления
1,2,3	Самостоятельное решение задач по темам дисциплины		Контроль во время аудиторного занятия	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии

## **9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### ***9.1 Перечень необходимого программного обеспечения***

9.1.1 Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;

Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017

9.1.4 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome

9.1.5 Архиватор: ZIP, WinRAR

## **9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

### **ЭБС:**

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>

- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>

- Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: ЭБД содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке по всем отраслям наук. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://diss.rsl.ru>

- Электронно-библиотечная система eLibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>

### **- информационные справочные системы и базы данных:**

- База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>

- База данных «Общественные и гуманитарные науки / EASTVIEW» [Электронный ресурс]: база содержит периодические издания по общественным и гуманитарным наукам, журналы по вопросам педагогики и образования. – Москва, [2006]. – Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp>

- Информационно-аналитическая система «Статистика» [Электронный ресурс]: база данных содержит актуальную статистическую информацию для бизнес-планирования, определения вида деятельности и анализа конкурентной среды. – Красноярск, [2007]. – Режим доступа: <http://ias-stat.ru>

- Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>

**10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

<b>Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</b>
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: № 2-11 Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции № 2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, ноутбук Toshiba Satellite L40-17T 15, рефрактометр ИРФ, центрифуга, шкаф стеллаж ТАНГО Ш53 – 2 шт, баня лабораторная водная, штатив для пробирок 18 гнезд, аппарат для встряхивания пробирок, весы ВК-300, рефрактометр ИРФ-464, рефрактометр ИРФ-454-Б2м, центрифуга ЦЛМ-1-12, блендер KenWoodSB-308, шкаф сушильный ЦС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.	
Учебная аудитория для	Специализированная мебель,	

<p>проведения занятий семинарского типа: № 2-15 Лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания №2-17 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>доска учебная, тепловентилятор, термометр спиртовой ТЛ-4 №4+10 – 2шт, холодильник «Бирюса», шкаф малый Т-84, штатив ПЭ 2910 для пипеток – 2шт, электрический чайник «Siemens» 2201, аквадистиллятор ДЭ-4-2, весы ВК-300 – 2шт, лаборатория ИПП-1, микроскоп Биомед-1 – 2шт, перемешивающее устройство ПЭ-6, прибор для определения влажности -3 шт, прибор для определения пористости – 2шт, принтер BrotherHL-2040R, рабочее место Celeron, блендер KenWoodSB-308, холодильник «Бирюса 14», шкаф сушильный ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.</p>	
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: Лаборатория В, С Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Конвектомат с тумбой ЕС07/F5, аппарат для отваривания гарнира, ванная моечная L881 LH – 2шт, ванна моечная L884RH, гриль GS6TK, духовка V6 FD, мармит сухого подогрева BS6A, мармит ФРИС4, мясорубка МУМ – 12Е, печь НТ – 6, плита кухонная электрическая ЭП – 4жш, плита электрическая 4 конфорочная ЭПК 48, фритюрница DF-66, фритюрница FR-4L, душ – ополаскиватель, кухонный комбайн 5к45SS – 2шт, подставка под технологическое оборудование СС6 – 7шт, поверхность WT – 4/6 – 3шт, стеллаж L1220 – 2шт, стол L6509 WB, - 4шт, стол разделочный производственный 1800*800*870 – 5шт, тележка СНF1003- 2шт, холодильник Бирюса – 2шт, блендер погружной – 4 шт, блендер Браун – 3шт, пароконвекционный аппарат Stlf Cooking Center 61, Vario Cooking.</p>	
<p>Учебная аудитория для проведения занятий</p>	<p>Специализированная мебель, компьютер в сборе + монитор –</p>	<p>Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade</p>

<p>семинарского типа: Лаборатория А Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>4 шт., анализатор жидкости Эксперт-001, анализатор влажности «ЭЛВИЗ-2С», электронные весы GF-1000, гигрометр Rotronik модификации HygroPalm HP23, вакуумная камера Audionvac Digital VMS 43, экспресс-анализатор консистенции ЭАК-1М</p>	<p>Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462-170522081649547546 от 22.05.2017</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, проектор мультимедийный. переносной экран, ноутбук Samsung R528-DA04</p>	<p>Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462-170522081649547546 от 22.05.2017</p>
<p>Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp</p>	<p>Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат</p>

		<p>EAV-0189835462, от 10.04.2017;  Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462-170522081649547546 от 22.05.2017;  1С: предприятие 8.2 – Лицензионное соглашение 8922406, 9334111 от 03.02.2015;  КОМПАС-3D и приложения с версии V14 до V15- Лиц сертификаты А-12-000131, Ец-14-00024 бессрочный</p>
<p>Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:  № 3-02  ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.</p>	<p>Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017;  Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 2462-170522081649547546 от 22.05.2017</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:  №1-16 кабинет мировой экономики и международных экономических отношений</p>	<p>Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Da Lite, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, переносной ноутбук Samsung R-528-DA04.</p>	<p>Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный; Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный; ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0189835462, от 10.04.2017;  Kaspersky Endpoint Security</p>

ул. Лиды Прушинской,  
зд.2

– Лиц сертификат 2462-  
170522081649547546 от  
22.05.2017.

Разработчик



подпись

Г.В.Иванова, профессор,  
доктор сельскохозяйственных наук

инициалы, фамилия