

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
ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

Дисциплина Б1.В.ОД.3 Высокотехнологичные производства в общественном питании

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 Т.Л.Камоза



инициалы, фамилия, подпись

инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа по дисциплине «Высокотехнологичные производства в общественном питании» предназначена для подготовки магистров направления 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» и составлена в соответствии с государственным стандартом высшего образования с учетом представлений, умений и навыков, полученных при изучении дисциплин «Общая технология», «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена на ПОП», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Основная цель преподавания дисциплины – изучение и формирование целостного представления о высокотехнологичных производствах готовой продукции в коммерческих и социальных предприятиях массового питания, базирующихся на комбинированном использовании высокотехнологичного оборудования, с целью улучшения санитарно-гигиенических параметров готовой продукции, снижения энергозатратности, повышения экономической эффективности и рентабельности производства продукции массового питания.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Основными задачами дисциплины являются:

- изучение инновационных технологий производства готовых блюд, включающих все стадии технологического процесса;
- получение знаний о физико-химических, бактериологических и микробиологических процессах, протекающих на стадиях приготовления, интенсивного охлаждения, замораживания и регенерации готовой продукции массового питания;
- изучение влияния процессов интенсивного охлаждения, замораживания и регенерации на органолептические, физико-химические, структурно-механические показатели качества готовой продукции при использовании высокотехнологичных производств на предприятиях массового питания;
- изучение улучшения санитарно-гигиенических параметров готовой продукции, снижения энергозатратности, повышения экономической эффективности и рентабельности производства при использовании высокотехнологичных производств продуктов питания.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

В результате освоения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие компетенции:

– способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Владеть: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях

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

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: новейшие достижения науки и техники в области получения продуктов питания

Уметь: использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

– владение фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18).

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: фундаментальные разделы техники и технологии приготовления пищи.

Владеть: фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Высокотехнологичные производства в общественном питании» входит в состав вариативной части, обязательная дисциплина Б1.В.ОД.3 и изучается студентами 1 курса во втором семестре.

Дисциплина основывается на знаниях полученных студентом при освоении ОП 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», «Общая технология», а также на базе таких

дисциплин магистерской программы, как «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Пищевая биотехнология», «Современные концепции здорового питания».

Дисциплина «Высокотехнологичные производства в общественном питании» необходима для изучения курсов «Бизнес-планирование предприятий питания», «Управление качеством в сфере общественного питания на принципах ИСО и ХАССП», «Современные методы исследования сырья и продукции питания», «Проектирование предприятий питания».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Дисциплина читается на русском языке.

2 Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		2
Общая трудоемкость дисциплины	4,0 (144)	4,0 (144)
Контактная работа с преподавателем:	1,0 (36)	1,0 (36)
занятия лекционного типа	–	–
занятия семинарского типа	1,0 (36)	1,0 (36)
в том числе: семинары	–	–
практические занятия	0,3 (12)	0,3 (12)
практикумы	–	–
лабораторные работы	0,7 (24)	0,7 (24)
другие виды контактной работы	–	–
в том числе: курсовое проектирование	–	–
групповые консультации	–	–
индивидуальные консультации	–	–
иные виды внеаудиторной контактной работы	–	–
Самостоятельная работа обучающихся:	2,0 (72)	2,0 (72)
изучение теоретического курса (ТО)	2,0 (72)	2,0 (72)
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)	–	–
реферат, эссе (Р)	–	–
курсовое проектирование (КР)	–	–
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	1,0 (36)	1,0 (36)

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	<p>Краткая характеристика микрофлоры пищевых продуктов, влияние термического воздействия на микроорганизмы</p> <p>Характеристика патогенных микроорганизмов. Условия и стадии роста бактерий. Влияние температурного воздействия на жизнедеятельность микроорганизмов</p>	–	–	–	10	ПК-17
2	<p>Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их тепловой обработке. Краткая характеристика</p> <p>Особенности протекания физико-химических процессов при тепловой обработке овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, рыбы при использовании высокотехнологичных производств в массовом питании.</p> <p>Влияние процессов интенсивного охлаждения, замораживания и регенерации на органолептические, физико-химические, структурно-механические показатели качества готовой продукции.</p>	–	–	24	8	ПК-17 ПК-18
3	<p>Характеристика инновационного оборудования, используемого в общественном питании</p> <p>Тепловое инновационное оборудование: классификация, технологические и эксплуатационные характеристики. Холодильное инновационное оборудование: классификация, технологические и эксплуатационные характеристики.</p> <p>Эффективность технологической системы, созданной на основе комбинированного использования высокотехнологичного оборудования, путем определения преимуществ при углублении в особенности работы каждого элемента системы.</p>	–	4	–	24	ПК-17 ПК-18

4	<p>Инновационные технологии приготовления пищи</p> <p>Научные основы технологических приемов высокотехнологичных производств (Cook&Chill: Cook&Freeze: Cook&Hold: Sous-vide: CapCold: Long Life Fresh Food: Extended Shiefl Life).</p> <p>Характеристика основных технологических приемов: приготовление блюд при определенных температурах тепловой обработки; низкотемпературная (по сравнению с традиционной) тепловая обработка животных и растительных продуктов; использование упаковки МГС (в числе технологии: ESL; SLS). Использование барьерной упаковки на разных этапах технологического цикла, хранение при определенных температурах; интенсивное охлаждение; интенсивное замораживание.</p> <p>Обеспечение высоких показателей качества готовой продукции за счет усиления контроля на всех этапах технологического процесса. Увеличение сроков хранения готовой продукции без использования консервантов. Повышение санитарно-эпидемиологической и микробиологической безопасности продукции. Снижение себестоимости готовой продукции за счет снижения производственных издержек и энергосбережения. Повышение экономической эффективности и рентабельности производства продукции массового питания.</p>	–	8	–	30	ПК-17 ПК-7
	Итого:	–	12	24	72	

3.2 Занятия лекционного типа

Занятия лекционного типа в рамках реализации данной дисциплины не предусмотрены.

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Характеристика инновационного оборудования, используемого в общественном питании	Тепловое и холодильное инновационное оборудование, используемое в высокотехнологичных производствах в общественном питании	4	–

2	Инновационные технологии приготовления пищи	Характеристика и анализ высокотехнологичных производств: Cook&Chill; Cook&Freeze; Cook&Hold; Sous-vide; CapKold; Long life fresh food	8	–
	Итого		12	

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной форме
1	Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их охлаждении. Краткая характеристика	Технология получения полуфабрикатов повышенной ценности из мяса с пролонгированными сроками хранения	6	4
2	Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их охлаждении. Краткая характеристика	Технология получения полуфабрикатов повышенной ценности из рыбы с пролонгированными сроками хранения	6	4
3	Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их тепловой обработке. Краткая характеристика	Технология производства готовых кулинарных изделий повышенной пищевой ценности из мяса с использованием инновационного оборудования	6	4
4	Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их тепловой обработке. Краткая характеристика	Технология производства готовых кулинарных изделий повышенной пищевой ценности из рыбы с использованием инновационного оборудования	6	4
	Итого		24	16

4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы студентов обучающихся по дисциплине

1. Научное обоснование технологий мясных полуфабрикатов с пролонгированными сроками хранения и готовой кулинарной продукцией из них для школьного питания учащихся Красноярского края : монография /

Т.Н. Сафронова, Т.Л. Камоза, О.М. Медведева, О.М. Евтухова, Н.Ю. Теплюк, Е.О. Никулина. – Красноярск : Краснояр.гос. торг.-экон. ин-т., 2012. – 190 с.

2. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания : монография / Л.Г. Ермош, Т.Н. Сафронова, О.М. Евтухова, Т.Л. – Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2013. – 186 с.

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Для проверки эффективности усвоения дисциплины студентами проводится контроль знаний, который включает в себя следующие виды:

- текущий контроль в виде представления и защиты лабораторных работ;
- промежуточный контроль в виде экзамена.

Целью экзамена является проверка усвоенного студентами теоретического материала по темам курса.

Экзамен по дисциплине проводится в устной форме.

Оценочные средства и критерии их оценивания представлены в приложении А.

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Высокотехнологичные производства продуктов питания [текст] : учебное пособие для магистров по направлениям подготовки : 260800.68 "Технология продукции и организации общественного питания", 260100.68 "Продукты питания из растительного сырья", 100800.68 "Товароведение" / [Т. В. Пилипенко [и др.]. - Санкт-Петербург : Интермедия, 2015. - 111 с.
2. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [текст] : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский.- Москва : Инфра-м, 2015. - 271 с.
3. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [текст] : учебное пособие по направлению подготовки 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. - Санкт-петербург : Троицкий мост, 2016.

Дополнительная литература

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров «Технология продукции и организация общественного питания» / А. Т.

- Васюкова, Т. Р. Любецкая ; ред. А. Т. Васюкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 416 с.
2. 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.
 3. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс] : лаб. практикум [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания»] / Сиб. федерал. ун-т ; сост.: Т. Л. Камоза, Т. Н. Сафронова.- Красноярск : СФУ, 2013
 4. Технология продукции общественного питания [Текст] : лабораторный практикум: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / Н. А. Акимова [и др.] ; ред. Л. П. Липатова.- Москва : Форум, 2016. - 376 с.

Нормативно-правовая литература

1. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2012.
2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2012.
3. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартиформ, 2012.
4. ГОСТ 30390-2013. «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». – Введ. 01.01.2016. – М.: Стандартиформ, 2015. – 10 с.
5. ГОСТ Р 52349-2005. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения
6. ГОСТ Р 54609-2011. «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания». – Введ. 01.01.2013. – М.: Стандартиформ, 2013
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утверждён решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880). Москва, - 2011.

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. 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/>

2. 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>

3. Электронная библиотека диссертаций РГБ [Электронный ресурс]: база данных содержит около 800 тыс. полных текстов кандидатских и докторских диссертаций на русском языке. – Режим доступа <http://diss.rsl.ru>

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

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Высокотехнологичные производства в общественном питании» 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. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - экзаменом.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ, так и на применении инновационных образовательных технологий при проведении лабораторных и практических работ: проведению занятий с использованием интерактивной технологии, организация дискуссий.

Во время лабораторных и практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной лабораторной работе, защиту работы (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), устный опрос, заслушивание результатов 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 статей по итогам исследовательской работы и подготовка и участие к 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 - График самостоятельной работы студентов по изучению дисциплины «Высокотехнологичные производства в общественном питании»

№ недели	№ раздела	Содержание работы	Объем, час	Форма контроля
1-8	1	Подбор и анализ литературных источников для изучения заданных тем	24	Собеседование по темам
9-10	2	Оформление отчета и подготовка к защите лабораторной работы	6	Проверка отчета к лабораторной работе. Защита работы по контрольным вопросам
11-12	2	Оформление отчета и подготовка к защите лабораторной работы	6	Проверка отчета к лабораторной работе. Защита работы по контрольным вопросам
13-14	2	Оформление отчета и подготовка к защите лабораторной работы	6	Проверка отчета к лабораторной работе. Защита работы по контрольным вопросам
15-16	2	Оформление отчета и подготовка к защите лабораторной работы	6	Проверка отчета к лабораторной работе. Защита работы по контрольным вопросам
17-18	3	Подбор и анализ литературных источников для изучения заданных тем	24	Собеседование по темам
Итого			72	

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

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

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

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

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

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1. 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

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.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: Лаборатория В, С Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № ул. Лиды Прушинской, зд.2	Конвектомат с тумбой EC07/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.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: Лаборатория А Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, компьютер в сборе + монитор – 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>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>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>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>Учебная аудитория для организации научно-исследовательской работы студентов магистратуры направления подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания № 2-16 ул. Лиды Прушинской, зд.2</p>	<p>Специализированная мебель, Компьютер в сборе + монитор, компьютер Celeron 2400MHz/DIMM 256</p>