

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

**СОГЛАСОВАНО**

**Заведующий кафедрой**

**Кафедра технологии и  
организации общественного  
питания**

наименование кафедры

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий ОП ВО

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**

**Кафедра технологии и  
организации общественного  
питания**

наименование кафедры

**Губаненко Г.А.**

подпись, инициалы, фамилия

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА  
БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ  
ПРОДУКТОВ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 Основы производства  
быстрозамороженных продуктов

Направление подготовки / 19.04.04 Технология продукции и  
специальность организация общественного питания

Направленность магистерская программа 19 04 04 01 "Новые  
(профиль) \_\_\_\_\_

Форма обучения заочная

Год набора 2019

Красноярск 2021

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

190000 «ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ»

---

Направление подготовки /специальность (профиль/специализация)

Направление 19.04.04 Технология продукции и

---

организация общественного питания магистерская программа

---

19.04.04.01 "Новые пищевые продукты для рационального и

---

сбалансированного питания"

---

заочная форма обучения

---

год набора 2019

---

Программу  
составили

Доктор с.-х. наук, Профессор, Иванова Г. В.

---

## 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

<b>ОК-3:готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала</b>	
Уровень 3	-методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования -проблемы и тенденции развития науки и техники
Уровень 3	- планировать и проводить исследования - систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования
Уровень 3	- методами представления результатов исследования - современными информационными технологиями поиска информации
<b>ПК-7:способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях</b>	
Уровень 3	основные направления разработки нового ассортимента быстрозамороженных продуктов питания.
Уровень 3	организовывать ее проработку в производственных условиях.
Уровень 3	навыками применения современных методов интерпретации

	собственных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач.
<b>ПК-16: 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</b>	
Уровень 3	теоретические и практические основы методов, применяемых для исследования качества продуктов питания.
Уровень 3	использовать теоретические и практические знания для оценки и выбора методов контроля качества, обеспечивающих точность и достоверность результатов анализа.
Уровень 3	навыками интерпретации результатов, полученных при исследовании качества продуктов питания.
<b>ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности</b>	
Уровень 3	сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные источники получения научно-технической информации в сфере питания.
Уровень 3	находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.
Уровень 3	методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; навыками использования научно-технической информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности
<b>ПК-24: 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</b>	
Уровень 3	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.
Уровень 3	анализировать результаты исследований; систематизировать, обрабатывать и подготавливать данные для составления научных отчетов, рефератов и публикаций.
Уровень 3	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».

научно-исследовательская работа

Оптимизация технологических процессов общественного питания

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		4
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>3 (108)</b>	<b>3 (108)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,33 (12)</b>	<b>0,33 (12)</b>
занятия лекционного типа		
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия		
практикумы		
лабораторные работы	0,33 (12)	0,33 (12)
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>2,56 (92)</b>	<b>2,56 (92)</b>
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
<b>Промежуточная аттестация (Зачёт)</b>	<b>0,11 (4)</b>	<b>0,11 (4)</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	2	3	4	5	6	7
1		0	0	12	92	ОК-3 ПК-16 ПК-17 ПК-24 ПК-7
Всего		0	0	12	92	

#### 3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

#### 3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

#### 3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Методы холодильного консервирования	4	0	0

2	1	Замораживание пищевых продуктов	4	0	0
3	1	Отепление и размораживание пищевых продуктов	4	0	0
Результат			12	0	0

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Эванс Д. А., Базарнова Ю. Г.	Замороженные пищевые продукты. Производство и реализация: научное издание	СПб.: Профессия, 2010
Л1.2	Никулина Е. О.	Основы производства быстрозамороженных пищевых продуктов: учеб. пособие для студентов направления подготовки 260100.68 (260800.68) "Технология продуктов питания" магистерской программы "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания" оч. формы обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
Л1.3	Никулина Е. О., Камоза Т. Л.	Основы производства быстрозамороженных пищевых продуктов: метод. указания к выполнению лаб. и практ. работ для студентов направления подготовки 260100.68 (260800.68) "Технология продуктов питания" магистерской программы "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания" оч. формы обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
Л1.4	Филиппов В. И., Кременевская М. И., Куцакова В. Е.	Холодильная технология пищевых продуктов. В 3 ч. Ч. 2. Технологические основы: учебник для вузов	СПб.: ГИОРД, 2008

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

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

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

6.1. Основная литература
--------------------------



	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Елисеева Л. Г., Иванова Т. Н., Евдокимова О. В.	Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебник для вузов	М.: Дашков и К, 2009
Л1.2	Васюкова А. Т., Славянский А. А., Куликов Д. А., Васюкова А. Т.	Технология продукции общественного питания: учебник: [для студентов, обучающихся по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация общественного питания"]	Москва: Дашков и К, 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Ратушный А. С., Шленская Т. В., Баранов Б. А., Липатова Л. П., Соколов А. Ю., Жубрева Т. В., Троицкая Е. Я., Аминов С. С.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: Издательство "ФОРУМ", 2016
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Эванс Д. А., Базарнова Ю. Г.	Замороженные пищевые продукты. Производство и реализация: научное издание	СПб.: Профессия, 2010
Л3.2	Никулина Е. О.	Основы производства быстрозамороженных пищевых продуктов: учеб. пособие для студентов направления подготовки 260100.68 (260800.68) "Технология продуктов питания" магистерской программы "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания" оч. формы обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012
Л3.3	Никулина Е. О., Камоза Т. Л.	Основы производства быстрозамороженных пищевых продуктов: метод. указания к выполнению лаб. и практ. работ для студентов направления подготовки 260100.68 (260800.68) "Технология продуктов питания" магистерской программы "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания" оч. формы обучения	Красноярск: КГТЭИ, 2012

ЛЗ.4	Филиппов В. И., Кременевская М. И., Куцакова В. Е.	Холодильная технология пищевых продуктов. В 3 ч. Ч. 2. Технологические основы: учебник для вузов	СПб.: ГИОРД, 2008
------	---	--	----------------------

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

Э1	Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей	<a href="http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394023668.html">http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394023668.html</a>
Э2	информационно-правовой портал	<a href="http://www.base.garant.ru">http://www.base.garant.ru</a>
Э3	литература по холодильной технике издательства «Троицкий мост	<a href="http://www.trmost.com">-http://www.trmost.com</a>
Э4	литература технологии пищевых производств	<a href="http://www.food-book.ru">http://www.food-book.ru</a>

### **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
1,2,3	Обязанности преподавателя Конспектирование основной Рекомендация основного и учебной и периодической дополнительного литературы списка литератур		Контроль во время аудиторного занятия
1,2,3	Подготовка к Озвучивание задания, предупреждение практическим работам о контроле на очередном занятии		Контроль во время аудиторного занятия
2,3	Презентация с докладом Выступление на Разработке проекта и оценка конференции		выступления
1,2,3	Самостоятельное решение Озвучивание задания, предупреждение задач по темам дисциплины о контроле на очередном занятии		Контроль во время аудиторного занятия

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

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

9.1.1	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	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	9.1.3	Kaspersky Endpoint Security для рабочих станций и файловых серверов. Лицсертификат 1808-000451-57691D24 от 23.08.2021.
9.1.4	9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.5	9.1.5	Архиватор: ZIP, WinRAR

## 9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	ЭБС:
9.2.2	- 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 <a href="http://bik.sfu-kras.ru/">http://bik.sfu-kras.ru/</a>
9.2.3	- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
9.2.4	- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://www.znanium.com/">http://www.znanium.com/</a>
9.2.5	- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <a href="http://ibooks.ru">http://ibooks.ru</a>
9.2.6	- 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: <a href="http://diss.rsl.ru">http://diss.rsl.ru</a>
9.2.7	- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
9.2.8	- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <a href="http://rucont.ru">http://rucont.ru</a>
9.2.9	- информационные справочные системы и базы данных:
9.2.1 0	- База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <a href="http://normacs-ural.com/">http://normacs-ural.com/</a>
9.2.1 1	- 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: <a href="http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp">http://www.ebiblioteka.ru/newsearch/basic.jsp</a>
9.2.1 2	- 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: <a href="http://ias-stat.ru">http://ias-stat.ru</a>

9.2.1 3	- Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru/online">http://www.consultant.ru/online</a>
------------	--

## **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.

### СПРАВКА

о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, академическая магистратура, очное обучение, 2017г

Б1.В.ДВ.3.1 Основы производства быстрозамороженных продуктов

1 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 ЩС-80-01 СПУ, электроплита LUXELLLX-3551, электроплита бытовая настольная.

2 Учебная аудитория для 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

Специализированная мебель,

доска учебная, тепловентилятор, термометр спиртовой ТЛ-4 №4+10 – 2шт, холодильник «Бирюса», шкаф малый Т-84, штатиф 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.

3 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 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.

4 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

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 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017

5 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель,  
доска учебная, проектор мультимедийный. переносной экран, ноутбук Samsung R528-DA04

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 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017

6 Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21 кабинет информатики

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель,  
доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153\*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Ascor

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 2462-170522-081649-547-546 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

7 Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная 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.

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 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017

8 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

Специализированная мебель,

Компьютер в сборе + монитор, компьютер Celeron 2400MHz/DIMM 256

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 2462-170522-081649-547-546 от 22.05.2017.