

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

Камоза Т.Л.

подпись, инициалы, фамилия

«___» _____ 20__ г.

институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИНФОРМАЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ ПО КОНТРОЛЮ
КАЧЕСТВА ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Дисциплина Б1.В.03 Информационные технологии по контролю
качества пищевого сырья и готовой продукции

Направление подготовки /
специальность 19.04.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Направленность
(профиль)

магистерская программа 19 04 04 01 "Новые

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 БИОТЕХНОЛОГИИ»

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

канд. техн. наук, доцент, Сафронова Т.Н.

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью дисциплины «Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции» является формирование знаний, умений и навыков, связанных с информационными технологиями контроля качества продукции в профессиональной области, готовности к управленческому анализу хозяйственной деятельности предприятия по формированию качества продукции. Согласно учебному плану подготовки магистрантов направления 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания», дисциплина «Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции» является федеральной дисциплиной профессионального цикла базовой части Б1.В.ОД.4.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- анализ информационных технологий в области контроля качества сырья и готовой продукции;
- изучение информационных, организационно-экономических, математических, программных и технических требований к перспективному, оперативному и ретроспективному анализу качества продукции;
- ознакомление с организацией и системой постоянного контроля качества с заданными показателями;
- проектирование компьютерных систем в области контроля качества;
- разработка методов измерения, обработки и представления информации о качестве объекта;
- проведение статистического анализа, создание моделей многопараметрических технологических процессов и оптимизация систем контроля качества с помощью программного пакета «Microsoft Excel», «Statistica 6.0».

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

ОК-3:готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала
--

Уровень 1	способы и методы саморазвития и самообразования
Уровень 2	способы и методы саморазвития и самообразования
Уровень 3	способы и методы саморазвития и самообразования
Уровень 1	Саморазвиваться, самореализоваться.
Уровень 2	Саморазвиваться, самореализоваться.
Уровень 3	Саморазвиваться, самореализоваться.
Уровень 1	Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.
Уровень 2	Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.
Уровень 3	Готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала.
ОПК-4:способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	
Уровень 1	Требования к документообороту на предприятии.
Уровень 2	Требования к документообороту на предприятии.
Уровень 3	Требования к документообороту на предприятии.
Уровень 1	Устанавливать требования к документообороту на предприятии.
Уровень 2	Устанавливать требования к документообороту на предприятии.
Уровень 3	Устанавливать требования к документообороту на предприятии.
Уровень 1	Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии.
Уровень 2	Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии.
Уровень 3	Способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии.
ПК-4:способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	
Уровень 1	методы обработки и представления информации по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции при внедрении системы качества и безопасности продукции производства
Уровень 2	методы обработки и представления информации по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции при внедрении системы качества и безопасности продукции производства
Уровень 3	методы обработки и представления информации по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции при внедрении системы качества и безопасности продукции производства
Уровень 1	оценивать риск в области обеспечения качества и безопасности продукции производства с использованием информационных технологий
Уровень 2	оценивать риск в области обеспечения качества и безопасности продукции производства с использованием информационных технологий
Уровень 3	оценивать риск в области обеспечения качества и безопасности продукции производства с использованием информационных технологий

Уровень 1	навыками использования информационных технологий по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции в области обеспечения качества и безопасности продукции производства
Уровень 2	навыками использования информационных технологий по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции в области обеспечения качества и безопасности продукции производства
Уровень 3	навыками использования информационных технологий по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции в области обеспечения качества и безопасности продукции производства
ПК-5: способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	
Уровень 1	основные информационные технологии и системы по контролю качества и безопасности продукции производства
Уровень 2	основные информационные технологии и системы по контролю качества и безопасности продукции производства
Уровень 3	основные информационные технологии и системы по контролю качества и безопасности продукции производства
Уровень 1	управлять разработкой и внедрением информационной системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях с множеством факторов
Уровень 2	управлять разработкой и внедрением информационной системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях с множеством факторов
Уровень 3	управлять разработкой и внедрением информационной системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и не стандартных ситуациях с множеством факторов
Уровень 1	навыками принятия решений в стандартных и не стандартных ситуациях с множественными факторами
Уровень 2	навыками принятия решений в стандартных и не стандартных ситуациях с множественными факторами
Уровень 3	навыками принятия решений в стандартных и не стандартных ситуациях с множественными факторами

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Статистическая обработка результатов научных исследований
 Оптимизация технологических процессов общественного питания
 Математическое моделирование
 Компьютерные технологии в науке и образовании

Теоретические и практические основы получения продуктов

повышенной пищевой ценности
научно-исследовательская работа

1.5 Особенности реализации дисциплины
Язык реализации дисциплины Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

<http://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=959>

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр
		3
Общая трудоемкость дисциплины	4 (144)	4 (144)
Контактная работа с преподавателем:	0,44 (16)	0,44 (16)
занятия лекционного типа		
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,44 (16)	0,44 (16)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	3,31 (119)	3,31 (119)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Экзамен)	0,25 (9)	0,25 (9)

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	16	0	119	ОК-3 ОПК-4 ПК-4
Всего		0	16	0	119	

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
1	1	Распределение показателей качества по количественному признаку	2	0	2
2	1	Распределение показателей качества по качественному признаку	2	0	2
3	1	Анализ точности технологического процесса	2	0	2
4	1	Статистическое управление качеством при помощи графиков	2	2	2

5	1	Статистическое управление качеством при помощи диаграммы рассеяния	2	2	2
6	1	Программно-технологический комплекс «Технолог-кулинар», работа с базой данных программы (сырье, технологические потери)	2	2	2
7	1	Разработка нормативно-технических документов на новое блюдо с использованием программы "Технолог-кулинар" (ТТК, ТК, ТИ)	2	0	0
8	1	Использование информационных технологий для разработки нормативно-технических документов (ТК, ТТК, ТИ)	2	0	0
Всего			16	6	12

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
Всего					

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Сафронова Т. Н., Тимофеева А. М.	Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания», магистерской программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»]	Красноярск: СФУ, 2015

Л1.2	Сафронова	Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции: [учеб.-метод. комплекс для 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания]	Красноярск: СФУ, 2017
------	-----------	---	-----------------------

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	Сафронова Т. Н., Тимофеева А. М.	Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции: практикум для студентов направления подготовки 260800.68 "Технология продукции и организация общественного питания" магистерской программы "Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания" всех форм обучения	Красноярск: СФУ, 2012
Л1.2	Гагарина Л. Г., Теплова Я.О., Румянцева Е.Л., Баин А.М., Гагарина Л. Г.	Информационные технологии: учебное пособие	Москва: ИД Форум, 2015
Л1.3	Федотова Е. Л.	Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования	Москва: ИД Форум, 2015
Л1.4	Гвоздева В.А.	Базовые и прикладные информационные технологии: учебник	Москва: ИД Форум, 2015
Л1.5	Советов Б. Я., Цехановский В. В.	Информационные технологии: учебник для прикладного бакалавриата; рекомендовано УМО ВО	М.: Юрайт, 2015
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Федотова Е. Л., Портнов Е. М.	Прикладные информационные технологии: Учебное пособие	Москва: ИД Форум, 2013

Л2.2	Логинов В. Н.	Информационные технологии управления: учебное пособие по специальности "Государственное и муниципальное управление"	Москва: КноРус, 2016
Л2.3	Венделева М. А., Вертакова Ю. В.	Информационные технологии в управлении: учебное пособие для бакалавров	М.: Юрайт, 2014
Л2.4	Лялин В. Е., Схиртладзе А. Г., Борискин В. П.	Математическое моделирование и информационные технологии в экономике предприятия: учебное пособие	Старый Оскол: ТНТ, 2015
Л2.5	Советов Б. Я., Цехановский В. В.	Информационные технологии: учеб. для прикладного бакалавриата : учеб. для студентов высш. учеб. заведений : рек. Учебно-методическим отделом высш. образования	Москва: Юрайт, 2016
Л2.6	Гаврилов М. В., Климов В. А.	Информатика и информационные технологии: учебник для прикладного бакалавриата : рек. Учебно-методическим отделом высш. образования для студентов, обучающихся по широкому кругу направлений и спец. : доп. УМО для студентов, обучающихся по юридич. спец.	Москва: Юрайт, 2015
Л2.7	Федотов А. М., Держо М. А.	Информационные технологии: материалы [секции] 52-й Международной научной студенческой конференции МНСК-2014, 11-18 апреля 2014 г.	Новосибирск, 2014
Л2.8		Информационные технологии: материалы 51-й Международной научной студенческой конференции "Студент и научно-технический прогресс" (секция 9), 12-18 апреля 2013 г., Новосибирск	Новосибирск: Изд-во НГУ, 2013
6.3. Методические разработки			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Сафронова Т. Н., Тимофеева А. М.	Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции: учебно-методический комплекс [для студентов напр. 260800.68 «Технология продукции и организация общественного питания», магистерской программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания»]	Красноярск: СФУ, 2015

ЛЗ.2	Сафронова	Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции: [учеб.-метод. комплекс для 19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания]	Красноярск: СФУ, 2017
------	-----------	---	-----------------------

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

Э1	Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции	http://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=959
----	---	---

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Под самостоятельной работой студентов следует понимать совокупность всей самостоятельной деятельности как в учебной аудитории, так и вне её, в контакте с преподавателем так и в его отсутствии.

Самостоятельная работа реализуется:

1. Непосредственно в процессе аудиторных занятий – на лекциях, при выполнении лабораторных работ.
2. В контакте с преподавателем вне рамок расписания, на консультациях по учебным вопросам, при выполнении индивидуальных заданий др.
3. Без контакта с преподавателем, в библиотеке, дома при выполнении учебных задач.

Все виды самостоятельной работы пересекаются и дополняют друг друга.

Основная задача самостоятельной работы студентов заключается в создании психолого-дидактических условий развития интеллектуальной инициативы и мышления на занятиях любой формы.

Цель самостоятельной работы студентов научит студентов самостоятельно работать с учебным материалом и научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания для дальнейшего непрерывного повышения квалификации.

Самостоятельная работа студентов (СРС) – это планируемая учебная, учебно - исследовательская, научно - исследовательская работа, выполняемая в аудиторное и во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа студентов играет важную роль в

воспитании сознательного отношения самих студентов к овладению теоретическими и практическими знаниями, привитии им привычки к направленному интеллектуальному труду.

При изучении дисциплины «Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции» организация СРС должна представлять единство трех взаимосвязанных форм:

- внеаудиторная самостоятельная работа - текущая обязательная самостоятельная работа студента над учебным материалом без участия преподавателя;

- аудиторная самостоятельная работа - выполняется на учебных практических занятиях под непосредственным руководством и контролем преподавателя;

- творческая, в том числе научно-исследовательская работа.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции» включает следующие виды самостоятельной деятельности:

- систематическое чтение и конспектирование учебной и научной литературы по изучаемым вопросам дисциплины;

- самостоятельное углубленное изучение узловых вопросов учебной программы;

- подготовка к практическим занятиям: составление планов и тезисов сообщений к выступлению, написание реферативных обзоров и докладов;

- самостоятельное решение задач по темам дисциплины;

- подготовка к экзамену.

Основные условия подготовки к самостоятельному труду:

- умение работать с книгой, журналом, газетой, Интернет – публикацией (пользоваться оглавлением, введением, послесловием, выделять главное, осмыслять и записывать прочитанное);

- умение выбирать книги (четкое представление об источниках информации и умение ими пользоваться);

- умение анализировать и коротко записывать прочитанное или услышанное (план, тезисы, конспект);

- умение пользоваться компьютером;

- систематизация записей (тетради, карточки, файлы).

Мониторинг самостоятельной работы студентов предусматривает следующие формы контроля:

- текущий (оперативный) контроль, который предусматривает оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения СРС на практических работах;

- индивидуальный контроль;

- промежуточный контроль предполагает учет объема,

своевременности и качества выполнения СРС по дисциплине за весь семестр и осуществляется на экзамене.

Формами контроля самостоятельной работы студентов по дисциплине «Информационные технологии по контролю качества пищевого сырья и готовой продукции» для всех форм обучения являются:

- устный контроль;
- письменный контроль.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента являются:

- уровень освоения учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- полнота общеучебных представлений, знаний и умений по изучаемой теме, к которой относится данная самостоятельная работа;
- обоснованность и четкость изложения ответа на поставленный по внеаудиторной самостоятельной работе вопрос.

Общая методика самостоятельной работы включает:

- вопросы для подготовки к самостоятельному труду;
- методику восприятия и переработки знаний;
- методику применения знаний в практике аудиторной и внеаудиторной работы;
- вопросы общей организации умственного труда;
- управление самостоятельным учебным трудом, контроль и самоконтроль.

При затруднении восприятия учебного материала рекомендуется:

- выявление непонятого в изучаемом вопросе. Чаще всего непонятными являются термины, они легко поясняются с помощью словарей и справочников;

- соотнесение непонятого с понятным. В этом случае помогут: перефразировки, при условии сохранения основной мысли; рисунки, схемы, графики, обобщенные схемы-рисунки; соотнесения с личным опытом, с другими источниками;

- использование знаний при анализе новых фактов;

- использование поясняющего анализа и синтеза (сведение непонятого к понятному);

- использование поясняющих сравнений (соотнесение нового со старым);

- использование поясняющей конкретизации (ссылка на конкретные факты);

- использование поясняющего обобщения (для группировки фактов, систематизации, классификации);

- использование поясняющего абстрагирования (к замене

предметов – знаками, связей – схемами).

Важно не только воспринимать и осмыслять полученные новые знания, но и обязательно закреплять их в памяти, то есть запоминать, сохранять, узнавать и воспроизводить.

К приемам запоминания относятся:

- настройка (интерес к делу, чувство ответственности);
- установка на срок и точность (весь материал, кроме основных принципов, правил и законов следует запоминать в виде «смысловых вех»);

- активный мыслительный анализ, запоминание примеров;
- сближение процесса запоминания с процессом узнавания и воспроизведения (для ускорения запоминания как можно раньше начинать воспроизводить материал в памяти);

- правильная организация деятельности памяти в целом (рациональное распределение, повторение, перерывы в работе, максимум повторений в первые часы и дни после заучивания, перерывы во время запоминания).

Формы самостоятельной работы студентов

№ п/п	Форма СРС	Форма контроля	Обязанности преподавателя
-------	-----------	----------------	---------------------------

1	Конспектирование основной учебной и периодической литературы	Контроль во время аудиторного занятия	Рекомендация основного и дополнительного
---	--	---------------------------------------	--

списка литературы

3	Подготовка к семинарским и практическим занятиям	Контроль во время аудиторного занятия	Озвучивание задания, предупреждение о контроле на очередном занятии
---	--	---------------------------------------	---

4 Доклад (реферативный обзор, тезисы сообщений)

Выступление на семинаре

5 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	<input type="checkbox"/>	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, бессрочный
9.1.3	□ Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 ;
9.1.4	□ Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	- Информационно-справочная система «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения в области технического регулирования и стандартизации. – Москва, [1998]. – Режим доступа: http://www.cntd.ru/ ;
9.2.2	- Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. – Москва, [1997]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/online .
9.2.3	- 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

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.

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

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 NP - R528

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 Asop

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

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.

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