

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  
ИСТОРИЯ И МЕТОДОЛОГИЯ  
НАУКИ О ПИЩЕ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 История и методология науки о пище

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 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

д-р с.-х. наук, профессор, Иванова Г.В.

---

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

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

В современном мире методология науки о пище как часть общей методологии науки стала складываться не ранее первой половины XIX века. Вступление человечества в эпоху информационной революции на несколько порядков расширяет и ускоряет доступ исследований к банку данных по всем видам науки, в том числе науки о пище. Исторические знания образуют наиболее значительный пласт научных знаний современной цивилизации. В отечественной и зарубежной литературе понятие методологии часто используют в качестве синонима для обозначения, в одних случаях, совокупность приемов, методов и иных познавательных средств, применяемых в науке, а в других - специального учения о принципах, способах, методах и средствах научного познания. Кроме того, в научной литературе часто используется понятие «методология науки».

Для написания выпускной магистерской работы по магистерской программе «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» студентам необходимо выбрать тему исследований, которая будет направлена на разработку «Новых пищевых продуктов», что невозможно без знакомства с историческими аспектами развития индустрии питания и с уже имеющимся ассортиментом пищевых продуктов выбранной группы и с перспективным направлением развития индустрии питания на настоящем этапе.

Данный курс после определенного времени апробации в учебном процессе вуза будет ежегодно корректироваться и обновляться.

Благодаря материалам этой учебной дисциплины относительно успешные научные исследования проводимые магистрами, могут быть сформулированы в виде заявки на гранты различных уровней, опубликованы в виде научных статей и тезисов выступлений, докладов на семинарах, конференциях, в том числе и на международных.

Учебный курс дисциплины «История и методология науки о пище» не только базируются на научных и методических трудах ведущих отечественных и зарубежных ученых и практиков, на опыте руководства аспирантами и соискателями, подготовки кандидатских и докторских диссертаций, но также развивается в соответствии с основными направлениями тематики научных исследований профессорско-преподавательского состава, аспирантов и магистров факультета ТОП.

Цель изучения учебной дисциплины «История и методология

науки о пище» состоит в овладении знаниями о законах, принципах, понятиях, терминологии, содержании, специфических особенностях организации и управлении научными исследованиями в сфере индустрии питания.

### 1.2 Задачи изучения дисциплины

Задачи изучения учебной дисциплины «История и методология науки о пище» предусматривают изучение современного состояния науки и научной деятельности в России и за рубежом, научную обеспеченность общества и отдельных отраслей, систему организации и управления научными исследованиями создания, производства и использования средств технического потенциала.

В материалах учебной дисциплины рассматриваются основные научные проблемы общества, отдельных отраслей секторов Пищевой индустрии, а также основные методы подготовки и организации проведения начальных научных исследований.

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

<b>ОК-1: способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу</b>	
Уровень 3	современные информационные технологии по поиску и сбору научно-исследовательской информации.
Уровень 3	искать научно-исследовательскую информацию и использовать её с целью самообразования.
Уровень 3	современными информационными технологиями поиска информации.
<b>ОК-2: готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения</b>	
Уровень 3	основные научные школы, направления, концепции, источники знания и приемы работы с ними, методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания
Уровень 3	использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности
Уровень 3	представления результатов исследования
<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-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.

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

Учебная дисциплина «История и методология науки о пище» базируется на таких известных обязательных учебных дисциплинах высшего образования, как культурология, история отечества, история предпринимательской деятельности, подчеркивает их неразрывную взаимосвязь.

Эта дисциплина также особенно требует повышенного внимания со стороны магистров к изучению и освоению иностранного (английского) языка в связи с высоким уровнем современного развития международных научных связей, научного обмена технологиями, результатами исследований и специалистами, частым проведением международных конференций, симпозиумов, семинаров, встреч, оперативностью научного общения с коллегами из разных стран по глобальной сети в реальном времени.

Технология специализированных продуктов для диетического и лечебного питания Основы производства быстрозамороженных продуктов, Основы производства функциональных продуктов питания, Философские проблемы науки и техники, Современные проблемы науки в производстве продуктов питания, Высокотехнологические производства продуктов питания, Современные концепции здорового питания, Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности

#### 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
		2
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>2 (72)</b>	<b>2 (72)</b>
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>0,33 (12)</b>	<b>0,33 (12)</b>
занятия лекционного типа	0,11 (4)	0,11 (4)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,22 (8)	0,22 (8)
практикумы		
лабораторные работы		
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>1,56 (56)</b>	<b>1,56 (56)</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		4	8	0	56	ОК-1 ОК-2 ОК-3 ПК-17
Всего		4	8	0	56	

#### 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
1	1	Введение. Общие вопросы истории и методологии науки о питании, ее научные аспекты.	2	2	0
2	1	Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании. История развития науки о питании.	1	1	0
3	1	Исторические аспекты, современное состояние и перспективные направления развития индустрии питания.	1	1	0
Всего			4	4	0

#### 3.3 Занятия семинарского типа

			Объем в акад. часах
--	--	--	---------------------

			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	Введение. Общие вопросы истории и методологии науки о питании, ее научные аспекты.	2	0	0
2	1	Роль питания в жизни человеческого общества. Этапы развития науки о питании. История развития науки о питании.	2	2	0
3	1	Исторические аспекты, современное состояние и перспективные направления развития индустрии питания.	4	2	0
Итого			8	4	0

### 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
Итого					

## 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	Ланцов В. М.	Метод и методология научного исследования в технике и естествознании	Казань: Новое знание, 2014
Л1.2	Позняковский В. М.	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015



6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Новиков А. М., Новиков Д. А.	Методология научного исследования: учебно-методическое пособие	Москва: URSS, 2015
Л2.2	Канке В. А.	Методология научного познания: учебник для магистров	Москва: ОМЕГА -Л, 2014
Л2.3	Сурмин Ю. П., Бидзюра И. П.	Учебник для ученого. Методология и логика научного исследования	Киев: Принт Сервіс, 2014
Л2.4	Мокий М. С., Никифоров А. Л., Мокий В. С., Мокий М. С.	Методология научных исследований: учебник для магистров	Москва: Юрайт, 2016

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

Э1	Всё о еде от А до Я	<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557877">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557877</a>
----	---------------------	---

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

Дисциплина 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 в первом учебном модуле. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - зачетом.

Изучение дисциплины базируется как на традиционном изложении фундаментальных основ, так и на применении инновационных образовательных технологий при проведении практических занятий: проведению занятий с использованием интерактивной технологии (проведение студентами круглых столов по вопросам дисциплины, создание арт-проектов по наиболее интересным изучаемым темам).

Во время практических занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной практической работы, устный опрос (на основе анализа усвоения учебного материала по отдельным разделам дисциплины), 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 и эссе по тематике дисциплины, 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 практических занятий, в котором содержится информация о формах и графике самостоятельной работы студента.

График самостоятельной работы студентов  
по изучению дисциплины «История и  
методология науки о пище»

№ недели	№ раздела дисциплины	Содержание работы	Объем, час
1	1	Подготовка Выступление с докладами	докладов,
		Выступление с докладами по теме дисциплины	6
2-3	2	Самостоятельная по тестам	2
Проверка тестов		Подготовка докладов,	6
с докладами		Выступление с докладами по теме дисциплины	Выступление
диспуте		Подготовка к диспуту по нетрадиционным системам питания	4
	3	Подбор и анализ информационно -	контроль
проведения		литературных источников	8
библиографического поиска новых знаний		для написания реферата по	о роли

<p>естественных наук в  выбранной  становлении нутрициологии, о  области здорового  при самостоятельном  оформляются в виде кратких  проверяются при</p>	<p>теме  мировых тенденциях в  питания. Полученные  изучении знания  конспектов, реферата и  устном опросе  Проверка реферата,  Защита реферата</p>
<p>Подбор и анализ  проведения информационно -  патентных источников  библиографического поиска новых знаний  для написания реферата по  естественных наук в  выбранной  становлении нутрициологии, о  области здорового  при самостоятельном  оформляются в виде кратких  проверяются при</p>	<p>контроль  16  о роли  теме  мировых тенденциях в  питания. Полученные  изучении знания  конспектов, реферата и  устном опросе  Проверка реферата,  Защита реферата</p>
<p>Итого</p>	<p>Подготовка доклада по теме 4 Доклад  реферата, оформление  презентации  46</p>

## 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	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users
9.1.4		Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
9.1.5		Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017
9.1.6	9.1.4	Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
9.1.7	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 «Рукопт» [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.1.1 История и методология науки о пище

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

№ 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания

ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, 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.

2 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 Ascorp

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

A-12-000131, Ец-14-00024 бессрочный

3 Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эконо-мическим 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); 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.

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

4 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.