

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  
ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА  
ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 Основы производства функциональных  
продуктов питания

Направление подготовки / 19.04.04 Технология продукции и  
специальность организация общественного питания

Направленность магистерская программа 19 04 04 01 "Новые

(профиль)

Форма обучения очная

Год набора 2020

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"

---

очная форма обучения

---

год набора 2020

---

Программу  
составили

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

---

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

### **1.1 Цель преподавания дисциплины**

Ознакомление студентов с эволюционной методологией проектирования функциональных продуктов питания; с технологическими аспектами производства функциональных продуктов питания, основными направлениями производства функциональных пищевых продуктов, новым направлением науки о питании – концепцией функционального питания или концепцией функциональной пищи, которое включает разработку теоретических основ, производства, реализации и потребления функциональных продуктов, концепцией позитивного (здорового, функционального) питания, основными категориями функциональных продуктов, основным нормативным документом в области продуктов функционального назначения, устанавливающим их основные понятия – национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 25349-2005 «Продукты пищевые. Продукты пищевые функциональные. Термины и определения

### **1.2 Задачи изучения дисциплины**

-ознакомление с основными направлениями проектирования функциональных продуктов питания;

-ознакомление с характеристиками основных макро и микронутриентов животного и растительного происхождения, включение которых в состав продуктов питания придает им функциональные свойства; изучение ингредиентов, позволяющих повысить функциональную составляющую традиционных продуктов питания, придавая им новые свойства и качества;

-изучение опыта отечественных и зарубежных специалистов по созданию функциональных продуктов питания: и примерами разработки функциональных продуктов питания,

В соответствии с учебным планом подготовки студентов магистерской программы «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» дисциплина «Основы производства функциональных продуктов питания» изучается студентами очной формы обучения во 2 семестре, завершается изучение дисциплины сдачей зачета

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

|   |
|---|
| <b>ОК-3:готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию</b> |
|---|

|   |  |
|---|--|
| <b>творческого потенциала</b>   |  |
| Уровень 3   | -методы планирования и проведения исследований, сбора и интерпретации полученных данных и представления результатов исследования<br>-проблемы и тенденции развития науки и техники     |
| Уровень 3   | - планировать и проводить исследования<br>- систематизировать и интерпретировать полученные данные и представлять результаты исследования  |
| Уровень 3   | - методами представления результатов исследования<br>- 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 функциональных 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-23:способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания</b> |  |

|   |  |
|---|--|
| Уровень 3   | современные методы исследования и принципы работы современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов   |
| Уровень 3   | самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания              |
| Уровень 3   | навыками самостоятельного выполнения лабораторных и производственных исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания. |
| <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 функциональных продуктов питания» является дисциплиной по выбору вариативной части профессионального цикла Б1.В.ДВ.3. 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.

Курс «Основы производства функциональных продуктов питания» базируется на знаниях общей микробиологии, органической, физической и коллоидной химии, биохимии, технологии производства продуктов питания, истории и методологии науки о пище и служит теоретической основой любой пищевой технологии.

Дисциплина необходима для изучения курса «Современные

методы исследований сырья и продукции питания», «Высокотехнологичные процессы производства продуктов питания», «Оптимизация технологических процессов общественного питания», «Современные проблемы науки в производстве продуктов питания», «История и методология науки о пище», «Современные методы исследований сырья и продукции питания», «Современные концепции здорового питания», «Технология специализированных продуктов для диетического и лечебного питания».

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.

научно-исследовательская работа (в том числе научно-исследовательский семинар)

Основы производства быстрозамороженных продуктов

Основы производства функциональных продуктов питания

преддипломная практика

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,<br>зачетных<br>единиц<br>(акад.час) | Семестр          |
|--|--|------------------|
|  |  | 2                |
| <b>Общая трудоемкость дисциплины</b>       | <b>3 (108)</b>                             | <b>3 (108)</b>   |
| <b>Контактная работа с преподавателем:</b> | <b>0,56 (20)</b>                           | <b>0,56 (20)</b> |
| занятия лекционного типа                   |  |                  |
| занятия семинарского типа                  |  |                  |
| в том числе: семинары                      |  |                  |
| практические занятия                       |  |                  |
| практикумы                                 |  |                  |
| лабораторные работы                        | 0,56 (20)                                  | 0,56 (20)        |
| 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>2,44 (88)</b>                           | <b>2,44 (88)</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>    |  |                  |

### 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   | 20   | 88                                  | ОК-3 ПК-16<br>ПК-17 ПК-23<br>ПК-24 ПК-7 |
| Всего |                                   | 0                                    | 0   | 20   | 88                                  |   |

#### 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 |
| Всего |                      |                      |                     |                                    |                                  |



|       |   |   |    |   |   |
|-------|---|---|----|---|---|
| 1     | 1 | Основные направления проектирования функциональных продуктов питания.   | 4  | 0 | 0 |
| 2     | 1 | Характеристика основных макро- и микронутриентов животного и растительного происхождения, включение которых в состав продуктов питания придает им функциональные свойства; изучение ингредиентов, позволяющих повысить функциональную составляющую традиционных продуктов питания, придавая им новые свойства и качества. | 6  | 0 | 0 |
| 3     | 1 | Опыт отечественных и зарубежных специалистов по созданию функциональных продуктов питания: примеры разработки функциональных.   | 10 | 0 | 0 |
| Итого |   |   | 20 | 0 | 0 |

## **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                     | Зайнуллин Р. А.,<br>Кунакова Р. В.,<br>Гаделева Х. К.,<br>Школьников М.<br>Н., Аверьянова<br>Е. В., Тихомиров<br>А. В. | Функциональные продукты питания:<br>учебное пособие | Москва:<br>КНОРУС, 2016 |

|                                |                               |   |   |
|--------------------------------|-------------------------------|---|---|
| Л1.2                           | Венецианский А. С., Мишина О. | Технология производства функциональных продуктов питания: учебно-методическое пособие   | Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2014 |
| 6.2. Дополнительная литература |                               |   |   |
|                                | Авторы, составители           | Заглавие  | Издательство, год   |
| Л2.1                           | Кольман О. Я., Иванова Г. В.  | Разработка технологий получения продуктов функционального назначения с использованием вторичных сырьевых ресурсов растительного происхождения: монография | Красноярск: СФУ, 2016   |

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

|    |  |   |
|----|--|---|
| Э1 | Основы производства функциональных продуктов питания | <a href="http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-465969607.exe">http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/UMKD/i-465969607.exe</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 во втором 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 лабораторных занятий: проведению занятий с использованием интерактивной технологии (проведение студентами круглых столов по вопросам дисциплины, создание арт-проектов по наиболее интересным изучаемым темам).

Во время лабораторных занятий осуществляется текущий контроль знаний студентов. Текущий контроль может осуществляться в виде собеседования, включающего проверку отчета по выполненной лабораторной работе, 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 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

| № недели<br>Форма контроля                | № раздела<br>дисциплины | Содержание работы<br>час                   | Объем,<br>докладами |
|---|-------------------------|--|---------------------|
| 1<br>Выступление с докладами              | 1                       | Подготовка докладов,<br>Выступление с      | докладами           |
|   |                         | по теме дисциплины                         |                     |
| 2-3<br>Проверка тестов                    | 2                       | Самостоятельная<br>по тестам               | работа              |
|   |                         | Подготовка докладов,<br>Выступление с      | докладами           |
|   |                         | по теме дисциплины                         |                     |
|   |                         | Подготовка к диспуту по<br>нетрадиционным  | системам            |
| Участие в диспуте                         |                         | питания                                    |                     |
|   | 3                       | Подбор и анализ<br>литературных источников | контроль            |
|   |                         | для написания реферата по                  | -                   |
|   |                         | выбранной теме                             | новых               |
| Полученные<br>изучении знания оформляются |                         | при самостоятельном                        |                     |
|   |                         | в виде кратких                             |                     |

конспектов,

проверяются при

реферата и

устном опросе  
Проверка реферата,  
Защита реферата

Доклад

Подготовка доклада по  
теме реферата, оформление  
презентации

Итого

72

## **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<br>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<br>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<br>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<br>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.3.2 Основы производства функциональных продуктов питания

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 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 – 4жщ, 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 CHF1003- 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 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 А-12-000131, Ец-14-00024 бессрочный

7 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); 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.