



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

---

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП  
«Технология специализированных  
Продуктов питания»

\_\_\_\_\_ Табакаева О.В.  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«21» января 2021г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента  
пищевых наук и технологий

\_\_\_\_\_ Приходько Ю.В.  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«21» января 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**Учебной практики. Педагогической**

Направление подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»

Форма подготовки очная

курс 1 семестр 2

общая трудоемкость 108 час. /3 з.е.  
зачет с оценкой 2 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.08.2020 № 946.  
Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий. Протокол № 1 от «21» января 2021 г.

Директор департамента пищевых наук и технологий Приходько Ю.В.

Составитель: доктор технических наук, профессор Табакаева О.В.

Владивосток  
2021

**Оборотная сторона титульного листа**

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор департамента

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Ю.В. Приходько  
(И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры (академического департамента):**

Протокол от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Директор департамента

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Ю.В. Приходько  
(И.О. Фамилия)

## **1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями:

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 г. № 1383;

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации), утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 11.08.2020 № 964;

Положения о порядке проведения практики студентов, обучающихся в ДВФУ по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, утвержденного приказом от 14.03.2017 № 12-13-405.

## **2. ЦЕЛЬ ПРАКТИКИ**

Целью учебной практики является формирование умений, связанных с педагогической деятельностью, в том числе функций проектирования, конструирования и организации учебного процесса. Виды деятельности студента в процессе прохождения практики предполагают формирование и развитие стратегического мышления, видения ситуации, умения руководить группой людей.

## **3. ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Задачами учебной практики являются:

- формирование представления о содержании и планирования учебного процесса;
- совершенствование аналитической и рефлексивной деятельности начинающих преподавателей;

- формирование умения проведения учебных занятий по программе обучения студентов;
- разработка учебно-методических материалов.

#### **4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Учебная относится к блоку 2 «Практики».

Практика логически и содержательно связана с изучением следующих дисциплин учебного плана направления подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения: «Основы педагогической деятельности», «Профессиональное обучение в производстве специализированных продуктов».

Для успешного прохождения практики у студентов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований.

#### **5. ТИПЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Вид практики – учебная

Тип практики – педагогическая.

Способ проведения – стационарная / выездная (по выбору обучающегося).

Форма проведения практики – дискретная по виду практики и по периоду ее проведения.

Местом проведения практики является структурное подразделение ДВФУ Департамент пищевых наук и технологий.

#### **6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Результатом прохождения учебной практики, педагогической является формирование следующих компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения**

| Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций | Код и наименование общепрофессиональной компетенции (результат освоения)  | Код и наименование индикатора достижения компетенции  |
|--|---|---|
| ОПК  | ОПК-6<br>Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации                  | ОПК -6.1 Разрабатывает и реализует образовательные программы профессионального и высшего обучения, среднего профессионального образования, дополнительной профессиональной подготовки                         |
|  |   | ОПК -6.2 Разрабатывает учебные и учебно-методические материалы, в том числе в электронном виде.   |
| ОПК  | ОПК -7 Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований | ОПК -7.1 Применяет основы современного проектирования педагогической деятельности путем использования знаний общетеоретических дисциплин, необходимых для решения педагогических и научно-методических задач. |
|  |   | ОПК -7.2 Разрабатывает педагогические проекты путем применения специальных научных знаний и результатов исследований в процессе проектирования и осуществления профессиональной деятельности.                 |

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)   |
|--|--|
| ОПК-6.1  | Умеет разрабатывать и реализовывать образовательные программы профессионального и высшего обучения, среднего профессионального образования, дополнительной профессиональной подготовки |
| ОПК -6.2   | Умеет разрабатывать учебные и учебно-методические материалы, в том числе в электронном виде.   |

|          |  |
|----------|--|
| ОПК -7.1 | Умеет применять основы современного проектирования педагогической деятельности путем использования знаний общетеоретических дисциплин, необходимых для решения педагогических и научно-методических задач. |
| ОПК- 7.2 | Умеет разрабатывать педагогические проекты путем применения специальных научных знаний и результатов исследований в процессе проектирования и осуществления профессиональной деятельности.                 |

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

| Тип задач      | Код и наименование профессиональной компетенции (результат освоения)   | Код и наименование индикатора достижения компетенции  |
|----------------|--|---|
| Педагогический | ПК-1 способен разрабатывать и реализовывать образовательные программы профессионального и высшего обучения, среднего профессионального образования, дополнительной профессиональной подготовки | ПК -1.1 Осуществляет подготовку и проводит учебные занятия, в том числе семинары, практические и лабораторные занятия по профильным дисциплинам   |
|                |  | ПК -1.2 Разрабатывает учебные и учебно-методические материалы, в том числе в электронном виде   |
|                |  | ПК -1.3 Принимает участие в руководстве научно-исследовательской работой обучающихся;   |
|                |  | ПК - 1.4 Проводит обучение среднетехнического персонала на производстве;  |
| Педагогический | ПК-2 Способен применять педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся   | ПК -2.1 Анализирует и выбирает педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся с учетом инновационного развития сферы образования и индивидуальных траекторий обучения |
|                |  | ПК -2.2 Применяет педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся в научно-образовательном процессе  |
| Педагогический | ПК-3 способен применять  | ПК -3.1 Владеет навыками применения современных технических средств   |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | современные технические средства обучения и образовательные технологии, в том числе электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы, с учетом: - специфики программ СПО, бакалавриата, ДО, ДПО, требований ФГОС | обучения и образовательных технологий, с учетом специфики образовательных программ  |
|  |   | ПК - 3.2 Применяет электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы при разработке и реализации образовательных программ |

| Код и наименование индикатора достижения компетенции | Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)  |
|--|---|
| ПК-1.1   | Осуществляет подготовку и проводит учебные занятия, в том числе семинары, практические и лабораторные занятия по профильным дисциплинам   |
| ПК-1.2   | Разрабатывает учебные и учебно-методические материалы, в том числе в электронном виде   |
| ПК-1.3   | Принимает участие в руководстве научно-исследовательской работой обучающихся;   |
| ПК-1.4   | Проводит обучение среднетехнического персонала на производстве;   |
| ПК-2.1   | Анализирует и выбирает педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся с учетом инновационного развития сферы образования и индивидуальных траекторий обучения |
| ПК-2.2   | Применяет педагогически обоснованные формы, методы и приемы организации деятельности обучающихся в научно-образовательном процессе  |
| ПК-3.1   | Владеет навыками применения современных технических   |

|        |  |
|--------|--|
|        | средств обучения и образовательных технологий, с учетом специфики образовательных программ   |
| ПК-3.2 | Применяет электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы при разработке и реализации образовательных программ |

## 6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость учебной составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Прохождение практики включает в себя три этапа:

1. Подготовительный этап, на котором студент проходит инструктаж по технике безопасности; знакомится с целью и задачами практики; нормативными документами, регламентирующими ее проведение; составляет индивидуальный план прохождения практики, в котором определяются объем и последовательность действий, составляющих содержание практики.

2. Основной этап, на котором студент выполняет действия, определенные индивидуальным планом прохождения практики.

3. Завершающий этап, студент готовит отчет, включающий описание проделанной студентом работы, с необходимыми приложениями, и защищает его.

| № п/п | Этапы практики   | Виды работ на практике, в том числе практическая подготовка и самостоятельная работа студентов  | Трудоемкость (в часах) | Форма текущего контроля |
|-------|------------------|---|------------------------|-------------------------|
| 1     | Подготовительный | Изучение опыта проведения учебных занятий, посещение и анализ лекционных, семинарских и практических занятий, а также опыта организации | 20                     | Отчет по практике       |



|   |          |   |    |                   |
|---|----------|---|----|-------------------|
|   |          | научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся.  |    |                   |
| 2 | Основной | Проведение аудиторных занятий (лекционных, семинарских и практических), в том числе с использованием интерактивных, имитационных, информационных образовательных технологий   | 10 | Отчет по практике |
| 3 | Основной | Использование технических средств, в том числе информационных; контролирующих; демонстрационных; имитационно-моделирующих; справочных; расчетных.   | 10 | Отчет по практике |
| 4 | Основной | Руководство научно-исследовательской и проектной деятельностью обучающихся в области сварки, родственных процессов и технологии.  | 10 | Отчет по практике |
| 5 | Основной | Организация самостоятельной работы обучающихся, в том числе с использованием технических средств обучения. Разработка (участие в разработке) учебно-методических материалов для проведения отдельных видов учебных занятий по преподаваемым учебным | 20 | Отчет по практике |

|   |          |  |    |                   |
|---|----------|--|----|-------------------|
|   |          | дисциплинам (модулям)  |    |                   |
| 6 | Основной | Изучение опыта организации научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся.  | 20 | Отчет по практике |
| 7 | Основной | Проектирование (участие в проектировании) учебного процесса в рамках образовательной программы, в том числе учебных планов и других элементов образовательной программы. Разработка (участие в разработке) учебных пособий, методических и учебно-методических материалов, в том числе контрольно-оценочных средств, обеспечивающих реализацию учебных дисциплин (модулей) в области сварки, родственных процессов и технологии. | 80 | Отчет по практике |

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ**

Учебная практика начинается с получения индивидуального задания от руководителя практики от вуза, в котором отражена структура отчета по практике.

Индивидуальное задание студенту выдается в университете руководителем практики до начала практики. Оно должно быть связано с педагогической деятельностью согласно направлению подготовки на которой обучается студент.

## **8. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ПРАКТИКИ**

Форма контроля по итогам практики: зачет с оценкой.

Результаты прохождения учебной практики определяются путем проведения аттестации с выставлением отметок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Промежуточная аттестация по педагогической практике (зачет с оценкой) проводится научным руководителем либо при индивидуальном собеседовании, либо в ходе проведения отчетной конференции студентов по итогам педагогической практики.

Для получения положительной оценки студент должен полностью выполнить все содержание работ, предусмотренное программой практики, своевременно оформить отчет и предусмотренную текущую и итоговую документацию.

Образцы оформления документов, входящих в отчет по научно-педагогической практике студента:

- Титульный лист отчета.
- Отзыв руководителя практики должен раскрывать содержание выполненной студентом работы, анализ ее качества, вывод об уровне теоретической и практической подготовленности студента к профессионально-педагогической деятельности.

Практика оценивается руководителем на основе отчета, составляемого студентом, который включает описание всей проделанной работы. Итоговая оценка характеризует следующие результаты:

- понимание целей и задач, стоящих перед современной высшей школой;
- общую подготовку к педагогической деятельности: знание нормативных документов по организации учебно-воспитательного процесса в вузе, владение преподаваемым предметом, культуру речи, умение планировать рабочее время, владение аудиторией и т. д.;

– оценку преподавательской деятельности студента: качество подготовленных методических материалов для проведения занятий, доступность формы изложения, уровень педагогической коммуникации, владение активными методами обучения.

Оценка по педагогической практике заносится в экзаменационную ведомость и приравнивается к оценкам по теоретическому обучению.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине в установленные сроки, направляются на распределенную практику в индивидуальном порядке по согласованию с департаментом.

Студенты, не выполнившие программу практики по неуважительным причинам, или получившие неудовлетворительную оценку, не допускаются к итоговой аттестации по образовательной программе как имеющие академическую задолженность.

### **Оценочные средства для текущего контроля**

Промежуточная аттестация является обязательной. Для получения положительной оценки на зачете необходимо подготовить отчет согласно индивидуальному плану и заданию студента.

Вопросы для собеседования

1. Нормативно-правовая база образовательной деятельности.
2. Учебно-регламентирующая документация по направлениям подготовки.
3. Материально-техническое оснащение учебного процесса, в том числе технические средства обучения. Использование в учебном процессе технических средств обучения, в том числе мультимедийное оборудование и специальные лабораторные установки.
4. Организация самостоятельной работы обучающихся, в том числе с использованием технических средств обучения.
5. Интерактивные, имитационные, информационные образовательные технологий.

6. Учебные пособия, учебно-методические материалы, в том числе контрольно-оценочные средства, для проведения отдельных видов учебных занятий.

### **Требования к оформлению отчета**

#### 1. Общие требования

- формат листа А4,
- объем не менее 15 страниц,
- размер полей: слева 25 – 30 мм, сверху и снизу – 20 мм, справа 10 мм.
- тип шрифта Times New Roman, размер шрифта 14 пунктов.

В отчете о практике материал необходимо распределить по отдельным разделам. Разделы могут содержать подразделы, которые должны быть отражены в содержании отчета. Предложения и выводы должны быть четко сформулированы.

#### 2. Графический материал

Весь графический материал должен быть представлен таблицами и рисунками (диаграммами, схемами, блок-схемами и пр.), которые должны иметь соответствующий номер и название. Рисунки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Рисунки следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего отчета или раздела.

В последнем случае номер рисунка будет составным: номер раздела и через точку – порядковый номер рисунка в нем. Таблицы в отчете готовятся в сгруппированном виде, нумерация таблиц – сквозная. В тексте должны быть ссылки на имеющиеся таблицы, рисунки и другой графический материал.

#### 3. Список литературы

Ссылки на литературные источники в тексте отчета делаются в квадратных скобках с указанием номера источника из раздела «Список литературы». Если ссылка сделана на книгу, монографию, содержащую большое количество страниц, то после номера источника указывается номер страницы.

Раздел «Список литературы» оформляется следующим образом:

*Пример описания нормативно-законодательных документов:*

Конституция Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2009. – 64 с.

*Пример описания книги или монографии:*

Бордовская, Н.В. Современные образовательные технологии: учебное пособие / Н.В. Бордовская. – М.: КноРус, 2010. – 136 с.

*Пример описания книги, изданной авторским коллективом:*

Вульф, Б.З. Педагогика: учебное пособие для вузов / Б.З. Вульф, В.Д. Иванов, А.Ф. Меняев. – М.: Юрайт, 2011. – 502 с.

*Пример ссылки на методическое пособие:*

Ивашко, М.И. Организация учебной деятельности студентов: учебно-методическое пособие / М.И. Ивашко, С.В. Никитин. – М.: Изд-во Российской академии правосудия, 2011. – 312 с.

*Пример описания статьи из журнала:*

Ветров, А. В. Особенности национального счетоводства / А. В. Ветров // Вопросы экономики. – 2012. – № 8. – С. 3–5.

*Пример ссылки на зарубежную литературу:*

Economic interdependence and international conflict / ed. by E. D. Mansfield, V. M. Pollins. Michigan: The University of Michigan Press, 2011. – 358 p.

*Пример описания публикации в Интернете:*

Шабанова, К.Р. Роль иностранных инвестиций в социально-экономическом развитии Дальнего Востока России [Электронный ресурс] / К.Р. Шабанова // Управление экономическими системами. – 2015. – № (73) УЭКС. – Режим доступа: <http://uecs.ru>

Отчет сдается сброшюрованным в твердой обложке.

## 9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

1. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 135 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736781&theme=FEFU>

2. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; [под общ. ред. Л. В. Антиповой]. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 569 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664657&theme=FEFU>

3. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 454 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664668&theme=FEFU>

4. Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов: учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, О. В. Табакаева, В. А. Лях [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины. – Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2013. – 189 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791760&theme=FEFU>

5. Ингредиенты в производстве мясных изделий. Свойства, функциональность, применение : [пер. с англ.] / Родриго Тартэ (ред.-сост.). – СПб.: Профессия, 2015. – 460 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:776013&theme=FEFU>

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибегатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

7. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

8. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:735049&theme=FEFU>

**б) дополнительная литература:**

1. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения : справочник / О. В. Соловьев. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 469 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664700&theme=FEFU>

2. Технология производства пищевых продуктов (животное сырье) : лабораторный практикум / Ж. П. Павлова, Т. В. Парфенова. – Владивосток: Изд-в ТГЭУ, 2010. – 112 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357851&theme=FEFU>

3. Способы интенсификации технологических процессов переработки мяса : учебно-практическое пособие : учебное пособие / И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова ; Восточно-Сибирский государственный технологический университет. – Улан-Удэ, Изд-во Восточно-Сибирского технологического университета, 2010. – 161 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425729&theme=FEFU>

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

**в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
2. НЭБ - <http://elibrary.ru>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
4. <http://www.twirpx.com/>
5. <http://www.biotechnolog.ru/>



6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>
7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

## 10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

| №<br>п/п | Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы с указанием адреса | Перечень основного оборудования   |
|----------|--|---|
| 1.       | Компьютерный класс   | Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty   |
| 2        | Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)     | Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty<br>Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек.<br>Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками |
| 3        | Лабораторное оборудование  | рН-метр милливольтметр рН-150 МИ - Прибор для измерения кислотности и щелочности растворов;<br>весы ВМ 510ДМ - Прибор для взвешивания проб;<br>весы лабораторные ЛВ-210-А - Прибор для взвешивания проб;<br>колбонагреватель LOIPLH-253 - Прибор для сжигания пробы продукта в колбе;   |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  |  | <p>магнитная мешалка ПЭ 6110 с подогревом<br/>- Прибор для перемешивания и нагревания жидкостей;<br/>планиметр Planix 5 - Прибор для определения площадей продуктов;<br/>рефрактометр ИРФ-454 Б2 М - Прибор для измерения преломления луча света при прохождении через слой пробы;<br/>термостат жидкостный LOIPLt-208a - Прибор для поддержания заданной температуры;<br/>холодильник Океан RFD-325В - Прибор для поддержания заданной температуры;<br/>мясорубка Unit-ugr-452 - Прибор для гомогенизации проб;<br/>печь СВЧ - Прибор для нагревания и разморозки продуктов;<br/>плита кухонная - Прибор для приготовления продуктов методом тепловой обработки;<br/>кофемолка, миксер, блендер - приборы для гомогенизации проб</p> |
|--|--|---|