



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»

**ПЕРЕДОВАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ ШКОЛА
«ИНСТИТУТ БИОТЕХНОЛОГИЙ, БИОИНЖЕНЕРИИ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

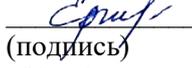
СОГЛАСОВАНО

Научный руководитель ОП

 Л.В. Левочкина
(подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. заведующего базовой кафедрой

 Т.А. Ершова
(подпись) (Ф.И.О. зав. каф.)
«20 » февраля 2023 г.

Руководитель ОП

 Т.А. Ершова
(подпись) (ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Инновационный ресторанный инжиниринг
Программа подготовки очная

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028.

Рабочая программа обсуждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии протокол от «20» февраля 2023 г № 03/1.

И.о. заведующего базовой кафедрой Т.А. Ершова

Составитель: канд. техн. наук, доцент Ершова Т.А.

Владивосток 2023

Оборотная сторона титульного листа РПД

1. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
2. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
3. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
4. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____
5. Рабочая программа пересмотрена и утверждена на заседании Базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии, протокол от « ____ » _____ 202 г. № _____

I. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель: подготовить студентов-магистров в области общих положений проектирования предприятий общественного питания, основных нормативов расчета и принципов размещения предприятий общественного питания, разработки производственной программы для заготовочных предприятий, разработки производственной программы для различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье, использования вычислительной техники в расчетах, технологических расчетов и подбора оборудования, планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным значением, объемно-планировочных решений предприятий общественного питания.

Задачи:

- изучение типов предприятий общественного питания;
- изучение основных нормативов расчета сети предприятий общественного питания и принципы их размещения;
- приобретение навыков технологических расчетов для различных типов предприятий общественного питания;
- приобретение навыков проектирования и реконструкции функциональных групп помещений и предприятий общественного питания в целом;
- приобретение навыков реконструкции предприятий общественного питания.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) должна обеспечивать формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОПОП.

Дисциплина «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» входит в блок дисциплин по выбору в часть, формируемую участниками образовательных отношений, читается во 2 семестре и завершается зачетом. Учебным планом предусмотрено 10 час лекций, 18 час практических занятий. Кроме того, учебным планом

предусмотрена самостоятельная работа студентов в объеме 80 час.

Для успешного изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции: Способен устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности, Способен анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов, Способен планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Тип задач	Код и наименование общепрофессиональной компетенции (результат освоения)	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Наименование показателя оценивания (результата обучения по дисциплине)
организационно-управленческий	ПК-2 Способен устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК-2.1 Управляет ситуацией в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа	Знает техническую документацию при использовании сконструированных биоинженерными методами объектов
			Умеет составлять техническую документацию при использовании сконструированных биоинженерными методами объектов
			Владеет навыками технической документации при использовании сконструированных биоинженерными методами объектов
		ПК-2.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	Знает приемы и приоритеты в области управления производственным процессом
			Умеет применять приемы в области управления производственным процессом
			Владеет приемами управления производственным процессом
		ПК-2.3 Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности	Знает навыки в области финансовой и логистической деятельности
			Умеет эффективно прогнозировать информацию финансовой и логистической деятельности
			Владеет навыками области финансовой и логистической деятельности
технологический	ПК-4 Способен анализировать и оценивать информацию,	ПК-4.1 Умело организует снабжение, хранение и движение запасов,	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств

	процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственным и и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	производственных процессов пищевых производств	Умеет применять принципы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
			Владеет основами организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств
			Знает навыки в области финансовой и логистической деятельности
		ПК-4.3 Выявляет проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	Умеет эффективно прогнозировать информацию финансовой и логистической деятельности
			Владеет навыками области финансовой и логистической деятельности
проектный	ПК-5 Способен планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания.	ПК-5.2 Грамотно делает привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа
			Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа
			Владеет знаниями о технологическом оборудовании предприятий общественного питания различного типа
		ПК-5.3 Владеет навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа
			Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа
			Владеет знаниями о технологическом оборудовании предприятий общественного питания различного типа

II. Трудоёмкость дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единиц (108 академических часов), (1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам).

III. Структура дисциплины

Форма обучения очная.

№	Наименование раздела дисциплины	Семестр	Количество часов по видам учебных занятий и работы обучающегося					Контроль	Формы промежуточной аттестации, текущего контроля успеваемости и
			Лек	Лаб	Пр	ОК	СР		
1	Тема 1. Основные нормативы расчета для различных типов предприятий общественного питания	2	2					15	
2	Практическая работа 1. Основные нормативы расчета для различных типов предприятий общественного питания	2			2				
3	Тема 2. Составление производственной программы предприятия общественного питания и расчет меню	2	2					12	
4	Практическая работа 2. Составление производственной программы предприятия общественного питания и расчет меню	2			4				
5	Тема 3. Технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для предприятия общественного питания	2	2					12	
6	Практическая работа 3. Технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для предприятия	2			4				

	общественного питания								
7	Тема 4. Технологическое проектирование складских помещений	2	2				12		
8	Практическая работа 4. Технологическое проектирование складских помещений				2				
9	Тема 5. Технологическое проектирование помещений для посетителей	2					12		
10	Практическая работа 5. Технологическое проектирование помещений для посетителей				2				
11	Тема 6. Компоновка помещений и здания предприятия	2	2				17		
12	Практическая работа 6. Компоновка помещений и здания предприятия	2			4				
13	Итого:	2	10	-	18		80		зачет

IV. СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Тема 1. Основные нормативы расчета для различных типов предприятий общественного питания.

Ведение. Предмет и задачи дисциплины, связь с другими учебными дисциплинами. Организация проектирования. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Система автоматизации проектирования предприятий общественного питания. Техничко-экономическое обоснование проекта. Основные нормативы расчета и принципы размещения сети предприятий общественного питания. Проектирование заготовочных предприятий.

Тема 2. Составление производственной программы предприятия общественного питания и расчет меню.

Производственная программа общедоступных предприятий общественного питания. Производственная программа при лечебных предприятиях питания. Производственная программа для пищеблоков при зрелищных и спортивных сооружениях, на транспорте.

Тема 3. Технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для предприятия общественного питания.

Производственная программа и режим работы цеха. График реализации блюд. Расчет и подбор механического оборудования. Расчет и подбор теплового оборудования. Расчет и подбор холодильного и вспомогательного оборудования.

Тема 4. Технологическое проектирование складских помещений.

Расчет и проектирование складских помещений. Проектирование раздаточного отделения и хлебoreзки.

Тема 5. Технологическое проектирование помещений для посетителей

Проектирование буфета, бара, сервизной. Расчет и проектирование административно-бытовых помещений.

Тема 6. Компонировка помещений и здания предприятия.

Общие принципы объемно – планировочных решений предприятий общественного питания. Реконструкции и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания. Объемно – планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания.

V. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Практическая работа 1. Основные нормативы расчета для различных типов предприятий общественного питания

Имитационная игра. Типы предприятий общественного питания

Практическая работа 2. Составление производственной программы предприятия общественного питания и расчет меню

Метод составления интеллект карт – Проектирование доготовочных предприятий общественного питания.

Практическая работа 3. Технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для предприятия общественного питания

*Методы работы с текстом (метод Инсерт-маркировки)
Проектирование заготовочных предприятий общественного питания.*

Практическая работа 4. Технологическое проектирование складских помещений

Практическая работа 5. Технологическое проектирование помещений для посетителей

Практическая работа 6. Компонировка помещений и здания предприятия

Метод составления интеллект карт – особенности проектирования и компоновка предприятий общественного питания различного типа

VI. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Основные нормативы расчета для различных типов предприятий общественного питания	ПК-2.1 Управляет ситуацией в области стратегии развития на предприятиях общественного питания различного типа	Знает техническую документацию при использовании сконструированных биоинженерными методами объектов Умеет составлять техническую документацию при использовании сконструированных биоинженерными методами объектов	УО-1 ПР-1 ПР-10	Зачет Вопросы 1-12

			Владеет навыками технической документации при использовании сконструированных биоинженерными методами объектов		
2	Тема 2. Составление производственной программы предприятия общественного питания и расчет меню	ПК-2.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	Знает приемы и приоритеты в области управления производственным процессом	УО-1 ПР-1	Зачет Вопросы 13-22
			Умеет применять приемы в области управления производственным процессом		
			Владеет приемами управления производственным процессом		
		ПК-2.3 Владеет навыками в области финансовой и логистической деятельности	Знает навыки в области финансовой и логистической деятельности		
			Умеет эффективно прогнозировать информацию финансовой и логистической деятельности		
			Владеет навыками области финансовой и логистической деятельности		
3.	Тема 3. Технологический расчет механического, холодильного, теплового и вспомогательного оборудования для предприятия общественного питания	ПК-4.1 Умело организует снабжение, хранение и движение запасов, производственных процессов пищевых производств	Знает основы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств	УО-1 ПР-1 ПР-10	Зачет Вопросы 23-33
			Умеет применять принципы организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств		
			Владеет основами организации снабжения, хранения и движения запасов, производственных процессов пищевых производств		

		ПК-4.3 Выявляет проблемы при управлении производственными и логистическими процессами	Знает навыки в области финансовой и логистической деятельности		
			Умеет эффективно прогнозировать информацию финансовой и логистической деятельности		
			Владеет навыками области финансовой и логистической деятельности		
4.	Тема 4. Технологическое проектирование складских помещений	ПК-5.2 Грамотно делает привязку технологического и др. оборудования предприятий общественного питания различного типа	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа	УО-1 ПР-1	Зачет Вопросы 34-42 итоговый тест
			Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа		
			Владеет знаниями о технологическом оборудовании предприятий общественного питания различного типа		
		ПК-5.3 Владеет навыками по подбору современного технологического и др. оборудования на предприятиях общественного питания различного типа	Знает технологического и др. оборудование предприятий общественного питания различного типа		
			Умеет правильно использовать оборудование предприятий общественного питания различного типа		
			Владеет знаниями о технологическом оборудовании предприятий общественного питания различного типа		

5.	Тема 5. Технологическое проектирование помещений для посетителей	ПК-2.1 Управляет ситуацией в области стратегии развития на предприятиях общественног о питания различного типа	Знает техническую документацию при использовании сконструированных биоинженерными методами объектов	УО-1 ПР-1 ПР-10	Зачет Вопросы 43-48 итоговый тест
			Умеет составлять техническую документацию при использовании сконструированных биоинженерными методами объектов		
			Владеет навыками технической документации при использовании сконструированных биоинженерными методами объектов		
6.	Тема 6. Компоновка помещений и здания предприятия	ПК-2.2 Определяет приоритеты в стратегии развития предприятия	Знает приемы и приоритеты в области управления производственным процессом	УО-1 ПР-1 ПР-10	Зачет Вопросы 49-51 итоговый тест
			Умеет применять приемы в области управления производственным процессом		
			Владеет приемами управления производственным процессом		

* Формы оценочных средств:

1) собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); доклад, сообщение (УО-3); круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (УО-4); и т.д.

2) тесты (ПР-1); контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6); лабораторные работы (ПР-7); портфолио (ПР-8); проект (ПР-9); деловая и/или ролевая игра (ПР-10); ситуационные задачи (ПР-11); рабочая тетрадь (ПР-12); кроссворды (ПР-13) и т.д.

3) тренажер (ТС-1); и т.д.

VII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда

последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

Формы самостоятельной работы студентов:

- работа с основной и дополнительной литературой, Интернет ресурсами;
- самостоятельное ознакомление с лекционным материалом, представленным на электронных носителях, в библиотеке образовательного учреждения;
- подготовка реферативных обзоров источников периодической печати, опорных конспектов, заранее определенных преподавателем;
- поиск информации по теме, с последующим ее представлением в аудитории в форме доклада, презентаций;
- подготовка к выполнению аудиторных контрольных работ;
- выполнение домашних контрольных работ;
- выполнение тестовых заданий, решение задач;
- составление кроссвордов, схем;
- подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции;
- заполнение рабочей тетради;
- написание эссе, курсовой работы;
- подготовка к деловым и ролевым играм;
- составление резюме;
- подготовка к зачетам и экзаменам;

- другие виды деятельности, организуемые и осуществляемые образовательным учреждением и органами студенческого самоуправления.

VIII. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Никулина, Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания: монография / Е.О. Никулина, Г.В. Иванова, О. Я. Кольман. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 174 с. - ISBN 978-5-7638-3837-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1031845>
2. Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания: учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова. — Новосибирск : НГТУ, 2019. — 88 с. — ISBN 978-5-7782-3822-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152315>.
3. Рогова, О. В. Основы строительства и охраны окружающей среды при проектировании пищевых производств : учебное пособие / О. В. Рогова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2020. - 74 с. - ISBN 978-5-7782-4110-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1866287>.
4. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. — Красноярск : СФУ, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3983-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/157643>
5. Григорьева, Р. З. Проектирование предприятий общественного питания : учебное пособие / Р. З. Григорьева, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 131 с. — ISBN 978-5-8353-2876-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233396>

Дополнительная литература

печатные и электронные издания

1. Озерова, Т. С. Проектирование предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2018. — 51 с. — ISBN 978-5-8259-1203-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140026>
2. Васюкова, А. Т. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие / А. Т. Васюкова, В. А. Ермолаев. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2023. — 150 с. — ISBN 978-5-394-05436-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/315980>
3. Монтаж и техническое обслуживание оборудования пищевых и перерабатывающих производств : методические указания / составитель И. В. Бадретдинова. — Ижевск : УдГАУ, 2021. — 84 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296690>
4. Организация производства и логистика предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова ; под редакцией Н. С. Родионовой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 119 с. — ISBN 978-5-00032-532-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/254456>
5. Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с. - ISBN 978-5-7638-3850-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1032202>

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети
«Интернет»**

1. Публичный онлайн каталог Научной библиотеки ДВФУ <http://lib.dvfu.ru:8080/search/query?theme=FEFU>
2. Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru/>
3. Федеральный институт промышленной собственности <http://www1.fips.ru/>
4. Информационно-правовой портал Гарант.ру <http://www.garant.ru/>
5. Компания «Консультант Плюс» <http://www.consultant.ru/>
6. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
7. Портал Федеральных образовательных стандартов высшего образования <https://fgosvo.ru/fgosvo/index/24/85>
8. Министерство труда и социальной защиты РФ <https://fgosvo.ru/fgosvo/index/24/85>
9. Министерство науки и высшего образования РФ <https://minobrnauki.gov.ru/>
10. Профессиональные стандарты <https://profstandart.rosmintrud.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине Органические пищевые системы и концепции: мультимедийные; статистические;

Программное обеспечение: MS word, MS excel, MS Power Point.

IX. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекциях и практиках, выполнение аттестационных мероприятий. В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на проработку лекционного

материала, подготовку к практическим занятиям (собеседование), выполнение и защиту лабораторных работ.

Освоение дисциплины «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех практических заданий, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания» является зачет.

Студент считается аттестованным по дисциплине при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Шкала оценивания сформированности образовательных результатов по дисциплине представлена в фонде оценочных средств (ФОС).

Х. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в помещениях, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением. Перечень материально-технического и программного обеспечения дисциплины приведен в таблице.

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
690922, Приморский край г. Владивосток, остров Русский, полуостров Сапёрный, посёлок Аякс, 10 Аудитория № М329	Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул), Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см	Eset NOD32 Antivirus 4.2.76.1 (Контракт № ЭА-091-18 от 24.04.2018. Поставщик ООО Софтлайн Проекты.) Microsoft Office 2010 профессиональный плюс 14.0.6029.1000 (Microsoft номер лицензии Standard

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>	<p>Enrollment 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC "Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18.) Microsoft Office профессиональный плюс 2013 15.0.4420.1017 (Microsoft номер лицензии Standard Enrollment 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC "Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18.) 7-Zip 9.20.00.0 (Свободное ПО)</p>
--	---	---

<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigE, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками</p>
---	---