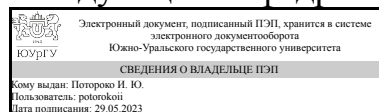


УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой



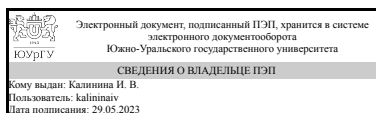
И. Ю. Потороко

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

**Практика** Производственная практика (научно-исследовательская работа)  
для направления 19.04.01 Биотехнология  
**Уровень** Магистратура **форма обучения** заочная  
**кафедра-разработчик** Пищевые и биотехнологии

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, утверждённым приказом Минобрнауки от 10.08.2021 № 737

Разработчик программы,  
д.техн.н., доц., профессор



И. В. Калинина

## **1. Общая характеристика**

### **Вид практики**

Производственная

### **Тип практики**

научно-исследовательская работа

### **Форма проведения**

Дискретно по периодам проведения практик

### **Цель практики**

повышение уровня подготовки магистров посредством освоения ими в процессе обучения методов, приемов и навыков выполнения научно-исследовательских работ, развития их интеллектуальных и творческих способностей, самостоятельности, инициативы в учебе и будущей деятельности. Умение организовать и спланировать научную работу, организовать поиск необходимой информации, научиться управлять процессом научного творчества, используя различные приёмы, и осуществлять рефлексию результатов.

### **Задачи практики**

- проведение прикладных, методических, поисковых и фундаментальных научных исследований;
- формирование навыков работы с научной литературой;
- вовлечение магистрантов в решение научно-производственных задач в профессиональной сфере;
- создание условий для поддержания и развития научных школ;
- формирование навыка самостоятельного планирования и организации научных исследований., обработки и представления результатов проведенных исследований.

### **Краткое содержание практики**

Содержание НИР в семестре, как неотъемлемой составляющей единого образовательного процесса, формируется по отношению к учебной работе магистрантов и состоит в освоении студентами средств и приемов выполнения научно-исследовательских проектов, а также проведении собственно научно-исследовательской работы. Научно-исследовательская практика должна предусматривать получение магистром навыков самостоятельного проведения экспериментальных исследований с участием в выполнении конкретных научных разработок.

## **2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики**

|   |  |
|---|--|
| <b>Планируемые результаты освоения ОП</b> | <b>Планируемые результаты обучения при</b> |
|---|--|

| <b>ВО</b>  | <b>прохождении практики</b>  |
|--|--|
| УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия                                  | Знает: Теоретические основы и принципы построения и использования коммуникативных технологий в сфере профессионального взаимодействия, организации и проведении научных исследований       |
|  | Умеет: Использовать коммуникативные технологии при решении профессиональных задач, проектировании и организации экспериментальных исследований   |
|  | Имеет практический опыт: В области эффективного использования коммуникативных технологий при решении профессиональных задач, организации и представлении результатов научного исследования |
| ОПК-8 Способен разрабатывать научно-техническую и нормативно-технологическую документацию на биотехнологическую продукцию, готовить материалы для защиты объектов интеллектуальной собственности | Знает: Особенности разработки научно-технической и нормативно-технологической документации на биотехнологическую продукцию   |
|  | Умеет: Разрабатывать и подавать заявки на материалы для защиты объектов интеллектуальной собственности   |
|  | Имеет практический опыт: Разработки научно-технической документации, формирования заявок на результаты патентных исследований  |

### 3. Место практики в структуре ОП ВО

| <b>Перечень предшествующих дисциплин, видов работ</b>                                     | <b>Перечень последующих дисциплин, видов работ</b>   |
|---|--|
| 1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности<br>1.О.05 Педагогика высшей школы | 1.О.04 Правовая основа обеспечения безопасности биопродуктов и технологий<br>Производственная практика (научно-исследовательская работа) (4 семестр) |

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

| <b>Дисциплина</b>                                       | <b>Требования</b>  |
|---|--|
| 1.О.01 Иностранный язык в профессиональной деятельности | Знает: Лексико-грамматический минимум в объеме, необходимом для осуществления письменной и устной коммуникации в профессиональной и научной сферах; основную |

|                                |  |
|--------------------------------|--|
|                                | <p>профессиональную терминологию на иностранном языке; правила ведения деловой корреспонденции на иностранном языке: правила переработки информации (аннотация, реферат); правила перевода специальных и научных текстов, Социокультурную специфику межкультурного взаимодействия в профессиональной сфере</p> <p>Умеет: Понимать устную речь (монолог, диалог) профессионально-делового характера; участвовать в дискуссии, научной беседе, выражая определенные коммуникативные намерения; продуцировать монологическое высказывание по профилю научной специальности/темы, аргументировано излагая свою позицию и используя вспомогательные средства (графики, таблицы, диаграммы, мультимедиа презентации и т.д.); писать деловые письма; составлять аннотации, рефераты, тезисы, Соотносить языковые средства с нормами речевого поведения, которых придерживаются носители иностранного языка</p> <p>Имеет практический опыт: В области свободного владения профессиональной лексикой на иностранном языке; всеми видами чтения научной литературы в оригинале (изучающее, ознакомительное, просмотровое, поисковое), предполагающими разную степень понимания и смысловой компрессии прочитанного; основами публичной речи (сообщения, презентации), Организации коммуникативной и научно-исследовательской деятельности, исходя из своих образовательных и профессиональных потребностей</p> |
| 1.О.05 Педагогика высшей школы | <p>Знает: Теоретические основы проектирования и реализации образовательного процесса в высшей школе. Теоретические основы образования взрослых, Теоретические основы осуществления аналитико-синтетической деятельности в ходе преподавания профильных дисциплин, Теоретические основы осуществления аналитико-синтетической деятельности в ходе преподавания профильных дисциплин</p> <p>Умеет: Подбирать научную и учебную литературу и учебно-методическую документацию для проведения занятий, Осуществлять аналитико-синтетическую деятельность в ходе осуществления преподавания соответствующих дисциплин, Осуществлять аналитико-</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>синтетическую деятельность в ходе осуществления преподавания соответствующих дисциплин</p> <p>Имеет практический опыт: Использования методов и средств преподавания профильных дисциплин. Владения навыками организации и проведения отдельных видов образовательной деятельности, Технологией корректировки на основе аналитико-синтетической деятельности содержания образования, используемых форм, методов и средств в ходе преподавания профильных дисциплин, Технологией корректировки на основе аналитико-синтетической деятельности содержания образования, используемых форм, методов и средств в ходе преподавания профильных дисциплин</p> |
|--|--|

#### 4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

#### 5. Структура и содержание практики

| № раздела (этапа) | Наименование или краткое содержание вида работ на практике  | Кол-во часов |
|-------------------|---|--------------|
| 1                 | <p>Постановка научно-исследовательской задачи. Составление индивидуального плана прохождения практики совместно с научным руководителем..</p> <p>Согласование и утверждение направления и темы исследования и план-графика работы над НИР с указанием основных мероприятий и сроков их реализации; постановка целей и задач исследования; определение объекта и предмета исследования; обоснование актуальности выбранной темы</p>  | 16           |
| 2                 | <p>Проведение аналитического обзора информационных источников. Подробный обзор литературы по теме исследования, который основывается на актуальных научно-исследовательских публикациях и содержит анализ основных результатов и положений, полученных ведущими специалистами в области проводимого исследования, оценку их применимости в рамках исследования, а также предполагаемый личный вклад автора в разработку темы. Основу обзора литературы должны составлять источники, раскрывающие теоретические аспекты изучаемого вопроса, в первую очередь научные монографии и статьи научных журналов.</p> | 60           |
| 3                 | Изучение объекта НИР. Постановка задачи, требующей решения.   | 100          |

|   |   |    |
|---|---|----|
|   | Разработка возможных направлений решения поставленных задач. Формирование плана исследований и его согласование с руководителем, изучение номенклатуры показателей и методов анализа, формирование необходимого материально-технического обеспечения экспериментальных исследований. Реализация утвержденного плана исследований, выполнение научного исследования. |    |
| 5 | Обработка и представление результатов проведенных исследований. Формирование итогового отчета, его защита.  | 40 |

## 6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

ГОСТ 7.32-2001 «Отчёт о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 29.09.2016 №307/01-01/2.

## 7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Семестр | Вид контроля     | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс.балл | Порядок начисления баллов  | Учитывается в ПА         |
|------|---------|------------------|-----------------------------------|-----|-----------|--|--------------------------|
| 1    | 3       | Текущий контроль | Подготовка дневника практики      | 1   | 20        | Критерии оценивания ответа студента при сдаче зачета: 1 балл. Дневник заполнен в полном объёма. 0 баллов. Дневник не заполнен или отсутствует. | дифференцированный зачет |
| 2    | 3       | Текущий контроль | промежуточный отчет по НИР        | 8   | 5         | Критерии оценивания ответа студента при сдаче зачета: Проводится контроль качества измерений и   | дифференцированный зачет |

|   |   |                  |              |   |   |  |                          |
|---|---|------------------|--------------|---|---|--|--------------------------|
|   |   |                  |              |   |   | <p>личного вклада в реализацию проекта<br/>0 баллов.</p> <p>Отсутствуют измерения. Занятия студент не посещал.<br/>1 балл. Отсутствуют измерения.</p> <p>Пропущено не более 50% занятий по теме. 2 балла.</p> <p>Измерения выполнены с грубыми нарушениями или по неверным методикам.</p> <p>Пропущено не более 50% занятий по теме. 3 балла.</p> <p>Измерения выполнены с нарушениями или по неверным методикам.</p> <p>Пропущено не более 30% занятий по теме. 4 балла.</p> <p>Измерения выполнены верно.</p> <p>Пропущено не более 10% занятий по теме. 5 баллов.</p> <p>Все измерения выполнены по верной методике, расчетные ошибки отсутствуют.<br/>Пропусков нет.</p> |                          |
| 3 | 3 | Текущий контроль | Отчет по НИР | 8 | 5 | <p>Критерии оценивания ответа студента при сдаче зачета: Проводится контроль качества измерений и личного вклада в реализацию проекта<br/>0 баллов.</p> <p>Отсутствуют измерения. Занятия студент не посещал.<br/>1 балл. Отсутствуют измерения.</p> <p>Пропущено не более 50% занятий по теме. 2 балла.</p>   | дифференцированный зачет |

|   |   |                          |                          |   |    |   |                          |
|---|---|--------------------------|--------------------------|---|----|---|--------------------------|
|   |   |                          |                          |   |    | <p>Измерения выполнены с грубыми нарушениями или по неверным методикам.<br/>Пропущено не более 50% занятий по теме. 3 балла.</p> <p>Измерения выполнены с нарушениями или по неверным методикам.<br/>Пропущено не более 30% занятий по теме. 4 балла.</p> <p>Измерения выполнены верно.<br/>Пропущено не более 10% занятий по теме. 5 баллов.</p> <p>Все измерения выполнены по верной методике, расчетные ошибки отсутствуют.<br/>Пропусков нет.</p> |                          |
| 4 | 3 | Промежуточная аттестация | дифференцированный зачет | - | 40 | <p>Критерии оценивания ответа студента при защите отчета НИР: 40 баллов:<br/>выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи.</p> <p>Ответ формулируется в терминах науки, изложен</p>                                | дифференцированный зачет |



|  |  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|--|---|
|  |  |  |  |  |  | <p>литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. 30 – 39 баллов:</p> <p>выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. 20 – 29 баллов:</p> <p>выставляется студенту, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи.</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

|  |  |  |  |  |   |  |
|--|--|--|--|--|---|--|
|  |  |  |  |  | <p>Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 2-3 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно. 10 – 19 баллов: выставляется студенту, если дан неполный ответ, но некоторая последовательность изложения присутствует, в целом студент разбирается в объекте, показано умение выделить существенные признаки и причинно-следственные связи, Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно, но на дополнительные вопросы преподавателя студент пытается сформулировать обоснованный ответ. 1 – 9 баллов: выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. По</p> |  |
|--|--|--|--|--|---|--|

|  |  |  |  |  |  |   |  |
|--|--|--|--|--|--|---|--|
|  |  |  |  |  |  | многим моментам присутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения, но дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины. 0 баллов – отсутствие ответа на вопрос. |  |
|--|--|--|--|--|--|---|--|

## 7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Защита отчета по НИР

## 7.3. Оценочные материалы

| Компетенции | Результаты обучения  | № КМ |   |   |     |
|-------------|--|------|---|---|-----|
|             |  | 1    | 2 | 3 | 4   |
| УК-4        | Знает: Теоретические основы и принципы построения и использования коммуникативных технологий в сфере профессионального взаимодействия, организации и проведении научных исследований       | +    |   |   | ++  |
| УК-4        | Умеет: Использовать коммуникативные технологии при решении профессиональных задач, проектировании и организации экспериментальных исследований   | +    |   |   | ++  |
| УК-4        | Имеет практический опыт: В области эффективного использования коммуникативных технологий при решении профессиональных задач, организации и представлении результатов научного исследования |      |   |   | ++  |
| ОПК-8       | Знает: Особенности разработки научно-технической и нормативно-технологической документации на биотехнологическую продукцию   |      |   | + | +++ |
| ОПК-8       | Умеет: Разрабатывать и подавать заявки на материалы для защиты объектов интеллектуальной собственности   |      |   | + | +++ |
| ОПК-8       | Имеет практический опыт: Разработки научно-технической документации, формирования заявок на результаты патентных исследований  |      |   | + | ++  |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### Печатная учебно-методическая документация

*а) основная литература:*

1. Шаламов, В. Г. Обработка результатов эксперимента Учеб. пособие Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Оборудование и инструмент компьютеризир. пр-ва. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 61,[1] с.
2. Кузнецов, И. Н. Основы научных исследований [Текст] учеб. пособие И. Н. Кузнецов. - М.: Дашков и К, 2013. - 282 с. 21 см.

*б) дополнительная литература:*

1. Пономарева, Е. В. Научно-исследовательская работа магистра и подготовка к итоговой государственной аттестации Текст учеб.-метод. пособие Е. В. Пономарева, Е. В. Тезина ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Факультет журналистики, Каф. Рус. яз. и лит.; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательский Центр ЮУрГУ, 2012. - 56 с. ил.
2. Биотехнология Текст учебник для вузов по с.-х., естественнонауч., пед. специальностям И. В. Тихонов и др.; под ред. Е. С. Воронина. - СПб.: ГИОРД, 2008. - 703 с.
3. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения Текст учебник для вузов по направлению 240700.62 "Биотехнология" О. А. Неверова и др. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 316, [1] с. ил.
4. Долинский, Е. Ф. Обработка результатов измерений Е. Ф. Долинский. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - М.: Издательство стандартов, 1973. - 191 с. 1 л. схем
5. Шаламов, В. Г. Обработка результатов эксперимента Учеб. пособие Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Оборудование и инструмент компьютеризир. пр-ва. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2000. - 61,[1] с.

*из них методические указания для самостоятельной работы студента:*

1. Потороко И.Ю., Калинина И.В., Фаткуллин Р.И. Методические указания для выполнения научно-исследовательской работы студентов

### **Электронная учебно-методическая документация**

| № | Вид литературы      | Наименование ресурса в электронной форме          | Библиографическое описание  |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Основная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Аманжолова, Б. А. Научная работа магистрантов : учебное пособие / Б. А. Аманжолова, Е. В. Хоменко. — Новосибирск : НГТУ, 2016. — 99 с. — ISBN 978-5-7782-2839-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/118137">https://e.lanbook.com/book/118137</a> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |
| 2 | Основная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Пасько, О. А. Научно-исследовательская работа магистранта : учебно-методическое пособие / О. А. Пасько, В. Ф. Ковязин. — Томск : ТПУ, 2017. — 204 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/106748">https://e.lanbook.com/book/106748</a> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.             |
| 3 | Основная литература | Электронно-библиотечная система                   | Пилипенко, Т. В. Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов : учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Л. П. Нилова. — Санкт-Петербург : Троицкий  |

|   |                           |   |   |
|---|---------------------------|---|---|
|   |                           | издательства Лань                                 | мост, 2018. — 118 с. — ISBN 978-5-6040327-7-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/112325">https://e.lanbook.com/book/112325</a> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.   |
| 4 | Дополнительная литература | Электронно-библиотечная система издательства Лань | Акимова, С. А. Биотехнология : учебное пособие / С. А. Акимова, Г. М. Фирсов. — 2-е изд. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/112369">https://e.lanbook.com/book/112369</a> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей. |

## 9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Windows(бессрочно)
2. Microsoft-Office(бессрочно)
3. PTC-MathCAD(бессрочно)
4. -Python(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(31.12.2022)
2. -Информационные ресурсы ФГУ ФИПС(бессрочно)

## 10. Материально-техническое обеспечение практики

| Место прохождения практики  | Адрес места прохождения                 | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики   |
|---|---|---|
| Лаборатория "Синтеза и анализа пищевых ингредиентов", кафедра Пищевые и биотехнологии ЮУрГУ | 454080, Челябинск, Пр.Ленина, 85, а.245 | Материально-техническое обеспечение:<br>Автоматизированный комплекс для биотестирования – 1 шт. Анализатор кулонометрический «Эксперт-006-антиоксиданты» – 1 шт. Анализатор влажности – 1 шт. Анализатор качества молока – 1 шт. Аппарат вакуумный – 1 шт. Аппарат сушильный – 2 шт. Аппарат ультразвуковой погружной – 1 шт. Аппарат ультразвуковой проточный – 1 шт. Ванна ультразвуковая – 1 шт. Весы 1 класса точности – 1 шт. Весы аналитические – 1 шт. Весы квадрантные – 1 шт. Вискозиметр – 1 шт. Водяная баня – 1 шт. Ионмер – 1 шт. Испаритель ротационный – 1 шт. Камера окулярная – 1 шт. Кондиционер – 1 шт. Кулер – 1 шт. Цифровая видеокамера д/микроскопа – 1 шт. Мешалка магнитная – 1 шт. Микроскоп бинокулярный – 3 шт. |

|  |                                      |   |
|--|--------------------------------------|---|
|  |                                      | <p>Микроскоп инвертированный – 1 шт.<br/> Микроскоп монокулярный – 6 шт. Микротом – 1 шт. Микроволновая печь – 1 шт.<br/> Однолучевой спектрофотометр – 1 шт.<br/> Плита электрическая – 1 шт.<br/> Перемешивающее устройство – 1 шт. Печь муфельная – 1 шт. Рефрактометр – 1 шт. рН-метр – 2 шт. Стерилизатор – 1 шт.<br/> Текстурологический анализатор «Структурометр» – 1 шт. . Термостат воздушный – 2 шт.<br/> Фотоколориметр – 1 шт. Холодильник – 1 шт. Центрифуга – 2 шт. Шкаф вытяжной – 1 шт. Шкаф сухожаровой – 1 шт. Принтер лазерный – 1 шт. Сканер – 1 шт. Телефон стационарный – 1 шт. и Системный блок – 4 шт. Монитор – 4 шт. Клавиатура – 4 шт. Мышь компьютерная – 4 шт. Ноутбук – 1 шт.</p>  |
| <p>Кафедра Пищевые и биотехнологии ЮУрГУ</p> | <p>454080, Челябинск, Ленина, 85</p> | <p>Учебная лаборатория биотехнологии и аналитических исследований Материально-техническое обеспечение: 1.<br/> Аквадистиллятор – 1 шт. 2. Анализатор молока – 2 шт. 3. Аппарат сушильный – 1 шт. 4. Аппарат ультразвуковой погружной – 1 шт. 5. Анализатор влажности – 1 шт. 6. Весы 1 класса точности – 1 шт. 7. Весы электронные лабораторные – 1 шт. 8. Весы до 15 кг – 1 шт. 9. Водяная баня – 1 шт. 10. Диафоноскоп – 1 шт. 11. Измеритель деформации клейковины – 1 шт. 12. Двухкамерный микропроцессорный иономер – 1 шт. 13. Люминоскоп – 1 шт. 14. Микроскоп бинокулярный – 2 шт. 15. Микроскоп монокулярный – 4 шт. 16. Плита электрическая – 1 шт. 17. Поляриметр – 2 шт. 18. Принтер лазерный – 1 шт. 19. Рефрактометр – 1 шт. 20. рН-метр – 1 шт. 21. Сканер – 1 шт. 22. Стерилизатор – 1 шт. 23. Телефон стационарный – 1 шт. 24. Термостат воздушный – 1 шт. 25. Фотоколориметр – 1 шт. 26. Холодильник – 1 шт. 27. Центрифуга – 1 шт. 28. Шкаф вытяжной – 1 шт. 29. Шкаф сухожаровой – 1 шт. 30. Шкаф сушильный зерновой – 1 шт. 31. Штативы для титрования – 6 шт. 32. Монитор – 3 шт. 33. Клавиатура – 3 шт. 34. Мышь компьютерная – 3 шт. 35. Системный блок – 3 шт. 36. Копировальный аппарат – 1 шт.</p> |