

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.В.ДВ.03.01
(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продуктов быстрого приготовления

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

Общая трудоемкость: 4 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	9	Итого
Форма контроля	зачет	
Вид занятий		
Лекции	4	4
Лабораторные	4	4
Практические		
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР		
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Контактная работа	8,25	8,25
Самостоятельная работа	132	132
Контроль	3,75	3,75
Итого	144	144

Рабочую программу составила:

Заведующий кафедрой, канд. пед наук, доцент Третьякова Т.П.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация ресторанного дела

Срок действия рабочей программы дисциплины до «___» _____ 20___ г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(Протокол заседания №_____ от «___» _____ 20___ г.)

1. Цель освоения дисциплины

Цель – освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области технологии продуктов быстрого приготовления. Изучение выпускаемого ассортимента, особенностей приготовления, качества и безопасности продуктов быстрого приготовления.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Биохимия», «Общая и неорганическая химия», «Физическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания ПК-2	ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: основные приоритеты в сфере производства продукции питания; технологическую документацию на производство кулинарной продукции
		Уметь: разрабатывать технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования
		Владеть: методами выбора технологии и технических средств для производства продукции питания с учетом экологических последствий

4. Структура и содержание дисциплины

Раздел, Модуль	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1 Научные и практические аспекты создания продуктов быстрого приготовления и их реализация на предприятиях общественного питания.	Лек	Тема.1.1 Классификация и ассортимент продукции, технологическая схема производства продуктов быстрого питания, нормативная документация.	9	0,5	-	-	
	Лек.	Тема1.2 Тенденции расширения ассортимента продукции характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям.	9	0,5	-	-	
	Лек.	Тема 1.4 Качество продукции. Показатели и методы оценки.	9	1	-	-	
	Лек.	Тема 1.6 Производственные линии и технологическое оборудование для изготовления продуктов быстрого приготовления	9	0,5	-	-	
Модуль 2 Технология приготовления продуктов быстрого приготовления.	Лаб.3 1	Тема 2.1 Ассортимент и технология приготовления картофельных хлопьев и пюре быстрого приготовления	9	0,5	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб.3 2	Тема 2.2 Ассортимент и технология приготовления супов быстрого приготовления	9	0,5	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лек.	Тема 2.3.Ассортимент и технология приготовления каш быстрого приготовления.	9	1	-	-	
	Лаб.3 3	Тема 2.3.Ассортимент и технология приготовления каш быстрого приготовления	9	1	15	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб.3 4	Тема 2.4 Ассортимент и технология блюд быстрого приготовления из овощей.	9	1	15	-	Отчет по лабораторной работе

	Лаб.3 5	Тема 2.5 Ассортимент и технология картофеля фри быстрого приготовления	9	1	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лек.	Тема 2.6 Ассортимент и технология приготовления лапши быстрого приготовления	9	0,5	-	-	
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к практическим и лабораторным работам.	9	124	-	-	
	ПА	Промежуточная аттестация	9	0,25	40		Итоговый тест
Итого:				144	100		

5. Образовательные технологии

При реализации дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

6. Методические указания по освоению дисциплины

При освоении каждой темы студенту необходимо:

- изучить теоретический материал по учебному пособию или по указанным источникам по соответствующей теме;
- ответить на вопросы для самоконтроля;
- выполнить обучающие тестовые задания для самоконтроля;
- сформулировать вопросы преподавателю, если они возникли.

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
9	(ПК-2)	Тест1, Кейс-задание1,2, отчет по лабораторным работам.

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Тест

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

1. Дегидрированные, то есть высушенные продукты появились в
 - в конце 19 века
 - в конце 20 века
 - в конце 18 века
 - в середине 20 века
2. Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, называют _____.

Ответ:

3. К продуктам быстрого приготовления относятся:

- ☐ снеки
- ☐ лапша и макароны
- ☐ каши
- ☐ салаты

4. Способы консервирования плодов и овощей

- ☐ физические

- ☐ химические
- ☐ физико-химические
- ☐ микробиологические
- ☐ механические

5. Вкус мяса при производстве супов быстрого приготовления достигается за счет добавления

- глутамата натрия
- альгинат натрия
- фосфат калия

6. Сублимированные продукты появились в

- в 1929 году
- в 1961 году
- в 1911 году
- в 1949 году

7. Сырье – это:

- исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки
- пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
- кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие
- пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности

8. Тепловая кулинарная обработка – это:

- кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

9. Механическая кулинарная обработка – это:

- кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

10. Пищевая ценность – это комплексное свойство, объединяющее:

- ☐ энергетическую ценность
- ☐ физиологическую ценность
- ☐ биологическую ценность
- ☐ химическую ценность
- ☐ питательную ценность

11. Совокупность полезных свойств кулинарной продукции:

- ☐ пищевая ценность
- ☐ безопасность
- ☐ органолептические показатели
- ☐ усвояемость
- ☐ химическое свойств

12. Количество энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления, называют:

- ☐ энергетическая ценность
- ☐ биологическая ценность
- ☐ физиологическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ физическая ценность

13. Энергетическая ценность блюда измеряется в:

- ☐ килокалориях
- ☐ граммах
- ☐ килограммах
- ☐ процентах

14. Наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека, определяется как:

- ☐ физиологическая ценность
- ☐ физическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ энергетическая ценность
- ☐ биологическая ценность

15. Качество белков пищи, т.е. перевариваемость и степень сбалансированности аминокислотного состава, характеризует:

- ☐ биологическая ценность
- ☐ энергетическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ физическая ценность
- ☐ физиологическая ценность

16. Безопасность бывает:

- ☐ химическая
- ☐ санитарно-гигиеническая

- ☐ радиационная
- ☐ физическая
- ☐ энергетическая

17. Показатели, по которым контролируют качество кулинарной продукции

- ☐ органолептические
- ☐ физико-химические
- ☐ микробиологические
- ☐ химические

18. Санитарно-гигиеническая безопасность – это:

- отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями
- отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей

19. Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус - это:

- органолептические показатели
- физические показатели
- химические показатели
- санитарно-гигиенические показатели
- биологические показатели

20. Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции – это

_____.

Ответ:

21. Органолептические показатели включают в себя:

- ☐ внешний вид
- ☐ цвет
- ☐ консистенция
- ☐ запах
- ☐ вкус
- ☐ безопасность

22. Основной составной частью производственного процесса является:

- технологическая операция
- доставка сырья
- подготовительная операция
- организация рабочего места
- обслуживание рабочих мест

Критерии оценки:

Текущий контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам, посредством перевода количества правильных ответов в проценты и далее в оценки (0-39 % - не удовлетворительно, 40-59 % – удовлетворительно, 60-79% - хорошо, 80-100% - отлично).

7.2.2. Практические и лабораторные работы

(наименование оценочного средства)

Типовые практические работы

Практическая работа № 1, «Анализ рынка пищевых концентратов. Представленный ассортимент. Тенденции к расширению ассортимента и увеличения доли продаж»

Практическая работа № 2 Способы обработки продуктов, применяемые в производстве пищевых концентратов, доклад

Практическая работа № 3 Нормативно - технологическая документация по производству пищевых концентратов.

Практическая работа № 4 Производственные линии для пищевых концентратов, преимущества и недостатки, доклад

Практическая работа № 5 Супы быстрого приготовления, ассортимент, рецептурный состав

Практическая работа № 6 Ассортимент овощных блюд быстрого приготовления, рецептурный состав

Практическая работа № 7 Ассортимент картофеля фри (чипсы), основные производители.

Критерии оценки:

- оценка «защищено» выставляется студенту, если студент выполнил практическую работу и полно и правильно отвечает на вопросы преподавателя.

- оценка «не защищено» выставляется студенту, если студент не выполнил практическую работу

Типовые задания для выполнения лабораторных работ

Лабораторная работа № 1,2 «Расчет расхода сырья при производстве пищевых концентратов

Лабораторная работа №3,4 Техника и способы тепловой сушки при производстве пищевых концентратов

Лабораторная работа № 5,6 Разработка рецептур блюд быстрого приготовления

Лабораторная работа № 7,8 Контроль качества блюд быстрого приготовления

Критерии оценки:

- оценка «защищено» выставляется студенту, если студент выполнил лабораторную работу и правильно сделал отчет.

- оценка «не защищено» выставляется студенту, если студент не выполнил лабораторную работу.

7.2.3. Кейс - задания

(наименование оценочного средства)

Задание 1 Разработка технологического процесса производства продуктов быстрого приготовления (по заданию преподавателя)

Задание 2 Разработка технологических карт на продукцию быстрого приготовления (по заданию преподавателя)

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если студент исчерпывающе, логически и аргументировано излагает материал по теме задания; обосновывает собственную точку зрения при анализе конкретной проблемы, свободно отвечает на поставленные дополнительные вопросы, делает обоснованные выводы.
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент демонстрирует логичность и доказательность изложения материала по теме задания, но допускает отдельные неточности при использовании ключевых понятий; в ответах на дополнительные вопросы имеются незначительные ошибки.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент поверхностно раскрывает материал по теме задания, у него имеются базовые знания специальной терминологии по обсуждаемому вопросу, излагаемый материал не систематизирован; выводы недостаточно аргументированы, имеются смысловые и речевые ошибки.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не раскрыл материал по теме задания

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации**

№ п/п	Вопросы
1	Понятия о предприятиях быстрого питания. Основная цель.
2	Современное состояние и перспективы развития быстрого питания.
3	Организационно-правовые формы предприятий быстрого питания.
4	Классификация предприятий быстрого питания
5	Основные типы предприятий быстрого питания.
6	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий быстрого питания.
7	Основные термины и понятия
8	Понятие о пищевой ценности продуктов
9	Совокупность полезных свойств пищевых продуктов
10	Технологический цикл производства кулинарной продукции: основные стадии
11	Классификация способов кулинарной продукции
12	Механические способы обработки пищевых продуктов
13	Гидромеханические способы обработки пищевых продуктов
14	Массообменные способы обработки пищевых продуктов
15	Химические, биохимические и микробиологические способы обработки пищевых продуктов
16	Термические способы обработки пищевых продуктов
17	Процессы, формирующие качество готовой продукции
18	Влияние осмоса на процессы качества
19	Влияние диффузии на процессы качества

20	Влияние адгезии на процессы качества
21	Влияние дегидратации на процессы качества
22	Процессы, участвующие в формировании вкуса и запаха кулинарной продукции
23	Изменение основных пищевых веществ в процессе кулинарной обработке и их влияние на формирование качества готовой продукции
24	Изменение белков при кулинарной обработке продуктов
25	Изменение жиров при кулинарной обработке продуктов
26	Изменение углеводов при кулинарной обработке продуктов
27	Изменение витаминов при кулинарной обработке продуктов
28	Изменение минеральных веществ при кулинарной обработке продуктов
29	Показатели, характеризующие пищевую ценность кулинарной продукции и ее компонентный состав
30	Показатели, характеризующие соблюдение технологических и санитарных требований при ее производстве, транспортировании, хранении и реализации
31	Виды безопасности пищевой продукции
32	Как организуется проверка качества готовой продукции по органолептическим показателям
33	Нормативно-технологическая документация, используемая при производстве продукции быстрого приготовления
34	Основные законы, лежащие в основе производства продуктов быстрого приготовления
35	Основные разделы ТУ, порядок разработки
36	Стандарт предприятия (СП) и его разработка
37	Стандартизация и сертификация в сфере производства продуктов быстрого приготовления
38	Технологическая схема производства борща быстрого приготовления. рецептура,
39	.Ассортимент, характеристика сырья входящего в состав борща
40	Линия по производству борщей быстрого приготовления
41	Правила реализации, требования к качеству, сроки хранения борщей быстрого приготовления
42	Технологическая схема производства рассольника быстрого приготовления.
43	Ассортимент рассольников быстрого приготовления, их характеристика
44	характеристика сырья входящего в состав рассольников, рецептура
45	.Правила реализации, требования к качеству рассольников, сроки хранения.
46	Требования к технологии приготовления рассольников
47	Линия по производству рассольников быстрого приготовления.
48	Технологическая схема производства плова
49	Ассортимент (плова) представленных блюд и их отличительные особенности

50	Требования к технологии приготовления плова.
51	Характеристика сырья входящего в состав блюда, рецептура,
52	Правила реализации, требования к качеству плова, сроки хранения.
53	Линия по производству плова быстрого приготовления
54	Технологическая схема производства картофельных хлопьев и пюре., рецептура,
55	Ассортимент картофельных хлопьев и пюре
56	Требования к технологии приготовления картофельных хлопьев и пюре.
57	Характеристика сырья входящего в состав
58	Рецептура картофельных хлопьев и пюре, основные коапоненты сырьевого набора
59	Правила реализации, требования к качеству, сроки хранения. картофельных хлопьев и пюре,
60	Линия по производству хлопьев и пюре быстрого приготовления Быстрого приготовления
61	Технологическая схема производства каши рисовой. Требования к технологии приготовления каши рисовой. Энергетическая ценность и качественный состав крупы входящих в продукт
63	Технологическая схема производства супа горохового. Требования к технологии приготовления супа горохового. Энергетическая ценность и качественный состав сырья входящий продукт.
64	Технологическая схема производства каши гречневой. Требования к технологии приготовления каши гречневой. Энергетическая ценность и качественный состав крупы входящих в продукт
65	Технологическая схема производства каши пшенной. Требования к технологии приготовления каши пшенной. Энергетическая ценность и качественный состав круп входящих в продукт.
66	Технологическая схема производства каши овсяной. Требования к технологии приготовления каши овсяной. Энергетическая ценность и качественный состав крупы входящих в продукт
67	Технологическая схема производства картофеля фри . Требования к технологии приготовления картофеля фри .Энергетическая ценность и качественный состав сырья входящий в продукт.
68	Технологическая схема производства каши перловой. Требования к технологии приготовления каши перловой. Энергетическая ценность и качественный состав крупы входящих в продукт.
69	Технологическая схема производства сухих завтраков. Ассортимент, характеристика сырья входящего в состав блюда, рецептура, правила реализации, требования к качеству, сроки хранения.

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
9	Зачет (по накопительному рейтингу)	«Зачтено»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста: 55-100 баллов
		«Не зачтено»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста: 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке/ Наименование ЭБС
1	А.Д. Дмитриев	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Д. Дмитриев [и др.] ; Казанский нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2016. - 188 с. : ил. - ISBN 978-5-7882-1923-3.	учеб. пособие	2016	ЭБС «IPRbooks»
2	Никифорова Т.А.	Введение в технологии производства продуктов питания [Электронный ресурс] : конспект лекций : учеб. пособие. Ч. 1 / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. - Оренбург : ОГУ, 2016. - 135 с. - ISBN 978-5-7410-1211-6.	учеб. пособие	2016	ЭБС «IPRbooks»

8.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке/ Наименование ЭБС
1	Васюкова А.Т.	Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 495 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.	учеб. пособие	2013	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Позняковский	Экспертиза пищевых концентратов [Электронный ресурс] :	учеб. пособие	2014	ЭБС «PRbooks»

№ п/п	Авторы, со- ставители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное посо- бие, учебно- методическое пособие, прак- тикум, аудио-, видеопособия и др.)	Год издания	Количество в науч- ной библиотеке/ Наименование ЭБС
	В.М.	качество и безопасность : учеб.-справ. пособие / В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. М. Попов ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 232 с. : ил. - (Высшее образование).			
3	Попов Г.В.	.Физические основы измерений в технологиях пищевой и химической промышленности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. В. Попов, Ю. П. Земсков, Б. Н. Квашнин. - Санкт-Петербург : Лань, 2015. - 256 с. - ISBN 978-5-8114-1730-8	учеб. пособие	2015	ЭБС «Лань»

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс]: Строительные нормы и правила. Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/7/7810/
2. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment>
3. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
4. WebofScience [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016 – Режим доступа: apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
6. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бес-срочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бес-срочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок дей-ствия - бессрочно

8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширмы, проектор на штативе, стол преподавательский, стулья преподавательские, Транспарант-перетяжка, системный блок
2	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет