

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

Б1.В.ДВ.06.02
(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

История русской кухни

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль))

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 4 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	6	Итого
Форма контроля	зачет	
Вид занятий		
Лекции	34	34
Лабораторные	34	34
Практические		
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР		
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Контактная работа	68,25	68,25
Самостоятельная работа	75,75	75,75
Контроль		
Итого	144	144

Рабочую программу составила:

Доцент Озерова Т.С.

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

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

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

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

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

(протокол заседания № 1 от «03» сентября 2019 г.).

1. Цель изучения дисциплины

Цель – знакомство студентов с историей зарождения, формирования и развития русской национальной кухни. Прививание необходимых умений, знаний и навыков для изучения специальных дисциплин.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «История», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Ресторанное дело», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
- готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4)	-	Знать: современные, прогрессивные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции в русской кухне.
	-	Уметь: использовать зарубежный опыт производства продуктов питания в кулинарной практике для приготовления блюд русской кухни; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения.
	-	Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания при производстве блюд русской кухни.

4. Структура и содержание дисциплины

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Раздел 1 Исторические этапы развития национальной кухни.	Лек 1	Введение. История русской кухни. Основные понятия русской национальной кухни А-307	6	2		-	
	Лек 2,3	Домонгольский и монгольский период в истории Руси. Русская кухня как часть национальной культуры. Традиции питания, связанные с принятием Православия на Руси. А-307	6	4		-	
	Лек 4,5	3 этап 12-17 вв Московский период. Развитие внедомашней кухни. Возникновение профессиональной кулинарии. . Влияние на русскую кухню востока- Астраханского и Татарского ханств. А-307	6	4		-	
	Лек 6	4 этап. 18-19вв. Период петровских реформ. Влияние иностранной кухни: немецкой, французской. Изменение уклада и способа подачи	6	2		-	

		блюд к столу.А-307					
	Лек 7	5 этап. Развитие русской кухни в 19вв. Возрождение и интерес к русской национальной кухне Реформа русской кухни.А-307	6	2		-	
	Лек 8	6 этап. Кухня советского периода. Вступление русской национальной кухни в новую фазу. Индустриализация отрасли. Создание нормативных документов, А-307	6	2		-	
Раздел 2 Особенности приготовления блюд в русской кухне.	Лек 9	Приготовление Холодных закусок в русской кухне из овощей, рыбы, мяса, птицыА-307	6	2		-	
	Лаб.1	Приготовление Холодных закусок в русской кухне из овощей, рыбы, мяса, птицы А-313	6	4	10		Отчет по лабораторной работе
	Лек 10	Каши на столе русского народа. Приготовление каш (рассыпчатых, вязких, жидкихА-307	6	2			
	Лаб2	Приготовление каш и изделий из каш .А-313	6	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лек 11	Особенности приготовления супов в русской кухне А-307	6	2			
	Лаб3	Приготовление щей, борщей, рассольников, солянок, ухи. А-313	6	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лек 12	Овощи в старинной русской кухне, забытые блюда из овощей А-307	6	2			

	Лаб 4	. Приготовление блюд русской кухни из овощей и грибов.А-313	6	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лек.13	Рыбные блюда в русской кухне, разделка рыбы А-307	6	2			
	Лаб5	. Блюда из вареной, жареной, припущенной и тушеной рыбы.А-313	6	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лек 14	Мясо на столе русских людей. Особенности приготовления А-307	6	2			
	Лек.15	Русский мясной стол , особенности приготовления А-307	6	2			
	Лаб 6	. Блюда из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса.А-313	6	6	20	-	Отчет по лабораторной работе
	Лек 16.17	Хлеб – всему голова. Роль хлеба в русской кухне А-307	6	4		-	
	Лаб 7	Способы приготовления дрожжевого теста А-313	6	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 8	Приготовление изделий из дрожжевого теста в русской кухне А-313	6	4	20	-	Отчет по лабораторной работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	6	75,75		-	
	ПА	Промежуточная аттестация	6	0,25	100	-	Итоговый тест
	Контроль	Контроль	6			-	
Итого:				144	200		

Схема расчета итогового балла: Текущий рейтинг + Результат итогового теста и все делится на 2

5. Образовательные технологии

При реализации учебного курса дисциплины используются следующие технологии: технология традиционного обучения, включающая лекции и практические занятия, которые предполагают последовательное изложение материала преподавателем. Лекция с элементами дискуссий, с использованием технологий развития критического мышления. Лабораторные работы в малых группах, проводится обсуждение и анализ результатов работ. Форма текущего контроля – отчёт по практическим работам, тестирование.

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.

Отчеты по лабораторным работам должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи лабораторной работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- результаты исследования и расчеты
- вывод

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
6	ПК-4	Тест 1-3 Лабораторные работы, отчет -1-8 Вопросы к зачету 1-65

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

7.2.1. Тесты

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

ТЕСТ1

Изначально колыбелью кулинарного искусства слыла:

- ☐ Греция
- ☐ Римская империя
- ☐ Испания
- ☐ Италия

В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» С.Друкавцева была выпущена в:

- ☐ 1779
- ☐ 1699
- ☐ 1625

Первые письменные упоминания о ресторанном бизнесе появились в:

- ☐ 14 веке
- ☐ 15 веке
- ☐ 16 веке
- ☐ 13 веке

Первые упоминания о ресторанном бизнесе появились в рассказах:

- ☐ английского писателя Д. Чосера
- ☐ французского кулинара Брилья Саварена
- ☐ развлекающий
- ☐ успокаивающий
- ☐ русского помещика Друковцева
- ☐ кулинара Карема

Открытие первого «ресторана» «Тур д'Аржан», состоялось в:

- ☐ 1553 в Париже
- ☐ 1576 в Лондоне
- ☐ 1595 в Милане
- ☐ 1599 в Риме

Первое меню было разработано в:

- ☐ 1571 году в Париже
- ☐ 1586 году в Лондоне

- 1599 году в Милане
- 1599 году в Риме

Словом «restorantes» до 1767 года назывался:

- суп
- десерт
- холодная закуска
- кондитерское изделие

«Отцом современного ресторана» по праву считается:

- Мишель Буланже
- Брилья Саварен
- Жорж Эскофье
- Кримон

«Restorantes» - во французском языке означает:

- Укрепляющий, восстанавливающий
- расслабляющий

В России рестораны активно развиваются сначала:

- 20 века
- 19 века
- 18 века
- 17 века

Мировое продвижение ресторана связано:

- с великой французской революцией 1789-1799 годов
- с великой отечественной войной 1812 года
- с английской революцией
- с великой американской депрессией

IX –XI века вошли в историю как

- Домонгольский период
- Монгольский период
- Московский период
- Петровский период

Какое важное событие, произошедшее в 988 году повлияло на традиции питания русского народа

- Крещение Руси
- Нашествие Монголо-татар
- Объединение славянских племен

Употребление пшеничного дрожжевого хлеба было привнесено в Киевскую Русь из

- Византии
- Греции

- Московии
- Европы

Традиционная пища древнерусского народа отражала в основном характер:

- зернового земледелия
- скотоводства
- бортничества
- рыболовства

С какого века на Руси стала использоваться русская печь :

- 10 века
- 12 века
- 14 века
- 16 века

Тест 2

Какую муку для выпечки использовали в южных регионах Руси

- просяную
- гречневую
- ячменную
- манную

Из запаренной гречневой, пшеничной и ржаной муки получали каши, которые называли

- ☐ затирухи
- ☐ заварухи
- ☐ саламаты
- ☐ саламуха

Какими кисели употребляли на Руси

- ☐ овсяной
- ☐ ржаной
- ☐ гороховый
- ☐ солодовый

Какие виды масла использовали в южных областях Руси:

- ☐ конопляное
- ☐ маковое
- ☐ ореховое
- ☐ льняное

Распространенные напитки на Руси в 9-11 веке

- ☐ квасы
- ☐ меды

- ☐ пиво
- ☐ чай

Какие овощи объединялись под словом репа

- репа и брюква
- репа и редька
- брюква и редька

IX –XI века вошли в историю как

- Домонгольский период
- Монгольский период
- Московский период
- Петровский период

Какое важное событие, произошедшее в 988 году повлияло на традиции питания русского народа

- Крещение Руси
- Нашествие Монголо-татар
- Объединение славянских племен

Употребление пшеничного дрожжевого хлеба было привнесено в Киевскую Русь из

- Византии
- Греции
- Московии
- Европы

Традиционная пища древнерусского народа отражала в основном характер:

- зернового земледелия
- скотоводства
- бортничества
- рыболовства

С какого века на Руси стала использоваться русская печь :

- 10 века
- 12 века
- 14 века
- 16 века

Какую муку для выпечки использовали в южных регионах Руси

- просыаную
- гречневую
- ячменную
- манную

Из запаренной гречневой, пшеничной и ржаной муки получали каши, которые называли

- ☐ затирухи
- ☐ заварухи
- ☐ саламаты
- ☐ саламуха

Какие кисели употребляли на Руси

- ☐ овсяной
- ☐ ржаной
- ☐ гороховый
- ☐ солодовый

Тест 3

Какие виды масла использовали в южных областях Руси:

- ☐ конопляное
- ☐ маковое
- ☐ ореховое
- ☐ льняное

Распространённые напитки на Руси в 9-11 веке

- ☐ квасы
- ☐ мёды
- ☐ пиво
- ☐ чай

Какие овощи объединялись под словом репа

- ☐ репа и брюква
- ☐ репа и редька
- ☐ брюква и редька

Основные типы русских супов сложились в

- ☐ 17 веке
- ☐ 13 веке
- ☐ 15 веке
- ☐ 11 веке

«Рассольное»- это:

- ☐ группа рыбных и мясных закусок
- ☐ группа овощных и крупяных изделий
- ☐ группа овощных солений
- ☐ группа закусок из субпродуктов

Кальи – это прототипы

- ☐ солянок
- ☐ рассольников
- ☐ щей
- ☐ борщей

С чем связано появление на русском столе пельменей, перемячей и мантов

- ☐ с присоединением к Руси Астраханского ханства
- ☐ с присоединением к Руси Казанского ханства
- ☐ с присоединением к Руси Башкирии и Сибири
- ☐ с присоединением к Руси Карелии

Сколько по времени длились царские пиры

- ☐ 6-8 часов
- ☐ 8-12 часов
- ☐ 1-2 дня
- ☐ 2-3 часа

В какой период на русском столе появились супы-пюре, рубленые котлеты, омлеты, пудинги:

- ☐ «в петровский период
- ☐ «в московский период
- ☐ «в домонгольский период

Вопросы теоретического обоснования отдельных кулинарных процессов нашли отражение в трудах:

- ☐ В.Освальда
- ☐ В. Левшина
- ☐ Карема
- ☐ Одоевского

При Петре I между переменами блюд подавали не мучной приспех,

- ☐ «антреме»
- ☐ Консому
- ☐ «буланже»

С каким французским кулинаром связана реформа русской кухни

- ☐ Карем
- ☐ Антуан
- ☐ Саварен
- ☐ Кремон

7.2.2. Лабораторные работы

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Лаб. 1	1 «Технология приготовления холодных блюд и закусок, в русской национальной кухне»	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 балла
Лаб. 2	«Технология приготовления каш в русской национальной кухне»	10	Выполнение лабораторной работы -6 баллов. защита работы -4 балла
Лаб.3	«Технология приготовления супов в русской национальной кухне»	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 балла
Лаб. 4	«Технология приготовления блюд из овощей в русской национальной кухне»	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 балла
Лаб.5	«Технология приготовления блюд из рыбы в русской национальной кухне»	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 балла
Лаб. 6	. Технология приготовления блюд из мяса в русской национальной кухне»	20	Выполнение лабораторной работы – 15 баллов, защита работы - 5баллов
Лаб.7	«Технология приготовления дрожжевого теста различными способами в русской кухне»	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 балла
Лаб 8	«Технология приготовления мучных изделий в русской национальной кухне»	20	Выполнение лабораторной работы - 15 баллов, защита работы - 5 баллов

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

Семестр 6

№ п/п	Вопросы
1	Этапы развития русской национальной кухни.
2	Краткая характеристика закусок русского стола. Отличительные черты приготовления горчицы домашней от столовой.
3	Характеристика круп. Применение круп в блюдах русской кухни.
4	Каша «на столе» русских людей.
5	Запеканка крупяная.
6	Блюда из бобовых в русской кухне.
7	Супы в рационе русских людей. Борщи.
8	Щи, отличительные особенности приготовления щей в старину.

9	Супы-пюре, их краткая характеристика.
10	Характеристика соусов в русской национальной кухне. Виды современных соусов.
11	Блюда из яиц в русской народной кухне.
12	Блюда из творога в русской народной кухне.
13	Овощи в старинной русской кухне.
14	Рыбные блюда в старинной русской кухне.
15	Разделка осетровых рыб. Блюда из вареной рыбы.
16	Способы подготовки частиковой рыбы.
17	Блюда из припущенной рыбы. Рыба припущенная по-русски.
18	Пряженная рыба и изделия из нее.
19	Тельное из рыбы.
20	Нерыбные морепродукты.
21	Блюда из рыбных консервов.
22	Мясо в русской кухне.
23	Блюда из отварного мяса. Рассольные блюда.
24	Мясо жареное. Отличительные черты бифштекса натурального от бифштекса с луком по-деревенски.
25	Блюда из тушеного мяса. Говядина шпигованная.
26	Старинные блюда из домашней птицы.
27	Современные блюда из домашней птицы.
28	Блюда из припущенной птицы
29	Блюда из тушеной птицы.
30	Блюда из рубленой птицы.
31	Характеристика напитков русского стола.
32	Виды сладких блюд и напитков.
33	Пресное тесто и изделия из него.
34	Дрожжевое тесто, способы приготовления.
35	Способы приготовления гуляша.
36	Способы приготовления рагу из потрохов.
37	Способы приготовления котлет морковных, свекольных, картофельных.
38	Отличительные особенности приготовления сырников современных от сырников старинных.
39	Виды супов из бобовых в русской национальной кухне.
40	Сладкие супы, их виды и особенности приготовления
41	Холодные суп:, окрошки, ботвиньи, используемое сырье и особенности приготовления
42	Холодные суп:, борщ холодный, тюря, щи зеленые, используемое сырье и особенности приготовления
43	«Значение каш в питании русского народа, используемое сырье и особенности приготовления.
44	Ассортимент мучного приспеха, его значение в питании народа, ассортимент и особенности приготовления .
45	Появление русской печи и ее влияние на формирование национальной кухни, особенности приготовления блюд в русской печи.
46	Народная и профессиональная кулинария их взаимосвязь Когда возникла профессиональная кулинария и ее основоположники
47	Порядок русского стола и его изменения на протяжении столетий.
48	Блюда французской кухни на русском столе, и их влияние на формирование русской национальной кухни.

49	Особенности развития русской национальной кухни в Петровскую эпоху
50	Изменение стола господствующего класса на протяжении столетий»
51	Появление закусок на русском столе и их роль в питании народа Основные виды закусок-рассольное.
52	Особенности пасхального стола, традиции обычаи. Блюда пасхального стола, особенности приготовления.
53	Основные виды русских супов. История появления супов Отличительные черты, используемое сырье
54	Русские поварни- прародители современных предприятий питания, особенности обустройства
55	Русские супы: похлебки, калыи. Особенности приготовления
56	Особенности приготовления ухи в различных регионах»
57	Кухонный инвентарь, посуда, используемые на Руси.
58	Развитие национальной кухни в домонгольский период
59	Развитие русской кухни в московский период. Влияние иностранной кухни в данный период на русскую кухню.
60	Изделия из дрожжевого теста (пироги, пирожки, кулебяки) особенности приготовления
61	Региональные кухни России их развитие и влияние на русскую кухню.
62	Влияние восточной кухни и ее отражение в национальной кулинарии
63	Основоположники русской национальной кухни.
64	Великие гастрономы Франции и их роль в становлении русской кухни
65	Особенности развития национальной кухни в советский период

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
		«зачтено»	Текущий рейтинг составляет 55-100 баллов
6	Зачет (по накопительному рейтингу)	«не зачтено»	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Васюкова А. Т.	Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1.	учебник	2017	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Васюкова А. Т.	Технология Васюкова А. Т. продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 495 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02516-7.	учебник	2015	ЭБС "ZNANIUM.COM"

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной биб- лиотеке / Наименование ЭБС
1	под ред. А. Т. Васюковой	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. : ил. - ISBN 978-5-394-01127-6.	Сборник рецептур	2018	ЭБС "ZNANIUM.CO M"
2	Цопкало, Л. А.	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.	Учебное пособие	2016	ЭБС "ZNANIUM.CO M"

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. WebofScience [Электронный ресурс]: мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016 – Режим доступа: apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
3. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
4. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
6. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
7. Медицинская информационная сеть. [Электронный ресурс]: Каталог медицинских диет. Режим доступа: <http://www.medicinform.net/dieta>
8. Ресторатор CHEF [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://restoratorchef.ru/>
9. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.restoved.ru/books/menedgment_i_marketing/
10. Общепит:бизнес и искусство [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.panor.ru/journals/obshepit/new/index.php>

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – 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	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. (А-304)	Столы ученические двухместные (моноблоки) , стол преподавательский , стул преподавательский , доска аудиторная (меловая).
2	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. (А-306)	Столы ученические двухместные (моноблоки), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная (меловая), таблица Менделеева .
3	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. (А-307)	Стол ученический трехместный (моноблок), стол преподавательский, стул преподавательский доска аудиторная (меловая)
4	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. (А-308)	Стол ученический двухместный стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф , доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.
5	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов.	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке

№ 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
	Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. (А-313)	ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; Столы лабораторный .; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллажи металлические 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный ; шкафы для реактивов; Столы лабораторный с полками ; стол лабораторные без полок ; табуреты лабораторные ; раковины; Столы лабораторные с ящиками ; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумбы; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
6	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
7	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные
8	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. 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-812)	Столы ученические, стол преподавательский, стул, доска аудиторная (маркерная), компьютер.