

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

Б1.В.08

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)/специализация

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 5 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	8	Итого
Форма контроля	Зачет	
Вид занятий		
Лекции	24	24
Лабораторные	36	36
Практические	24	24
Руководство: курсовые проекты	-	-
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Контактная работа	84,25	84,25
Самостоятельная работа	95,75	95,75
Контроль	-	-
Итого	180	180

Рабочую программу составил(и):

Доцент, к.т.н., Кулакова Ю.П.

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

(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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «01» сентября 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

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

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

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – формирование знаний в области технологии производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения, современных технологических схем производства пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная дисциплина: «Физика», «Инженерная графика», «Механика», «Оборудование предприятий общественного питания», «Технохимический контроль и учет производства», «Технологические добавки и улучшители», «Процессы и аппараты пищевых производств» «Учебная практика», «Производственная практика».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее: выполнение выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)	-	Знать: - нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования при проектировании технологических линий
		Уметь: - рассчитывать производственные мощности технологического оборудования при проектировании технологических линий
		Владеть: - навыками расчёта производственных мощностей и эффективности работы технологического оборудования при проектировании технологических линий
Способность изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ДПК-3)	-	Знать: современные, прогрессивные технологии, применяющиеся в процессе производства продукции, структуру и область применения нормативно-технологической документации.
		Уметь: использовать зарубежный опыт производства продуктов питания в

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		пищевой практике; получать и обрабатывать данные с использованием программного обеспечения.
		Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию общественного питания.

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)
Модуль 1	Лек 1	Введение. Научные основы технологии пищевых производств	8	2	-	-	-
	Лек 2	Основное и дополнительное сырье пищевых производств	8	2	-	-	-
	Лек 3	Первичная обработка сырья	8	2	-	-	-
	Лек 4	Продуктовый расчет производства продукции	8	4	-	-	-
	Лек 5	Вспомогательные материалы и тара для пищевых производств	8	2	-	-	-
	Лек 6	Технология водного сырья – гидробионтов	8	2	-	-	-
	Лек 7	Технология продукции из сырья наземных животных и птиц	8	4	-	-	-
	Лек 8	Технология продуктов из растительного сырья	8	2	-	-	-
	Лек 9	Микробиологические производства	8	2			
	Лек 10	Хранение продукции. Качество продукции, его измерение и контроль	8	2	-	-	-
	Пр 1	Проектирование технологической линии	8	2	5	-	Отчет по практической работе
	Пр 2	Расчет технологической линии по первичной переработке сырья	8	2	5	-	Отчет по практической работе
	Пр 3	Продуктовый расчет линии по производству молока пастеризованного	8	4	5	-	Отчет по практической работе
	Пр 4	Проектирование линии по производству пастеризованного молока	8	4	5	-	Отчет по практической работе
	Пр 5	Проектирование линии по производству мясных консервов	8	4	5	-	Отчет по практической работе

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
	Пр 6	Проектирование линии по производству рыбных консервов	8	4	5	-	Отчет по практической работе
	Пр 7	Расчет линии по производству хлеба	8	2	5		Отчет по практической работе
	Пр 8	Проектирование линии по производству сыра	8	2	5	-	Отчет по практической работе
	Лаб 1	Определение качества пищевой поваренной соли	8	4	5	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб2	Исследование качества томатопродуктов	8	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 3	Исследование физико-химических показателей молока	8	4	5	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 4	Исследование состава мяса	8	4	5	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 5	Сухое молоко: органолептическая оценка, определение влажности, растворимости	8	4	5	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 6	Определение показателей качества рыбопродуктов	8	4	5	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 7	Исследование пороков хлебобулочных изделий	8	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 8	Исследование физико-химических параметров сыра	8	4	5	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб 9	Исследование физико-химических параметров напитков	8	4	10		Отчет по лабораторной работе
	Ср	Изучение теоретического материала. Оформление отчета по практическим и лабораторным работам.	8	95,75	-	-	-

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
	ПА		8	0,25	-	-	Вопросы к ПА
Итого				180	-		

5. Образовательные технологии

Технология традиционного обучения – организация учебного процесса в вузе, основанная на лекционно-семинарско-зачетной формах обучения: лекция, практическое занятие, лабораторные занятия, самостоятельная работа. Методы обучения: наглядные, словесные, практические.

6. Методические указания по освоению дисциплины

В процессе освоения лекционного материала студент изучает конспект лекций и при необходимости соответствующий теоретический материал по литературным источникам указанным в основной и дополнительной литературе.

Отчеты по практическим занятиям должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи практической работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- расчеты
- вывод

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
8	Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)	Вопросы к зачету № 10,11, 24 Практические работы, отчеты 1-8 Лабораторные работы, отчеты 1-9
	Способность изучать и анализировать отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ДПК-3)	Тесты 1, 2 Практические работы, отчеты 1-8 Лабораторные работы, отчеты 1-9 Вопросы к зачету № 1-9, 12-23, 25-32

7.2 Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1

Тестовые задания

(наименование оценочного средства)

Тест 1

- 1 Назовите вещества - эмульгаторы, используемые при производстве майонеза:
 - растительные фосфолипиды
 - яичный порошок
 - уксус
 - соль
 - сахар
 - горчичный порошок
 - сухое молоко
2. Рекомендованный тип шелушителя для производства рисовой крупы:
 - вальцедековый станок
 - двухвалковыйшелушитель с резиновыми валками
 - машина интенсивного шелушения
 - шелушильный постав
3. Получение тонкодисперсной маргариновой эмульсии достигается в результате:
 - механического воздействия
 - внесения сахара
 - внесения соли
 - внесения эмульгаторов
 - внесения лецитина
 - внесение яичного порошка
4. Рекомендованный тип шелушителя для производства перловой крупы:
 - вальцедековый станок
 - двухвалковыйшелушитель с резиновыми валками
 - машина интенсивного шелушения
 - шелушильный постав
5. Сода используется при производстве майонеза с целью:
 - нейтрализации свободных жирных кислот
 - улучшения вкуса
 - повышения растворимости белков
- 6.Повышение температуры плавления жирового сырья для производства маргарина происходит в следствие:
 - использования оливкового масла
 - использования пальмового масла
 - использование саломаса
7. Технологическая операция обогащения “крупок” при получении муки проводится с целью
 - повышения содержания витаминов
 - снижения показателя зольности муки
 - повышения содержания белка
 - повышения содержания углеводов
8. Формирование кристаллической структуры маргарина зависит от:
 - скорости охлаждения
 - скорости перемешивания

- химического состава жировой фазы

9. Минимально рекомендованный уровень показателя стекловидности пшеницы для производства хлебопекарной муки

- >30 %
- >40 %
- >50 %
- >60 %
- >70 %

10. Оптимальная кислотность майонеза:

- РН 7,0
- РН 7,6
- РН 6,0
- РН 5,5
- РН 4,6
- РН 3,5
- РН 2,6

11. Оптимальная температура брожения теста при хлебопечении:

- 10-15 ° С
- 16-20 ° С
- 21-27 ° С
- 28- 32 ° С
- 33- 37 ° С

12. Использование яичного порошка или сухого яйца в качестве компонента в рецептурах майонеза проводится с целью:

- снижения кислотности майонеза
- повышения кислотности майонеза
- повышения стабильности майонезной эмульсии
- микробиологической стабильности

13. Очистка растительных масел от фосфолипидов осуществляется

- вымораживанием
- нейтрализацией
- сорбцией
- гидратацией

14. Показатель содержания клейковины в зерне выражается:

- %
- мг\100г
- г\100г

15. Вакуумирование теста при производстве макаронных изделий проводят с целью:

- повышения содержания белка в макаронных изделиях
- повышение содержания крахмала в макаронных изделиях
- повышения прочности макаронных изделий
- снижение интенсивности окислительных процессов при хранении макаронных изделий
- улучшение внешнего вида макаронных изделий

16. Очистка растительных масел от свободных жирных кислот осуществляется

- вымораживанием
- нейтрализацией
- сорбцией
- гидратацией

Тест 2

1. Какие операции осуществляется на стадии подготовки сырья при производстве хлебобулочных изделий?

- смешивание муки, замес теста
- смешивание муки, выстаивания теста
- смешивание муки, нагрев воды, процеживания жидких растворов
- нагрев воды, брожения опары

2. Рафинацию растительных масел осуществляют:

- физическим способом
- химическим способом
- физико-химическим способом
- физическим, химическим, физико-химическим способами

3. Производство спирта основано на:

- возгонке и конденсации газов при брожении
- спиртовом брожении разного сырья при участии дрожжей
- процессе осахаривания углеводов зерновых культур
- процессе микробиологического брожения сахара

4. Основные способы получения растительного масла – это:

- прессование и экстракция
- измельчение и экстракция
- предварительное прессование и окончательное прессование
- прессование и отжим

5. Особенности технологии производства ржаного хлеба обусловлены:

- высоким показателем зольности муки
- повышенной кислотностью ржаной муки
- низким содержанием клейковины в ржаной муке
- нативной активностью амилолитических ферментов

6. Технологическая операция комплекса ГТО при подготовке зерна к помолу: валка

- отволаживание
- очистка зерна
- шелушение

7. При производстве макаронных изделий к муке предъявляют специфические требования:

- крупинчатая структура, высокое содержание клетчатки, отсутствие способности к потемнению
- крупинчатая структура, низкое содержание клетчатки, отсутствие способности к потемнению
- крупинчатая структура, высокие содержания витаминов, отсутствие способности к потемнению
- не крупинчатая структура, высокое содержание клетчатки, отсутствие способности к потемнению

8. Какой комплекс показателей качества учитывают при приеме зерна пшеницы для производства хлебопекарной муки?

- влажность, содержание примесей, стекловидность, кислотность
- влажность, содержание примесей, масличность, содержание белка
- влажность, содержание примесей, стекловидность, содержание белка, зольность

9. Подготовка зерна к производству крупы включает:

- очистку от примесей, шелушение, выделение ядра
- очистку от примесей, шелушение, полирование
- кондиционирование зерна

- очистку от примесей, гидротермическую обработку, предварительную сортировку
10. Технологическая операция, придающая крупе блестящую поверхность
 - плющение
 - полирование
 - шелушение
 - шлифование
 11. Технологическая операция по обработке теста, проводимая раньше других
 - деление на куски
 - обминка
 - расстойка
 - формовка
 12. Сепарирование зерновых масс на решётах машинах основано на показателях:
 - длины зерновки
 - аэродинамических свойств
 - ширина зерновки
 - толщина зерновки
 13. Сепарирование зерновых масс на триерных блоках основано на показателях: длины зерновки
 - аэродинамических свойств
 - ширина зерновки
 - толщина зерновки
 14. Сепарирование зерна на концентраторах в процессе подготовки зерна к помолу проводится с целью:
 - выделения зерен поврежденных клопом вредная черепашка
 - коротких примесей
 - щуплых зерен
 - длинных зерен масс
 15. Обработка макаронных изделий включает:
 - формирование, сушку
 - замес: теста и формирования изделий
 - раскладку и сушку изделий
 - обдувку, резание, раскладку
 16. Шоколадную массу подвергают темперированию:
 - во избежание «поседения» шоколада
 - чтобы ускорить процесс охлаждения
 - чтобы получить однородную структуру
 - чтобы предотвратить порчу шоколадной массы

Критерии оценки

Контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. Итоговое тестирование по теоретическому материалу курса проводится через образовательный портал.

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Пр 1	Проектирование технологической линии	5	Выполнение практической работы - 2 балла, защита практической работы -3 балла
Пр 2	Расчет технологической линии по первичной переработке сырья	5	Выполнение практической работы - 2 балла, защита практической работы -3 балла
Пр 3	Продуктовый расчет линии по производству молока пастеризованного	5	Выполнение практической работы - 2 балла, защита практической работы -3 балла
Пр 4	Проектирование линии по производству пастеризованного молока	5	Выполнение практической работы - 2 балла, защита практической работы -3 балла
Пр 5	Проектирование линии по производству мясных консервов	5	Выполнение практической работы - 2 балла, защита практической работы -3 балла
Пр 6	Проектирование линии по производству рыбных консервов	5	Выполнение практической работы - 2 балла, защита практической работы -3 балла
Пр 7	Расчет линии по производству хлеба	5	Выполнение практической работы - 2 балла, защита практической работы -3 балла
Пр 8	Проектирование линии по производству сыра	5	Выполнение практической работы - 2 балла, защита практической работы -3 балла
Лаб 1	Определение качества пищевой поваренной соли	5	Выполнение лабораторной работы - 2 балла, защита лабораторной работы -3 балла
Лаб2	Исследование качества томатопродуктов	10	Выполнение лабораторной работы - 4 балла, защита лабораторной работы -6 баллов
Лаб 3	Исследование физико-химических показателей молока	5	Выполнение лабораторной работы - 2 балла, защита лабораторной работы -3 балла
Лаб 4	Исследование состава мяса	5	Выполнение лабораторной работы - 2 балла, защита лабораторной работы -3 балла
Лаб 5	Сухое молоко: органолептическая оценка, определение влажности, растворимости	5	Выполнение лабораторной работы - 2 балла, защита лабораторной работы -3 балла
Лаб 6	Определение показателей качества рыбопродуктов	5	Выполнение лабораторной работы - 2 балла, защита лабораторной работы -3 балла
Лаб 7	Исследование пороков хлебобулочных изделий	10	Выполнение лабораторной работы - 4 балла, защита лабораторной работы -6 баллов
Лаб 8	Исследование физико-химических	5	Выполнение лабораторной

	параметров сыра		работы - 2 балла, защита лабораторной работы -3 балла
Лаб 9	Исследование физико-химических параметров напитков	10	Выполнение лабораторной работы - 4 балла, защита лабораторной работы -6 баллов

7.3.Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

Семестр 8

№ п/п	Вопросы к зачету
1.	Научные основы технологии пищевых производств
2.	Основное и дополнительное сырье пищевых производств
3.	Первичная обработка сырья
4.	Основные принципы осуществления продуктового расчета производства продукции
5.	Вспомогательные материалы и тара для пищевых производств
6.	Технология водного сырья – гидробионтов
7.	Технология продукции из сырья наземных животных и птиц
8.	Технология продуктов из растительного сырья
9.	Микробиологические производства
10.	Хранение продукции. Качество продукции, его измерение и контроль
11.	Проектирование технологической линии, основные принципы и подходы
12.	Принципы расчета технологической линии по первичной переработке сырья
13.	Продуктовый расчет линии по производству молока пастеризованного
14.	Технологическая линия по производству пастеризованного молока
15.	Технологические инструкции по первичной обработке и хранению различного сырья.
16.	Технологическая линия по производству мясных консервов
17.	Технологическая линия по производству рыбных консервов
18.	Технологическая линия по производству хлеба
19.	Технологическая линия по производству сыра
20.	Органолептические и физико-химические показатели качества алкогольных напитков
21.	Показатели качества томатопродуктов
22.	Ассортимент молочной продукции, сырье и методы производства
23.	Ассортимент мясной продукции, сырье и методы производства
24.	Основные правила техники безопасности при производстве пищевых продуктов
25.	Физико-химические показатели качества молока
26.	Органолептические и физико-химические показатели качества мяса охлажденного
27.	Органолептические и физико-химические показатели качества вареных колбас
28.	Органолептические и физико-химические показатели качества сырокопченых колбас
29.	Пороки хлебобулочных изделий
30.	Органолептические и физико-химические показатели качества сыра
31.	Органолептические и физико-химические показатели качества сока
32.	Органолептические и физико-химические показатели качества масла сливочного

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
8	Зачет	«зачтено»	Ответ на два теоретических вопроса, студент хорошо владеет материалом и отвечает на дополнительные вопросы с пониманием, приводит примеры.
		«не зачтено»	Не отвечает ни на один из теоретических вопросов, затрудняется ответить и на дополнительные вопросы

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	С. Т. Антипов, А. И. Ключников, И. С. Моисеева, В. А. Панфилов	Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения	Учебник	2017	ЭБС «Лань»
2	Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков	Процессы и аппараты пищевых производств	Учебное пособие	2019	ЭБС «Лань»
3	Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева	Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии	Учебное пособие	2019	ЭБС «Лань»

8.2. Дополнительная 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	К. Я. Гайворонский	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли	Учебник	2015	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. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.ostu.ru/libraries/polnotekst/Uhebn_izd/2007/UP_organiz_obslug.rar
9. Ресторатор CHEF [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://restoratorchef.ru/>
10. Ресторанные ведомости [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.restoved.ru/books/menedgment_i_marketing/
11. 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	Стол ученический двухместный стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф , доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.

№ 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
	аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-308)	
5	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке 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.