

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

Б2.О.01(П)  
(индекс практики)

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**Производственная практика (технологическая практика) 3**

(наименование практики)

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: 2021

Общая трудоемкость: 6 ЗЕ

**Распределение часов практики по курсам**

| Курс  |                | 4               | Итого |
|---|----------------|-----------------|-------|
| Вид занятий   | Форма контроля | Зачет с оценкой |       |
| Самостоятельная работа под руководством преподавателя |                | 0,8             | 0,8   |
| Промежуточная аттестация                              |                | 0,2             | 0,2   |
| Контактная работа                                     |                | 1               | 1     |
| Иные формы  |                | 215             | 215   |
| <b>Итого</b>  |                | 216             | 216   |

Программу практики составил(и):

Доцент, к.т.н., Кулакова Ю.П.

---

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

---

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

Рецензирование программы практики:



Отсутствует



Рецензент

---

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

Программа практики составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

---

**Срок действия программы практики до «31» августа 2025 г.**

УТВЕРЖДЕНО

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

---

(Протокол заседания № 1 от 31 августа 2020 г.)

## **1. Цель практики**

Цель – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин специальности и специализации. Формирование практических навыков, связанных с выбранной специальностью, и умения самостоятельного решения производственных вопросов.

## **2. Место практики в структуре ОПОП ВО**

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Микробиология», «Биохимия», «Пищевая химия». «Санитария и гигиена», «Основы физиологии и гигиены питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)», «Учебная практика (научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы))», «Производственная практика (технологическая практика) 1,2».

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Проектирование предприятий общественного питания 2», «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», выполнение выпускной квалификационной работы.

## **3. Вид практики и форма (формы) ее проведения**

Вид практики: производственная

Форма (формы) проведения практики: распределенная

## **4. Тип практики**

Технологическая практика

## **5. Место проведения практики**

1. ТГУ, Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов, ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти», 445030 Самарская обл г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто», 445030 Самарская обл г. Тольятти б-р Цветной д.7
4. Базами практики также являются предприятия пищевой промышленности, общественного питания различных типов, учебно-производственные лаборатории, кулинарные и кондитерские цеха, проектные организации.

## 6. Планируемые результаты обучения

| Формируемые и контролируемые компетенции<br>(код и наименование)  | Индикаторы достижения компетенций<br>(код и наименование)  | Планируемые результаты обучения   |
|---|--|---|
| Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1) | ОПК-1.2. Решает стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности | Знать:<br>-взаимосвязанную совокупность средств и методов, используемых для хранения, обработки и выдачи информации;  |
|   |  | Уметь:<br>-решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами  |
|   |  | Владеть:<br>- системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий |
| Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2)  | ОПК-2.2. Решает стандартные профессиональные задачи с применением естественнонаучных знаний  | Знать:<br>- основные математические методы и приемы обработки количественной информации   |
|   |  | Уметь:<br>-решать поставленные задачи с применением естественнонаучных знаний   |
|   | ОПК-2.3. Демонстрирует навыки теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной   | Знать:<br>- основные методы экспериментальных исследований  |

| Формируемые и контролируемые компетенции<br>(код и наименование)  | Индикаторы достижения компетенций<br>(код и наименование)  | Планируемые результаты обучения  |
|---|--|--|
|   | деятельности   | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять навыки экспериментальных исследований в области профессиональной деятельности</li> </ul>  |
|   |  | <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.</li> </ul>   |
| Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3) | ОПК-3.1. Осуществляет выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- устройство и принцип работы современного технологического оборудования</li> <li>- нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования;</li> <li>- технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования</li> </ul> |
|   |  | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов</li> </ul>   |
|   |  | <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками эксплуатации технологического оборудования</li> </ul>  |
| Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4)   | ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания    | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологию производства пищевой продукции из различных видов сырья и полуфабрикатов</li> <li>- нормативно-технологическую документацию в области производства продукции общественного питания</li> </ul>  |
|   |  | <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять технологические расчеты для всех стадий производства продукции общественного питания</li> </ul>  |

| Формируемые и контролируемые компетенции<br>(код и наименование)                | Индикаторы достижения компетенций<br>(код и наименование)  | Планируемые результаты обучения  |
|---|--|--|
|   |  | Владеть:<br>- навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции<br>- навыками разработки нормативно-технологической документации   |
|   | ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса. | Знать:<br>- основы организации предприятий общественного питания   |
|   |  | Уметь:<br>- разрабатывать производственную программу предприятия   |
|   |  | -навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции   |
| Способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5) | ОПК-5.1. Применяет основные показатели и требования к параметрам технологического процесса.                                | Знать:<br>- основополагающие стандарты отрасли   |
|   |  | Уметь:<br>- организовывать и контролировать различные стадии производства продукции общественного питания  |
|   |  | Владеть:<br>- навыками работы с действующей нормативно-справочной документацией в области контроля и оценки качества сырья, полуфабрикатов, производимой продукции и оказываемых услуг в сфере общественного питания |

## 7. Структура и содержание практики

| Вид учебной работы                                    | Этапы практики  | Курс | Объем, ч. | Баллы | Формы текущего контроля (наименование оценочного средства) |
|---|---|------|-----------|-------|--|
| Самостоятельная работа под руководством преподавателя | Составление плана работы, задание на практику   | 4    | 0,8       | -     | -  |
| Промежуточная аттестация                              | -   | 4    | 0,2       | -     | -  |
| Контактная работа                                     | Консультации  | 4    | 1,0       | -     | -  |
| Иные формы  | Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, подготовка отчета по практике | 4    | 215,0     | 100   | Отчет по практике  |
| Форма (формы) отчетности по практике                  |   |      |           |       | Отчет по практике  |
| Итого:  |   |      | 216,0     | 100   |  |

## **8. Образовательные технологии**

Используются дистанционные образовательные технологии. При подготовке к ответам на тесты по темам курса и выполнению типовых заданий студенту необходимо тщательно изучить предлагаемую литературу, справочники, учебный материал.

Студент самостоятельно работает с дополнительной и основной литературой, справочниками, интернет-ресурсами.

При необходимости задать вопросы преподавателю в форуме.

## **9. Методические указания**

По итогам практики студенты представляют на кафедру текстовый отчет. К отчету могут прилагаться копии документов, раскрывающих содержание и форму некоторых технологических операций на предприятиях питания.

Отчет должен носить аналитический характер, то есть содержать обобщенные выводы об основных направлениях развития деятельности предприятия. Оригинальность текста должна быть не менее 70%.

Структура отчета:

- Титульный лист
- Акт
- Содержание
- Введение (цель, задачи практики)
- Описание выполненных заданий
- Заключение
- Список литературы
- Приложения

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4, с одной стороны, без рамки, шрифт TimesNewRoman, размер шрифта – 14, интервал – 1.5

Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: левое – 20 мм; правое – 20 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – не менее 20 мм.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера.

На титульном листе номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию. «Содержание» не нумеруется.

### **Обязанности студента на практике**

В период прохождения практики студенты обязаны:

- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации) и соблюдать трудовую дисциплину;
- выполнять в полном объеме программу практики;
- исполнять производственные задачи и разовые поручения руководителя практики от предприятия;
- представить на кафедру отчет о результатах практики.

Рекомендации: во время прохождения практики студент имеет право пользоваться книгами, периодическими изданиями в библиотеке читального зала университета, консультациями преподавателей и другими видами услуг.

### **Обязанности руководителя практики от университета**

Руководитель практики от кафедры обязан:

- проверять выполнение программы практики;
- консультировать студентов по вопросам прохождения практики, составлению отчетов;
- проверить отчет по практике;

### **Обязанности руководителя практики от предприятия**

Руководитель практики от предприятия питания обязан:



- совместно с руководителями практики от кафедры технологии продуктов питания организовать и контролировать прохождение практики студентами в соответствии с программой и календарным планом;
- обеспечить качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности и охране труда;
- знакомить студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте; технологией производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовых блюд; оборудованием и его эксплуатацией, охраной труда и т.д.;
- организовать непосредственное обучение студентов на рабочих местах, консультировать по производственным вопросам;
- предоставлять студентам возможность пользоваться оперативной документацией, оказывать помощь в подборе материалов для отчета о практике;
- контролировать соблюдение трудовой дисциплины, сообщая о случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка на кафедру технологии продуктов питания;
- оказывать содействие в изучении действующего нормативного материала, в подборе и анализе материала;

## 10. Оценочные средства

### 10.1. Паспорт оценочных средств

| Код контролируемой компетенции<br>(или ее части)  | Наименование<br>оценочного средства  |
|---|--|
| Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1) | Формирование отчета по практике<br>Задание на практику, пункт 1                            |
| Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2)  | Вопросы к зачету с оценкой № 8-10<br>Задание на практику, пункт 3                          |
| Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3)                   | Вопросы к зачету с оценкой № 6,7,17,28   |
| Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4)   | Вопросы к зачету с оценкой № 11-13, 31-32  |
| Способен организовывать и контролировать производство продукции питания (ОПК-5)   | Вопросы к зачету с оценкой № 1-5, 14-16, 18-27, 29,30,33<br>Задание на практику, пункт 2,4 |

## **10.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля успеваемости**

### **10.2.1.**

### **Задание на практику**

*(наименование оценочного средства)*

#### **Типовой пример задания**

Задание на производственную практику, заключается в последовательном изложении пунктов с 1 по 4 для того предприятия общественного питания, где проходит практику студент.

1. Характеристика предприятия (определение типа предприятия общественного питания, организационно-правовая форма, место нахождения, количество посадочных мест, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, структура предприятия (взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений), наличие сертификатов, лицензий).
2. Организация работы (организация работы складского хозяйства, организация работы и производственная программа мясорыбного цеха, организация работы и производственная программа овощного цеха, организация работы и производственная программа горячего цеха, организация работы и производственная программа холодного цеха)
3. Расчет площадей помещений для потребителей по нормативным данным ( расчет площади по нормативным данным: торгового зала, вестибюля, гардероба).
4. Организация контроля качества выпускаемой продукции.

#### **Краткое описание и регламент выполнения**

В первый день практики студент согласовывает с руководителем план прохождения практики и задание на практику. В течении всего периода прохождения практики выполняет задание на предприятии. По окончании формирует отчет по практике, защищает.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности (от 85 до 100 баллов)
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др. (от 70 до 84 баллов)
- оценка «удовлетворительно» если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала (от 55 до 69 баллов)

– оценка «неудовлетворительно» если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (от 0 до 54 баллов)

### 10.3.Оценочные средства для промежуточной аттестации

#### 10.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

| №<br>п/п | Вопросы к зачету с оценкой  |
|----------|---|
| 1.       | Отраслевые и внутренние инструкции и распоряжения, связанные с различными аспектами приготовления пищи.   |
| 2.       | Соблюдение стандартов личной гигиены работников.  |
| 3.       | Соблюдение стандартов гигиены производственных помещений.   |
| 4.       | Соблюдение стандартов гигиены оборудования и инвентаря.   |
| 5.       | Основы дезинсекции и дератизации предприятий питания.   |
| 6.       | Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности.  |
| 7.       | Оборудование кухни; принципы её работы и комплектации.  |
| 8.       | Методы инвентаризации и хранения применяемых материалов, инструментов и оборудования.   |
| 9.       | Планирование операций по созданию запасов продуктов питания и их хранению.  |
| 10.      | Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов.  |
| 11.      | Технология планирования меню для различных видов обслуживания.  |
| 12.      | Влияние местных традиций на ассортимент блюд ресторана и бара.  |
| 13.      | Техника декорирования различных видов ресторанных блюд.   |
| 14.      | Виды и специфика моющих и чистящих средств, их применение в зависимости от технологии уборки.   |
| 15.      | Процедуры и периодичность уборки. Технология содержания зоны утилизации отходов. Техника сбора и хранение отходов.                                      |
| 16.      | Распределение обязанностей и степень ответственности работников кухни.  |
| 17.      | Принципы планирования и организации производства.   |
| 18.      | Методы контроля за качеством обслуживания клиента.  |
| 19.      | Приемы подготовки столовой посуды и приборов к обслуживанию.  |
| 20.      | Приемы подготовки торгового зала к обслуживанию.  |
| 21.      | Стандарты одежды (униформы) работников ресторанного сервиса. Соблюдение стандартов.   |
| 22.      | Порядок и процедура предоставления меню, карты вин, карты напитков.   |
| 23.      | Технология и процедуры общения официантов. Техника приема и выполнения заказа.  |
| 24.      | Ассортимент и характеристика вин. Услуги сомелье.   |
| 25.      | Техника сервировки столиков и оформления зала с использованием декоративных элементов.  |
| 26.      | Организация обслуживания клиентов в особых случаях (банкеты и приемы).  |
| 27.      | Процедура работы официантов при расчете с клиентами.  |
| 28.      | Технология создания и контроль за поддержанием комфортных условий в зале ресторана (визуальный и температурный комфорт).                                |
| 29.      | Существующие стили, техники и методы обслуживания в ресторанах.   |
| 30.      | Текущие и перспективные потребности в рекламных материалах.   |
| 31.      | Служба кейтеринга. Услуги, время обслуживания, перечень услуг. Меню и стиль обслуживания банкетов. Способы рекламирования и продаж услуг вне территории |

|     |  |
|-----|--|
|     | ресторана.   |
| 32. | Обслуживание и продажа напитков. Образцы карты вин. Бар и работа бармена. Перечень наиболее популярных напитков и коктейлей. |
| 33. | Обеспечение качественного обслуживания клиентов. Нормы и требования к персоналу, обслуживающему гостей в зале ресторана.     |

| Форма проведения промежуточной аттестации | Критерии и нормы оценки |  |
|---|-------------------------|--|
| Зачет с оценкой                           | «отлично»               | выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности (от 85 до 100 баллов)                           |
|   | «хорошо»                | выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др. (от 70 до 84 балла) |
|   | «удовлетворительно»     | выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала (от 55 до 69 баллов)   |
|   | «неудовлетворительно»   | выставляется студенту, если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (от 0 до 54 балла)  |

## 11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

### 11.1. Обязательная литература

| №<br>п/п | Авторы, составители                              | Заглавие (заголовок)  | Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.) | Год издания | Количество в научной библиотеке /<br>Наименование ЭБС |
|----------|--|---|---|-------------|---|
| 1        | Н.Д. Торопова                                    | Организация производства на предприятии общественного питания | Учебное пособие   | 2019        | ЭБС «Лань»  |
| 2        | Т.Р. Любецкая                                    | Организация обслуживания в индустрии питания                  | Учебник   | 2019        | ЭБС «Лань»  |
| 3        | М.И. Ботов,<br>Д.М. Давыдов,<br>В.П. Кирпичников | Электротепловое оборудование индустрии питания                | Учебное пособие   | 2020        | ЭБС «Лань»  |

### 11.2. Дополнительная литература

| №<br>п/п | Авторы, составители  | Заглавие (заголовок)  | Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.) | Год издания | Количество в научной библиотеке /<br>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        | А. Б. Киладзе  | Товароведение и экспертиза животного сырья  | Учебное пособие   | 2017        | ЭБС «IPRbooks»  |

### 11.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Федеральный портал. Российское образование. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:[http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web\\_Links&file=index&1\\_o p=viewlink&cid=1790](http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&1_o p=viewlink&cid=1790)
2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:[http://window.edu.ru/catalog/?p\\_rubr=2.2.75.16](http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.16)
3. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. [Электронный ресурс]:БиблиотекаГОСТ. Режим доступа:<http://vsegost.com/Catalog/50/50770.shtml>
4. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

### 11.4. Перечень программного обеспечения

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

### 11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

| № 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     | Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов (А-313)  | печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; стол лабораторный; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллаж металлический 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный; шкаф для реактивов; стол лабораторный с полками; стол лабораторный без полок; табурет лабораторный; раковина; стол |

| №<br>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  |
|----------|--|--|
|          |  | лабораторный с ящиками; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумба; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский  |
| 2        | Помещение для самостоятельной работы студентов (Г-401)   | Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет   |
| 3        | Аудитория веб-конференций. 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-719) | Стол преподавательский, телевизор, роутер, веб.камера, информационная стойка используемая в качестве задника, системный блок, вешалка, стул преподавательский, штатив, стойка для телевизора, гарнитура, шторы, системный фильтр на 5 розеток, комод, зеркало, источник бесперебойного питания |