

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

**Б1.В.18**  
(индекс дисциплины)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Производство продуктов диетического и лечебного-профилактического питания**

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технологии продуктов функционального и специализированного питания

Форма обучения: очная

Год набора: 2025

Общая трудоемкость: 3 ЗЕ

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр	8	Итого
Форма контроля	зачет	
Вид занятий		
Лекции	12	<b>12</b>
Лабораторные	24	<b>24</b>
Практические	12	<b>12</b>
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР	–	–
Промежуточная аттестация	0,25	<b>0,25</b>
Контактная работа	48,25	<b>48,25</b>
Самостоятельная работа	119,75	<b>119,75</b>
Контроль	–	–
<b>Итого</b>	<b>168</b>	<b>168</b>

Рабочую программу составила:

старший преподаватель Михалева М.И.

---

*(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 «28» августа 2029 г.**

УТВЕРЖДЕНО

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

---

(протокол заседания № 1 от «28» августа 2024 г.).

## 1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель - изучения дисциплины «Производство продуктов диетического и лечебно-профилактического питания» ознакомить студентов с принципами диетического и лечебно-профилактического питания, особенностями диет при различных заболеваниях и использованием пищевых веществ для профилактики профессиональных заболеваний работников вредных производств; научить составлению меню, рецептуры блюд и рационов диетического и лечебно-профилактического питания.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Аналитическая химия», «Химия», «Органическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Производственно-технологический контроль продуктов функционального питания», «Технология продуктов функционального и специализированного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология продуктов спортивного питания и здорового образа жизни», «Разработка продуктов и рационов персонифицированного питания», «Нетрадиционные виды растительного сырья».

## 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-2. 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-2.5 Разрабатывает технологическую документацию на производство пищевой продукции диетического и лечебно-профилактического питания	Знать: состояния в области здорового питания населения, основные принципы государственной политики в области здорового питания, основополагающие критерии и пищевую ценность основных групп пищевых продуктов, основные принципы рационального, нетрадиционного, специализированного питания и других современных научных теорий и концепций питания, принципы диетического питания.
		Уметь: составлять рационы питания и давать им физиологическую оценку
		Владеть: методами контроля основных параметров качественного и количественного состава пищевых продуктов во время кулинарной обработки.
Способен применять установленные	ПК-8.1 Знает классификацию и свойства основных	Знать: состояния в области здорового питания населения, основные принципы

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы достижения компетенций</b> (код и наименование)	<b>Планируемые результаты обучения</b>
санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к организации питания разных групп населения (ПК-8)	компонентов пищевого сырья. Способен применять аналитические и расчетные методы исследований для определения величины основного обмена и энергозатрат, вычисления суточной потребности в основных пищевых веществах, составления рациона питания	государственной политики в области здорового питания, основополагающие критерии и пищевую ценность основных групп пищевых продуктов, основные принципы рационального, нетрадиционного, специализированного питания и других современных научных теорий и концепций питания, принципы диетического питания.
		<b>Уметь:</b> составлять рационы питания и давать им физиологическую оценку
		<b>Владеть:</b> методами контроля основных параметров качественного и количественного состава пищевых продуктов во время кулинарной обработки.

#### 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. Введение. «Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания»	Лек 1	«Современные теории и концепции питания» 1. История развития науки о лечебном питании 2. Теория сбалансированного и адекватного питания 3. Концепции питания	8	2	-	-	
	Пр 1	Работа с нормативно-технологической документацией по разработке новых видов продукции	8	2	-	-	Отчет по практической1 работе
	Пр 2	«Общие требования к построению лечебных рационов» 1. Требования к составлению меню. 2. Режим питания больных 3. Доставка, прием и хранение продуктов	8	2	-	-	Отчет по практической1 работе
	Лек 2	«Виды питания» 1. Лечебное питание 2. Лечебно-профилактическое и профилактического питания 3. Специализированное питание	8	2	-	-	
	Пр 3	«Характеристика диет с пониженной и повышенной калорийностью (НКД и ВКД)»	8	2	-	-	Отчет по практической1 работе
	Лек 3	«Общие принципы диетического питания» 1. Виды местного и общего действия пищи. 2. Методы щажения	8	2	-	-	

		3. Методы тренировки контрастных и разгрузочных диет					
	Пр 4	«Технологическая характеристика процессов производства диетических блюд». «Производство холодных блюд и закусок»	8	4	-	-	Отчет по практической1 работе
	Пр 5	«Технологическая характеристика производства супов »	8	2	-	-	Отчет по практической1 работе
Модуль 2. Характеристика стандартных диет	Лек 4	«Система диет в лечебном питании» 1. Номерная диета по М.И.Повзнеру 2. Номенклатура стандартных диет 3. Специальные и разгрузочные диеты 4.Среднесуточные наборы продуктов для стандартных диет	8	2	-	-	
	Лаб3 1	«Производство блюд и изделий из овощей, круп и макаронных изделий»	8	4	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 2	Производство блюд и изделий из рыбы и нерыбных объектов морского промысла	8	4	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лек 5	«Характеристика основного варианта стандартной диеты (ОВД)» 1. Цель назначения и общая характеристика диеты ОВД. 2. Основные принципы питания при назначении диеты	8	2	-	-	

		ОВД 3. Технология приготовления блюд для диеты ОВД					
	Лаб3 3	Производство блюд и изделий из мяса»	8	4	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 4	«Производство соусов, сладких блюд и напитков»	8	4	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 5	Разработка рецептур хлебобулочных продуктов	8	4	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лек 6	«Характеристика специальных и разгрузочных диет» 1. Характеристика специальных и разгрузочных диет. 2. Характеристика калиевой и магниевой диет 3. Характеристика разгрузочных диет	8	2	-	-	
	Лаб3 6	«Характеристика варианта диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)	8	4	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям.	8	119,75	-	-	
	ПА	Промежуточная аттестация	8	0,25	-	-	Вопросы к зачету
<b>Итого:</b>				168	-		

## 5. Образовательные технологии

При реализации учебного курса дисциплины используются следующие технологии: технология традиционного обучения, включающая лекции, которые предполагают последовательное изложение материала преподавателем. Лекция с элементами дискуссий, с использованием технологий развития критического мышления.

## 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
8	ПК-2.1	Тестовые задания Отчеты по практическим и лабораторным работам Кейс- задания Вопросы к зачету
8	ПК-8.1 Знает классификацию и свойства основных компонентов пищевого сырья. Способен применять аналитические и расчетные методы исследований для определения величины основного обмена и энергозатрат, вычисления суточной потребности в основных пищевых веществах, составления рациона питания	Тестовые задания Отчеты по практическим и лабораторным работам Кейс- задания Вопросы к зачету

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

#### 7.2.1. Тест

(наименование оценочного средства)

Совокупность полезных свойств кулинарной продукции:

- ☐ Пищевая ценность
- ☐ Безопасность
- ☐ Органолептические показатели
- ☐ Усвояемость
- ☐ Химические свойства



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

- Энергетическая ценность
- Биологическая ценность
- Физиологическая ценность
- Химическая ценность
- Физическая ценность

Энергетическая ценность блюда измеряется в:

- килокалориях
- граммах
- килограммах
- процентах

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

- Физиологическая ценность
- Физическая ценность
- Химическая ценность
- Энергетическая ценность
- Биологическая ценность

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

- Биологическая ценность
- Энергетическая ценность
- Химическая ценность
- Физическая ценность
- Физиологическая ценность

Безопасность бывает:

- ☐ Химическая
- ☐ Санитарно-гигиеническая
- ☐ Радиационная
- ☐ Физическая
- ☐ Энергетическая

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

- Органолептические показатели
- Физические показатели
- Химические показатели
- Санитарно-гигиенические показатели
- Биологические показатели

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

\_\_\_\_\_  
Ответ: рецептура

Витамином А и каротинами богаты продукты:

- ☐ молоко, сливочное масло, яйца, печень, морковь, помидоры
- ☐ смородина, картофель, капуста, шиповник, морковь
- ☐ творог, молоко, салат, шпинат, зелень
- ☐ картофель, морковь, помидоры, сливочное масло, капуста

К жирорастворимым витаминам относятся:

- ☐ А, D, E, К
- ☐ А, D, H, К
- ☐ D, B<sub>1</sub>, РР, E
- ☐ А, E, K, C
- ☐ кислот

К жирорастворимым витаминам не относятся:

- ☐ Н
- ☐ РР
- ☐ С
- ☐ А
- ☐ D
- ☐ E
- ☐ К

Овощи являются для организма человека важным поставщиком:

- ☐ углеводов
- ☐ белков
- ☐ жиров

Пектиновыми веществами богаты следующие продукты

- ☐ овощи
- ☐ фрукты
- ☐ рыбные продукты
- ☐ молочные продукты

Суточная потребность человека в углеводах:

- ☐ 400-500г
- ☐ 300-350г
- ☐ 500-700г
- ☐ 200-400г

Рыба ценится содержанием:

- ☐ белков

- ☐ жиров
- ☐ минеральных веществ
- ☐ углеводов

Содержание белка в рыбе колеблется от:

- 9 до 15 %
- 2 до 5%
- 5 до 7%
- 20-25%

Жир рыбы является источником:

- ☐ непредельных жирных кислот
- ☐ витамина А
- ☐ витамина D

Пищевая ценность мяса обусловлена:

- высоким содержанием белков
- высоким содержанием углеводов
- высоким содержанием полисахаридов
- высоким содержанием жиров

#### **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.Типовые практические работы**

Практическая работа № 1 Работа с нормативно-технологической документацией по разработке новых видов продукции

Практическая работа № 2 Общие требования к построению лечебных рационов»

Практическая работа № 3 Характеристика диет с пониженной и повышенной калорийностью (НКД и ВКД)

Практическая работа № 4 Технологическая характеристика процессов производства диетических блюд».

Практическая работа № 5 Технологическая характеристика производства супов

#### **Критерии оценки:**

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если отчет по практической работе выполнен в полном объеме в соответствии с требованиями указанными в учебно-методическом пособии, показана высокая компетентность и продвинутый уровень обучающегося при ответах на вопросы, получены полные, правильные ответы на дополнительные вопросы

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если нет отчета по практической работе или он выполнен не в достаточном объеме и не соответствует требованиям методического пособия, показана низкая компетентность и уровень обучающегося ниже порогового, на дополнительные вопросы не ответил

### 7.2.3. Типовые задания для выполнения лабораторных работ

Лабораторная работа № 1 Производство блюд и изделий из овощей, круп и макаронных изделий»

Лабораторная работа № 2 Производство блюд и изделий из рыбы и нерыбных объектов морского промысла

Лабораторная работа № 3 Производство блюд и изделий из мяса»

Лабораторная работа № 4 Производство соусов, сладких блюд и напитков»

Лабораторная работа № 5 Разработка рецептур хлебобулочных продуктов

Лабораторная работа № 6 Характеристика варианта диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)

#### Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент выполнил лабораторную работу, провел бракераж готовой продукции и правильно отвечает на вопросы преподавателя.
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если студент не выполнил лабораторную работу

### 7.2.4. Кейс-задание

**Задание 1.** Разработка кулинарной продукции диетического питания

**Задание 2.** Разработка технологической схемы производственного процесса производства хлебобулочных изделий, с указанием технологических потоков (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

№	Вопросы
---	---------

п/п	
1.	История развития науки о лечебном питании.
2.	Теория сбалансированного и адекватного питания.
3.	Виды питания.
4.	Методы шажения.
5.	Номенклатура стандартных диет.
6.	Специальные и разгрузочные диеты.
7.	Характеристика, цель назначения основного варианта диеты (ОВД).
8.	Технология приготовления блюд ОВД.
9.	Роль питания в профилактике болезней ОВД.
10.	Номенклатура диет по М.М.Гивзнеру.
11.	Общая характеристика и цель назначения диеты с механическим и химическим шажением (ЩД).
12.	Основные принципы питания при назначении диеты ЩД.
13.	Технология приготовления блюд для диеты ЩД.
14.	Основные принципы питания при назначении низко- и высококалорийной диеты(НБД и ВБД).
15.	Технология приготовления блюд для диет НБД и ВБД.
16.	Характеристика специальных и разгрузочных диет.
17.	Требования к составлению меню диетического питания.
18.	Основные принципы питания при назначении низко- и высококалорийной диеты(НБД и ВБД).
19.	Технология приготовления блюд для диет НКД и ВКД.
20.	Доставка, прием и хранение продуктов для диетического и лечебнопрофилактического питания.
21.	Технологические приемы, обеспечивающие механическое и химическое шажение.
22.	Особенности производства холодных блюд и закусок для диетического и лечебнопрофилактического питания.
23.	Технология и ассортимент салатов, винегретов и закусок для диетического питания.
24.	Особенности производства супов и соусов для диетического и

	лечебнопрофилактического питания.
25.	Технология и ассортимент супов на отварных овощах и крупяных отварах.
26.	Технология и ассортимент пюреобразных и прозрачных супов для диетического питания.
27.	Особенности производства блюд из мяса и субпродуктов для диетического питания, ассортимент, технология.
28.	Особенности производства блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для
29.	Особенности производства блюд из овощей для диетического питания, ассортимент, технология.
30.	Блюда из яиц и творога для диетического питания, ассортимент, технология
31.	Сладкие блюда для диетического питания, ассортимент, технология приготовления.
32.	Особенности технологии приготовления лечебных сладких блюд и напитков
33.	Строение и свойства белков, жиров и углеводов пищевых продуктов.
34.	Изменения органических соединений пищевых продуктов при кулинарной обработке.
35.	Витамины и минеральные вещества пищевых продуктов, их изменения при кулинарной обработке.
36.	Основы нормирования пищевых веществ в рационе питания.
37.	Сбалансированное питание, режим питания.
38.	Составление рационов питания для групп населения различной интенсивности труда.
39.	Строение пищеварительного аппарата, процессы пищеварения.
40.	Методы тепловой обработки пищевых продуктов.
41.	Классификация супов, ассортимент, технология производства.
42.	Технология производства полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы

### 7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
8	Зачет (устно)	«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, не может ответить ни на один

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
			дополнительный вопрос

## 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	Э.Э.Сафонова, Е.П.Линич, В.В.Быченкова	Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие для вузов/ 2-е изд., стер. – СанктПетербург: Лань, 2021.- 180с.-ISBN 978-5-8114- 7755-5.- Текст электронный // Лань: электроннобиблиотечная система.— URL: <a href="http://e.lanbook.com/book/165844">http://e.lanbook.com/book/165844</a> (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей	Учебное пособие	2021	ЭБС "Лань"
2	Юдина С.Б.	Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс].: учеб. пособие / С. Б Юдина. – Изд.3-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 280 с. - ISBN 978-5-8114-2385-9.	Учебное пособие	2018	ЭБС "Лань"
3	Э.Э.Сафонова, Е.П.Линич,	Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие/ -СанктПетербург: Лань, 2021.- 220с.-ISBN 978-5-8114- 2577-8.- Текст электронный // Лань: электроннобиблиотечная система.— URL: 1 2 3 4 5 6 7 <a href="http://e.lanbook.com/book/167417">http://e.lanbook.com/book/167417</a> (дата обращения 12.05.2021). – Режим доступа для авторизир. пользователей	Учебное пособие	2021	ЭБС "Лань"



## 8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Год издания	Количество в библиотеке
1	Австриевских А.Н.	Продукты здорового питания [Электронный ресурс] : Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения : [монография] / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. - [Саратов] : [Вузовское образование], 2014. - 365 с.	Монография	2014	ЭБС "IPRbooks"
2	Неверова О.П.	Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 415 с. : ил. - (Высшее образование).	Учебник	2014	ЭБС "IPRbooks"
3	Н.В.Бабий, Д.Б.Пеков	Теоретические постулаты и практическая необходимость разработки и производства продуктов питания для профилактики заболеваний, вызванных вредными условиями труда: монография/ Благовещенск: АмГУ, 2016.-	Учебник	2016	ЭБС "Лань"
4	И.В.Бобренева	Функциональные продукты питания и их разработка:– СанктПетербург: Лань, 2019.-	Монография	2019	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/](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](http://apps.webofknowledge.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: [scopus.com](http://scopus.com). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
6. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: [elibrary.ru](http://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: 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	Столы ученические двухместные (моноблоки) , стол преподавательский , стул преподавательский , доска аудиторная (меловая).

№ 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
	текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-304)	
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. (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;

№ 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
		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	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. (А-315)	Стол лабораторный, стеллаж для посуды деревянный, стеллаж металлический, ванна моечная двухсекционная, стол лабораторный металлический, ларь морозильный, холодильник, плита электрическая.
7	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
8	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные