

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Б1.В.17

(индекс дисциплины)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Продукты питания специального назначения**

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2025

Общая трудоемкость: 5 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	24	<b>24</b>
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР	—	—
Промежуточная аттестация	0,25	<b>0,25</b>
Контактная работа	60,25	<b>60,25</b>
Самостоятельная работа	119,75	<b>119,75</b>
Контроль	—	—
<b>Итого</b>	<b>180</b>	<b>180</b>

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 «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 – приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства лечебных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе сырья растительного и животного происхождения.

## 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», «Товароведение и экспертная оценка продовольственных товаров», «Технология продуктов общественного питания 1, 2».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология продуктов общественного питания 3», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов быстрого приготовления».

## 3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-8. Способен применять установленные санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к организации питания разных групп населения	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.	Знать: основные и альтернативные теории питания; принципы питания различных групп населения
		Уметь: составлять рационы питания и давать им физиологическую оценку
		Владеть: 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. Состав, свойства и биологическое значение продуктов питания специального назначения.	Лек 1	Понятие, биологическое значение продуктов питания специального назначения. Физиологическое значение БАДов.	8	2	-	-	
	Пр 1	Работа с нормативно-технологической документацией по разработке новых видов продукции	8	6	-	-	Отчет по практической1 работе
	Пр 2	Классификация БАД	8	6	-	-	Отчет по практической1 работе
	Лек 2	Понятие и значение пробиотиков для здоровья человека. Роль нуклеиновых кислот в питании человека	8	2	-	-	
	Пр 3	Сравнительный состав пробиотиков	8	6	-	-	Отчет по практической1 работе
	Лек 3	Витамины в продуктах питания Химия макро- и микроэлементов в науке о питании	8	2	-	-	
	Пр 4	Анализ состава пищевых продуктов на содержание витаминов	8	6	-	-	Отчет по практической1 работе
	Пр 5	Анализ состава пищевых продуктов на содержание минеральных веществ	8	2	-	-	Отчет по практической1 работе

Модуль 2. Биологическое значение продуктов специального назначения	Лек 4	Биологическое значение молочно-кислых продуктов Биологическое значение мясных продуктов специального назначения	8	2	-	-	
	Лаб3 1	Разработка рецептур блюд молочных продуктов специального назначения	8	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 2	Разработка рецептур блюд мясных продуктов специального назначения	8	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лек 5	Биологическое значение хлебобулочных продуктов специального назначения Биологическое значение кондитерских продуктов специального назначения.	8	2	-	-	
	Лаб3 3	Разработка рецептур хлебобулочных изделий специального назначения	8	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 4	Разработка рецептур хлебобулочных изделий специального назначения	8	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 5	Разработка рецептур кондитерских продуктов специального назначения	8	4	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лек 6	Физиологическое значение продуктов питания, обогащённых полиненасыщенными жирными кислотами Физиологическое значение продуктов питания, обогащённых пищевыми волокнами, протеиновыми гидролизатами.	8	2	-	-	

	Лаб3 6	Разработка рецептур блюд и продуктов, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами	8	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 7	Разработка рецептур блюд и продуктов, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами	8	4	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 8	Разработка рецептур блюд и продуктов, обогащенных пищевыми волокнами	8	2	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 9	Разработка рецептур блюд и продуктов, обогащенных пищевыми волокнами	8	4	-	-	
	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>				180	-		

## 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-8.1	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, K



- A,D,H,K
- D,B<sub>1</sub>,PP E
- A,E,K,C
- ☐ кислот

К жирорастворимым витаминам не относятся:

- ☐ Н
- ☐ PP
- ☐ C
- ☐ A
- ☐ D
- ☐ E
- ☐ K

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%
- 5до 7%
- 20-25%

Жир рыбы является источником:

- ☐ непредельных жирных кислот
- ☐ витамина A

- 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 Классификация БАД

Практическая работа № 3 Сравнительный состав пробиотиков

Практическая работа № 4 Анализ состава пищевых продуктов на содержание витаминов

Практическая работа № 5 Анализ состава пищевых продуктов на содержание минеральных веществ

#### **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 Разработка рецептур блюд молочных продуктов специального назначения

Лабораторная работа № 2 Разработка рецептур блюд мясных продуктов специального назначения

Лабораторная работа № 3 Разработка рецептур хлебобулочных изделий специального назначения

Лабораторная работа № 4 Разработка рецептур кондитерских продуктов специального назначения

Лабораторная работа № 5 Разработка рецептур блюд и продуктов, обогащенных полиненасыщенными жирными кислотами

Лабораторная работа № 6 Разработка рецептур блюд и продуктов, обогащенных пищевыми волокнами

**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 обогащенной пищевыми волокнами, витаминами, минеральными веществами

**Задание 2.** Разработка технологической схемы производственного процесса производства хлебобулочных изделий, обогащенных пробиотиками 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**

№ п/п	Вопросы
1.	Требования к продуктам специального назначения.
2.	Основные положения концепции здорового и безопасного питания населения России.
3.	Сырьевые источники для производства продуктов питания специального назначения. Общая характеристика.
4.	Что относится к продуктам специального назначения
5.	Что такое энергетическая ценность продукта
6.	Что такое биологическая ценность пищевого продукта
7.	Какую роль играют биологически активные вещества при добавлении их к продуктам
8.	Что относят к биологически активным добавкам
9.	Что такое парафармацевтики и их роль в питании

10.	С какой целью в питании используются нутрицевтики
11.	Роль пробиотиков для организма человека
12.	Какие пищевые продукты являются продуктами специального назначения
13.	Что изучает наука – нутрициология
14.	Основные виды сырья для производства БАД
15.	На какие группы подразделяются БАДы
16.	Что относится к минорным биологически активным веществам
17.	К какой группе БАД относят витамины и их роль в питании человека
18.	К какой группе БАД относятся минеральные вещества и их роль в питании человека
19.	Сырье животного происхождения как источник продуктов питания специального назначения. Характеристика биологически активных ингредиентов.
20.	Мясо. Химический состав, характеристика биологически активных компонентов.
21.	Белковый состав мяса, функциональное значение.
22.	Конструирование пищи функционального значения на основе мяса.
23.	Мясо и мясные продукты в профилактике анемий.
24.	Специальные продукты функционального значения на основе мясного сырья
25.	Состав и физиологическое значение молока.
26.	Углеводы молока в получении функциональных продуктов питания.
27.	Характеристика белков молока в получении функциональных продуктов питания.
28.	Химизм и значение брожения в питании.
29.	Бифидобактерии. Физиологическое значение и применение.
30.	Пробиотики и пребиотики в питании.
31.	Соединительнотканые белки мяса. Характеристика и физиологическое значение.
32.	Молочнокислые продукты питания. Номенклатура, значение.
33.	Белки молока и производство белковых продуктов. Значение в питании.
34.	Молочная сыворотка. Получение и биологическое значение.
35.	Производство напитков специального назначения на основе молочной сыворотки.
36.	Рыба, как сырьевой источник для производства продуктов питания специального назначения
37.	Липидный состав рыб. Значение в питании.
38.	Продукты питания специального назначения на основе рыбы.
39.	Соединительнотканые белки рыб. Характеристика и перспективы применения
40.	Состав и свойства белков рыб в получении продуктов питания специального назначения.
41.	Источники воды и ее биологическое значение.
42.	Химический состав фруктов, характеристика биологически активных веществ.
43.	Использование фруктов для производства продуктов питания специального назначения
44.	Овощи, как сырье для производства продуктов питания специального назначения
45.	В чём заключается биологическое значение минеральных веществ?
46.	В чём заключается биологическое значение витаминов?
47.	Мясо и мясные продукты, как источники белков.
48.	Рыба и рыбные продукты, как источники белков.
49.	Молоко и молочные продукты, как источники белков.
50.	Зерно и продукты его переработки, как источники белков
51.	В чём заключается биологическое значение воды?
52.	Каково влияние ксенобиотиков на здоровье человека?
53.	Каково влияние солей тяжёлых металлов на здоровье человека?
54.	Каково влияние изотопов на здоровье человека?
55.	Каково влияние красителей на здоровье человека?

56.	Каково влияние консервантов на здоровье человека?
57.	Каково влияние усилителей вкуса на здоровье человека?
58.	Каково влияние ароматических и душистых веществ на здоровье человека?
59.	Каково влияние подсластителей на здоровье человека?
60.	В чём заключается биологическое значение витаминов А, С, Р, Е группы В?
61.	В чём заключается биологическое значение лекарственных растений?
62.	Значение мёда и продуктов пчеловодства для организма человека.
63.	Значение хлеба и круп для организма человека.
64.	Биологическое значение овощей.

### 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 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	Линич Е.П.	Функциональное питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 180 с. - ISBN 978-5-8114-2553-2.	Учебное пособие	2017	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"

### 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] :	Монография	2014	ЭБС "IPRbooks"

<b>№ п/п</b>	<b>Авторы, составители</b>	<b>Библиографическое описание</b>	<b>Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)</b>	<b>Год издания</b>	<b>Количество в библиотеке</b>
		[Вузовское образование], 2014. - 365 с.			
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"

### 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. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
6. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

### 8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: 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.	Столешницы ученические двухместные (моноблоки) , стол преподавательский , стул преподавательский , доска аудиторная (меловая).



№ п/п	<b>Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)</b>	<b>Перечень основного оборудования</b>
	Учебная аудитория для проведения занятий 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;

№ 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
		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	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

