

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

Б1.В.16

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология и организация питания кухонь мира

(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	12
Лабораторные	48	48
Практические	–	–
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР	–	–
Промежуточная аттестация	0,25	0,25
Контактная работа	60,25	60,25
Самостоятельная работа	119,75	119,75
Контроль	–	–
Итого	180	180

Рабочую программу составила:

Старший преподаватель Бычкова Н.А.

(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 освоения дисциплины

Цель – знакомство студентов с основами приготовления пищи разных кухонь мира. Знакомство с историей зарождения и формирования национальной кухни, в основе которой лежат: гастрономические привычки, пристрастия к тому или иному продукту и способу его обработки, а также традиции и обычаи народа. Знакомство студентов с современным стилем и направлением европейской, арабской, азиатской, мексиканской кухонь при приготовлении, оформлении и подаче блюд, в том числе в банкетном исполнении, с учетом критериев качества и безопасности. Прививание необходимых умений, знаний и навыков для изучения специальных дисциплин.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

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

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

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-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Знать: Основные виды нормативно-технологической документации на кулинарную продукцию и методы ее разработки и внедрения
		Уметь: Разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции. пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой
		Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства

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)
1 Питание - часть материальной культуры народа	Лек 1	1.1 Предмет и задачи курса «Технология и организация питания кухонь мира». Питание - часть материальной культуры народа 1.2 История и этапы развития традиций питания. Подходы к изучению мировых традиций и культуры питания разных народов	8	2		-	
	Лек 2	1.3 Принципы формирования национальных традиций и культуры питания народов. Влияние религий на формирование и развитие культуры питания	8	2		-	
2 Кухни народов мира	Лек 3	2.1 Кухни народов Восточной Европы: Болгарии, Венгрии, Румынии, Польши, Словакии, Чехии, Венгрии. Традиции, режим питания 2.2-Кухни народов Западной Европы: Австрии, Германии, Бельгии, Великобритании, Швейцарии, Франции. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения	8	2		-	
	Лек 4	2.3 Кухни народов Северной Европы Дании, Исландии, Норве-	8	2		-	

		гии, Швеции, Финляндии. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. 2.4 Кухни народов Южной Европы Греции, Испании, Италии, Португалии, Сербии, Хорватии Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения					
	Лек 5	2.5 Кухни народов Африки: Египта, Алжира. Туниса, Марокко Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения. 2.6 Кухня народов Восточной Азии: Китая, Кореи, Японии. Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	8	2		-	
	Лек 6	2.7 Кухня народов Южной и Юго-Восточной Азии: Индии, Шри-Ланка, Вьетнама, Индонезии. Традиции, режим питания 2.8 Кухни народов Кавказа: Армении, Грузии, Абхазии, Азербайджана Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения.	8	2		-	
	Лаб. 1	Технология приготовления блюд народов Восточной Европы	8	6		-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 2	Технология приготовления блюд народов Западной Европы	8	6		-	Отчет по лабораторной работе

	Лаб. 3	Технология приготовления блюд народов Северной Европы	8	6		-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 4	Технология приготовления блюд народов Южной Европы	8	6		-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 5	Технология приготовления блюд народов Африки	8	6		-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 6	Технология приготовления блюд Восточной Азии	8	6		-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 7	Технология приготовления блюд народов Юго-Восточной Азии	8	6		-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб. 8	Технология приготовления блюд народов Кавказа	8	6		-	Отчет по лабораторной работе
	Сам.	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	8	119,75		-	
	ПА	Промежуточная аттестация	8	0,25		-	
Итого:				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.

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	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Тестовые задания №.1-8 Вопросы к зачету № 1-50 Лабораторные работы, отчет 1-8

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

7.2.1. Тесты

(наименование оценочного средства)

Типовые промежуточные тесты

Тест 1

1. В какой стране западной Европы «элитное» общество лакомилось блюдами, которые «родились» в крестьянской кухне?

- ☒ Австрия
- ☐ Германия
- ☐ Франция
- ☐ Италия

2. В какой области Австрии употребляют только тыквенное масло?

- Каринтия
- ⊙ Штирия
- Бургенланд
- Нижняя Австрия

3. В какой стране традиционным блюдом является венский шницель?

- Бельгия
- ⊙ Австрия
- Австралия
- Россия

4. В какой стране был придуман и изготовлен торт «Захер»?

- Франция
- Швейцария
- ⊙ Австрия
- Германия

5. Первая европейская страна, которая ввела моду на кофе?

- Италия
- Франция
- ⊙ Австрия
- Украина

6. В какой стране традиционным блюдом является яблочный штрудель?

- Италия
- ⊙ Германия
- Франция
- Япония

7. Национальный напиток Германии

- ⊙ Пиво
- Водка
- Вино
- Яблочный сидр

8. В какой стране ежегодно проходит Октоберфест

- Австрия
- Венгрия
- ⊙ Германия
- Испания

9. В каком месяце проводится Октоберфест

- ⊙ Октябрь
- Январь
- Сентябрь
- Ноябрь

10. В какой стране готовят баварские колбаски

- ☐ Венгрия
- ☒ Германия
- ☐ Франция
- ☐ Россия

11. Как называются баварские белые колбаски

- ☒ Вайсвуртсы
- ☐ Братвурсты
- ☐ Чикенвурсты
- ☐ Либервурсты

12. В какой стране больше всего ресторанов, отмеченных мишленовскими звездами

- ☐ Австрия
- ☒ Бельгия
- ☐ Россия
- ☐ Япония

13. В какой стране изобрели пралине

- ☒ Бельгия
- ☐ Болгария
- ☐ Швейцария
- ☐ Швеция

14. В каком городе Бельгии существует более 120 улиц, переулков, площадей и т.п., названных в честь продуктов

- ☒ Брюссель
- ☐ Намюр
- ☐ Вербье
- ☐ Буйон

15. Две главные группы населения Бельгии

- ☐ Голландцы и валлоны
- ☒ Валлоны и флагмандцы
- ☐ Голландцы и флагмандцы
- ☐ Здесь нет правильного варианта ответа

16. Кто придумал печь «куки» (souque – пряные кексикки с изюмом)

- ☐ Валлоны
- ☒ Флагмандцы
- ☐ Голландцы
- ☐ Здесь нет правильного варианта ответа

17. Сколько шоколада по статистике употребляет каждый бельгиец в год

- ☐ 5 кг

- ☐ 7 кг
- ☒ 8 кг
- ☐ 6 кг

18. В какой стране был изготовлен шоколадный автомобиль «Корса» по заказу фирмы «Опель»

- ☐ Швейцария
- ☐ Швеция
- ☒ Бельгия
- ☐ Австрия

19. В каком районе Австрии чаще всего употребляют рыбу и морепродукты

- ☒ Каринтия
- ☐ Штирия
- ☐ Бургенланд
- ☐ Нижняя Австрия

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

7.2.2

Лабораторные работы

наименование оценочного средства

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Лаб 1	Технология приготовления блюд народов Восточной Европы	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 баллов
Лаб.2	Технология приготовления блюд народов Западной Европы	15	Выполнение лабораторной работы – 10 баллов, защита работы -5 баллов
Лаб.3	Технология приготовления блюд народов Северной Европы	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 баллов
Лаб.4	Технология приготовления блюд народов Южной Европы	15	Выполнение лабораторной работы – 10 баллов, защита работы -5 баллов
Лаб.5	Технология приготовления блюд народов Африки	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 баллов
Лаб.6	Технология приготовления блюд Восточной Азии	10	Выполнение лабораторной работы - 6 баллов, защита работы -4 баллов
Лаб.7	Технология приготовления блюд народов Юго- Восточной Азии	15	Выполнение лабораторной работы – 10 баллов, защита работы -5 баллов
Лаб.8	Технология приготовления блюд	15	Выполнение лабораторной ра-

	народов Кавказа		боты – 10 баллов, защита работы – 5 баллов
--	-----------------	--	--

7.2.3 Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Вопросы к промежуточной аттестации

семестр 8

№ п/п	Вопросы
1	Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд румынской кухни. Приготовление супов в румынской кухне.
2	Болгарская кухня – особенности приготовления и ассортимент блюд. Салат «София», Чорба из фасоли, таратор, Кебабчеба реване
3	Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Венгерской кухни. Приготовление мучных блюд.
4	Национальные особенности блюд немецкой кухни. Приготовление и отпуск блюд: суп с пивом, консоме по германски, айсбан с гарниром, нога баранья по-немецки, омлет конфитюр
5	Особенности приготовления и характеристика блюд Английской кухни. Приготовление и отпуск блюд: салат английский, яйца по-английски, салат пиккадилли, форель, жареная по-шотландски, бифштекс по-английски, пудинг хемиширский, крем английский.
6	Особенности и характеристика Польской национальной кухни Марийского народа.
7	Особенности приготовления и характеристика блюд Чешской национальной кухни.
8	Венгерская кухня. Особенности приготовления и характеристика блюд: суп Уй-хази, уха по-сегедски, суп Палоц, Перкельт из карпа, печенка по-венгерски, вырезка по-будапештски, гуляш по-секейски, Тархоня.
9	Особенности приготовления и характеристика блюд Австрийской Национальной кухни
10	Французская национальная кухня. Особенности приготовления и характеристика блюд: салат из сельдерея, суп луковый по-парижски, яйца по японски, суп-пюре по французски, осетрина под соусом бешалим, картофель «Дафни» каштаны тушеные.
11	Особенности приготовления и характеристика блюд Бельгийской национальной кухни.
12	Итальянская кухня. Особенности приготовления и характеристика блюд: суп Министра, суп-пюре по-милански, рыба по-сицилийски, плов по-милански, суфле по-сицилийски, полента
13	Особенности приготовления и характеристика блюд народов Северной Европы.
14	Скандинавская кухня. Особенности приготовления и характеристика блюд: салат из фасоли по-датски, салат норвежский из сельди, суп весенний, суп готовящийся по вторникам, коттбулар, картофель по датски, камкукка.
15	Особенности приготовления и характеристика блюд Испанской национальной кухни
16	Латиноамериканская кухня. особенности приготовления блюд: коктейль рыбный, свинина по-гуахирски (фри), филе по-креольски, свинина по-горски, суп бразильский, говядина тушеная по аргентински, картофель по перуански.

17	Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Грузинской кухни.
18	Индийская кухня. Особенности приготовления блюд: рис по-индийски, суп-карри, рыба по-бенгальски, Пуди хаула, самоса по-индийски, намак-пара.
19	Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Армянской кухни.
20	Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Азербайджанской кухни..
21	Японская национальная кухня. Особенности приготовления блюд, (роллы, суши, сашими)
22	Особенности приготовления, характеристика и ассортимент блюд Китайской кухни.
23	Национальная кулинария как часть национальной кухни.
24	Процесс формирования национальных кухонь под влиянием различных факторов.
25	Современные тенденции развития национальных кухонь.
26	Характерные черты и особенности национальной кухни народов России.
27	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий российской кухни.
28	Традиционная и современная кавказская национальная кухня.
29	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий кавказской кухни.
30	Кухня испанских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки. Особенности оформления и подачи праздничных блюд.
31	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий испанской кухни.
32	Традиции национальной итальянской кухни.
33	Ассортимент и технология основных групп блюд итальянской кухни
34	Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология праздничных блюд в итальянской кухне.
35	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий итальянской кухни.
36	Кухня народов Франции. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд.
37	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий французской кухни.
38	Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.
39	Особенности подбора рецептурных компонентов блюд в японской кухне.
40	Ассортимент и технология подача традиционных блюд в японской кухне. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.
41	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий японской кухни.
42	Традиции китайской кухни.
43	Характеристика сырья, традиционные способы его обработки китайской кухни.
44	Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи китайской кухни.
45	Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подачи киргизской кухни.
46	Особенности турецкой кухни. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд.
47	Турецкая кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки.

	Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
48	Мучные блюда турецкой кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
49	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий в турецкой кухне.
50	Норвежская кухня, особенности приготовления вторых горячих блюд .Ассортимент и особенности подачи
51	Традиции кубинской кухни, используемое сырье, способы его обработки
52	Мучные блюда грузинской кухни. Ассортимент и технология подача традиционных блюд.
53	Грузинская кухня и ее отличительные особенности.
54	Приготовление мясных блюд грузинской кухни
55	Характеристика ассортимента напитков и кулинарных изделий грузинской кухни.
56	Традиции шведской кухни, используемое сырье, способы его обработки, особенности приготовления блюд и способы подачи
57	Азербайджанская кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд.
58	Традиции и обычаи в питании Азербайджанского народа.
59	Армянская кухня. Основные виды сырья и способы его кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд
60	Мучные кулинарные изделия в армянской кухне. Особенности приготовления
61	Традиции и обычаи в питании Армянского народа.
62	Осетинская национальная кухня, традиции и обычаи.
63	Особенности приготовления мучных изделий в осетинской кухне.
64	Особенности приготовления блюд абхазской кухни.
65	Абхазская кухня, традиции и обычаи.

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, Год издания учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке/Наименование ЭБС
1	под ред. А. С. Ратушного. - Москва	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-131-0.	учебник	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Озерова Т.С.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. пособие / Т. С. Озерова ; ТГУ ; Ин-т химии и инженерной экологии ; каф. "Технология пр-ва пищевой продукции и организация обществ. питания" . - ТГУ. - Тольятти : ТГУ, 2017. - 33 с. - Библиогр.: с. 23-25. - Прил.: с. 26-33. - ISBN 978-5-8259-1204-2.	учеб.-метод. пособие	2017	Репозиторий ТГУ
3	авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова	Кухня народов мира [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Сев.-Кавказ. федерал. ун-т ; [авт.-сост. В. В. Марченко, Н. В. Судакова]. - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 148 с.	учебное пособие	2016	ЭБС "IPRbooks"

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум и др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке/Наименование ЭБС
1	под ред. Л. П. Липатовой	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : лаб. практикум: учеб. пособие / под ред. Л. П. Липатовой. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 376 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-119-8.	лабораторный практикум	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	сост. В. В. Марченко	Кухня народов Кавказа [Электронный ресурс] : практикум / Сев.-Кавказ. федерал. ун-т ; [сост. В. В. Марченко и др.]. - Ставрополь : СКФУ, 2016. - 171 с.	практикум	2016	ЭБС IPRbooks
3	под ред. А. Т. Васюковой	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. : ил. - ISBN 978-5-394-	сборник рецептур	2018	ЭБС "ZNANIUM.COM"

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум и др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке/Наименование ЭБС
		01127-6.			
4	Васюкова А.Т.	Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1.	учебник	2015	ЭБС "ZNANIUM.COM"

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/
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. Учебная аудитория для проведения занятий текущего кон-	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
	троля 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; ларь морозильный; ла-

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