

**Сведения  
о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы  
по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещения для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещения для самостоятельной работы
1.	Б1.Б.1 Философские вопросы естественных и технических наук	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206, 215	Справочные таблицы, плакаты, стенды
2.	Б1.Б.2 Инновационный менеджмент	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211,215	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно - потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
3.	Б1.Б.3 Химия вкуса цвета и аромата	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Доска аудиторная, специализированная мебель, столы лабораторные, столы для размещения приборов, шкаф вытяжной, шкаф для реактивов, шкаф для посуды. Лабораторное оборудование: рН-метр ОР-211/1, магнитная мешалка с подогревом MAGNETIC STIRER TYPE MM-5, сушильный вакуумный шкаф SPT-200, дистиллятор, Микроскоп УМ-401П, сушильный шкаф для посуды, электроплитка нагревательная, баня водяная ПР 4310, колбонагреватель ПЭ 4120М, центрифуга лабораторная MPW-350
4.	Б1.Б.4 Современные методы исследования свойств сырья и продуктов растительного происхождения	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206	<b>Учебно-методический кабинет кафедры:</b> Сушильный шкаф СШ-3М, влагомеры ММ-1, ММ-2, электроплита, набор сит, стенды, плакаты.
5.	Б1.Б.5 Методология науки о пище	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206,212	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b> Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры

			М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизномер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ГА), сборник рецептур
6.	Б1.Б.6 Биоконверсия растительного сырья	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b> Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизномер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ГА), сборник рецептур
7.	Б1.Б.7 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b> Шкаф суховоздушный ШС-80, шкаф сушильный ШСУ, электроплитка Телпа -2М, ЭПШ1-0,8, ЭПТ1-1, весы аналитические ВЛР -20, весы лабораторные ВЛКТ -500 –М, термостат VL -32, микроскопы N8411541 С11, N815387 Р11, N9007206 МБС10. размельчитель тканей РТ-1, РН-метр РН-340, ДЛ-02, магнитная мешалка POLAMED, водяная баня, песочная баня, эксикаторы, термометры, бюксы, колбы мерные
8.	Б1.Б.8 Психология и педагогика высшей школы	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206,215	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
9.	Б1.В.ОД.1 Влияние различных факторов технологической обработки на качество и безопасность продуктов питания	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b> Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизномер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ГА), сборник рецептур
10.	Б1.В.ОД.2	Учебные аудитории для проведения	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b>

	Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья	лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница- ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ГА), сборник рецептов
11.	Б1.В.ОД.3 Проектирование и моделирование технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	<b>Учебно-методический кабинет кафедры:</b> Полный набор нормативно-технической документации (ГОСТ-ы), прибор Амилотест ЧП-ГА, рассев У-ЕРЛ2, ИДК-1М.
12.	Б1.В.ОД.4 Основы научных исследований, организация и планирование эксперимента	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b> Виброгрохот, мельница лабораторная зерновая. печь конвекционная электрическая, лабораторная тестомесильная машина, лабораторный шкаф для расстойки, термостат электрический воздушный, макаронный пресс «Итилица», Структурометр – СТ-1М, тестоделительная машина (на филиале кафедры), Амилотест АТ-97 (4П-ГА), шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3М.
13.	Б1.В.ОД. 5 Компьютерные технологии в науке и образовании	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 315	Компьютерное и мультимедийное оборудование (компьютер, сканер, принтер, мультимедийный проектор); доска аудиторная, специализированная мебель, таблицы, плакаты; 15 компьютеров с выходом в Интернет
14.	Б1.В.ОД.6 Деловой иностранный язык	Учебный (лингфонный) кабинет, Институт управления – 303 Учебные аудитории для проведения семинарских занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, Институт управления – 203, 303	Компьютер «Pentium 4» –3 шт., ксерокс «Canon FC-108» –1 шт., принтер «Samsung 1615» –3 шт., DVD плеер «ВВК» – 3 шт., Телевизор «LG»– 3 шт., программы для тестирования (англ.) – 3 , аудиокурсы – 5 шт., видеокурсы – 5 шт., учебные видеофильмы 6 шт., английский – 4 шт., наушники – 15 шт. Аудио- и видеоаппаратура, словари
15.	Б1.В.ОД.7 Современное оборудование отрасли	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля,	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b> Виброгрохот, мельница лабораторная зерновая. печь конвекционная электрическая, лабораторная тестомесильная машина, лабораторный

		промежуточной аттестации – 211, 212	шкаф для расстойки, термостат электрический воздушный, макаронный пресс «Истица» (на филиале кафедры), структурометр – СТ-1М, тестоделительная машина (на филиале кафедры), амилотест АТ-97 (4П-ТА), шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3М.
16.	Б1.В.ДВ.1.1 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 212	<b>Учебно-методический кабинет кафедры:</b> -Альбом типовых проектов предприятий отрасли, комплект плакатов элементов зданий, фундаменты, стены и перегородки, колонны, перекрытия и покрытия, лестницы, окна, двери.
17.	Б1.В.ДВ.1.2 Современные приоритеты развития техники и технологии	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206, 212	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b> Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗПЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ТА), сборник рецептов
18.	Б1.В.ДВ.1.3 Основы интеллектуального труда	Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями – 120 ИЭ	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницей) и регулируемым уровнем ширины столешницы
19.	Б1.В.ДВ.2.1. Использование ферментов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	<b>Учебно-методический кабинет кафедры:</b> Стенды, плакаты, образцы основных материалов, учебно-методическая литература.
20.	Б1.В.ДВ.2.2. Новые виды растительного сырья в технологии продуктов питания	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 208	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b> Мельница лабораторная (ЛЗМ), лабораторная пурка, ИДК-1 (измеритель деформации клейковины), тестемесилка У1-ЕТВ, прибор Журавлева.
21.	Б1.В.ДВ.2.3. Коммуникативный практикум	Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями – 120 ИЭ	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницей) и регулируемым уровнем ширины столешницы
22.	Б1.В.ДВ.3.1.	Учебные аудитории для проведения	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b>

	Технология продуктов питания с длительными сроками хранения	лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ТА), сборник рецептов
23.	Б1.В.ДВ.3.2 Технология хлебобулочных изделий	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 212	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b> Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ТА), сборник рецептов
24.	Б1.В.ДВ.4.1. Принципы ХАССП при производстве продуктов питания	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b> Мельница лабораторная (ЛЗМ), лабораторная пурка, ИДК-1 (измеритель деформации клейковины), тестемесилка У1-ЕТВ, прибор Журавлева.
25.	Б1.В.ДВ.4.2. Принципы ХАССП при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 104, 206	<b>Учебная лаборатория кафедры:</b> Мельница лабораторная (ЛЗМ), лабораторная пурка, ИДК-1 (измеритель деформации клейковины), тестемесилка У1-ЕТВ, прибор Журавлева.
26.	Б2.П.1 Научно-исследовательская работа	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 206,208,315	Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pіlips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические

			<p>порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL 32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам » и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда; вытяжные шкафы, химические столы, шкафы для реактивов, холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «СНРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный сушильный шкаф «SPt 200», сосуды Дюара, дистиллятор, центрифуга «Т23D», муфельная печь, электронные аналитические весы «ВЛ КТ-500», конвекционный сушильный шкаф «HS 61 А», термостат «VL-32», магнитная мешалка «LTH S 100», термостат, пресс станок, вакуумный насос</p>
27.	<p>Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая - 1 сем, 6 -ЗЕТ)</p>	<p>Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 111, 309; предприятия общественного питания г. Нальчика: ресторан «Ридада», кафе «Космос-Л», кафе «Берег», кафе «Редбери», кафе «Сплетни», бистро «Минутка», кафе «Гамерис», кафе «Глянец», кафе «Каскад», кафе «Айленд»</p>	<p>Компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; столы производственные, стеллажи производственные, ванны моечные, плиты электрические,</p>

			пароконвектоматы, фритюрницы, сковороды электрические, шкафы пекарские, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, слайсеры, приводы универсальные с комплектом сменных механизмов, кофе-машины, кипятильники, средства малой механизации, столовая посуда, столовые приборы
28.	Б2.П.3 Педагогическая	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 206,215	Доска аудиторная, специализированная мебель, плакаты; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель
29.	Б2.П.4 Преддипломная практика	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 107, 111, 309, 310; предприятия общественного питания г. Нальчика: ресторан «Ридада», кафе «Космос-Л», кафе «Берег», кафе «Редбери», кафе «Сплетни», бистро «Минутка», кафе «Тамерис», кафе «Глянец», кафе «Каскад», кафе «Айленд»	Вытяжные шкафы, химические столы, шкафы для реактивов, холодильник «SANUSSI», конвекционный сушильный шкаф «WS 100», жидкостной хроматограф «ХРОМ3 HIGH PRESSURE PUMP HPP 5003», газовый хроматограф «СНРОМ 5», вакуумный сушильный шкаф «WS100», вакуумный сушильный шкаф «SPt 200», сосуды Дюара, дистиллятор, центрифуга «Т23D», муфельная печь, электронные аналитические весы «ВЛ КТ-500», конвекционный сушильный шкаф «HS 61 А», термостат «VL-32», магнитная мешалка «LTH S 100», термостат, пресс станок, вакуумный насос; пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1, рогаликовая, багетоформирующая машина Т3-5 «Восход», шкаф холодильный «Polair CM 110-S», шкаф морозильный «Tefcold UF 200», овощерезка «Robot coupe», весы электрические порционные «CAS AD 10», электрокипятильник, водонагреватель «T thermex», мясорубка «Sirman TS-12E», линия раздачи «Аста», столы производственные, столы с моечной ванной, ванны моечные ВМ-41/430, стеллажи производственные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы, доска аудиторная, специализированная мебель;; лабораторное оборудование: шкаф вытяжной ШВ-1800, фотоэлектроколориметр «КФК-2-УХЛ 4.2», шкаф сухо-воздушный «ШФ-80», шкаф сушильный «СЭШ», рН-метр «Эксперт», микроизмельчитель ткани «РТ-1», рефрактометр «УРЛ – 1», магнитная мешалка «Magnetic stirrer type MM5», водяная баня «VL

			32», колбонагреватель «LTHS – 2000», центрифуга «СМ-6», микроскопы «Биолам» и «МБС-10», плиты электрические «Delta» (3 шт.), весы: электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200»; доска аудиторная, специализированная мебель, химические реактивы, химическая посуда; столы производственные, стеллажи производственные, ванны моечные, плиты электрические, пароконвектоматы, фритюрницы, сковороды электрические, шкафы пекарские, тестомесильные машины, тестораскаточные машины, взбивальные машины, слайсеры, приводы универсальные с комплектом сменных механизмов, кофе-машины, кипя- тильники, средства малой механизации, столовая посуда, столовые приборы
30.	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		
31.	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	Учебные аудитории для проведения лекционных и семинарских занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 211, 315	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, веб-камера, динамик микрофон «Pilips», экран настенно-потолочный, плакаты, таблицы
32.	ФТД.1 Технология макаронных изделий быстрого приготовления	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 208,211,	<b><u>Учебная лаборатория кафедры:</u></b> Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗПЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ТА), сборник рецептов
33.	ФТД.2 Оформление и защита интеллектуальной собственности	Учебные аудитории для проведения лекционных, лабораторных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 208,211,	<b><u>Учебная лаборатория кафедры:</u></b> Жарочный шкаф; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; - тестомесилка У1ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизнамер РЗПЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ТА), сборник рецептов



<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы*</b>			
34.	Аудитория №120, корпус №2 (ИЭ)	Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями – корпус №2, аудитория №120	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницей) и регулируемым уровнем ширины столешницы
35.	аудитории № 206, №211, №309, №315	Аудитория для самостоятельной работы студентов	Компьютеры в комплекте Asus МФУ HP Lazer Jet Pro M 1132, проекторы View Sonic DLP View Sonic DLP 000 Lm 1080p и BenQ PV9730, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экраны настенно-потолочные, доски аудиторные, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в интернет.
36.	Аудитория №312	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи пристенные, столы

\*Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.