

**Сведения о материально-техническом обеспечении реализации образовательной программы по направлению подготовки  
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

	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 проблемы науки и техники	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309,311	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, доски аудиторные, специализированная мебель
2.	Б1.Б.2 Оптимизация технологических процессов общественного питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211,315	Компьютер, мультимедийный проектор; доска аудиторная, специализированная мебель; 15 компьютеров с выходом в Интернет
3.	Б1.Б.3 Математическое моделирование	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309,315	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, доска аудиторная, специализированная мебель; 15 компьютеров с выходом в Интернет
4.	Б1.Б.4 Высокотехнологичные производства продуктов питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 306, 309	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, доска аудиторная, специализированная мебель
5.	Б1.Б.5 Микробиология и эпидемиология в области питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 314 ФВМиБТ, 211	Доски аудиторные, специализированная мебель, компьютер, мультимедийный проектор, экран настенный; лабораторная посуда, микроскопы
6.	Б1.Б.6 Современные методы исследования сырья и продукции питания	Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309,310, 107	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, доски аудиторные,

			<p>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», 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>
7.	<p>Б1.Б.7 Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции</p>	<p>Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 315</p>	<p>15 компьютеров с выходом в Интернет</p>
8.	<p>Б1.Б.8 Деловой иностранный язык</p>	<p>Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 303, 409 (ИУ)</p>	<p>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 ,</p>

			аудиокурсы – 5 шт., видеокурсы – 5 шт., учебные видеофильмы 6 шт., английский – 4 шт., наушники – 15 шт. Аудио- и видеоаппаратура, словари
9.	Б1.В.ОД.1 Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 306,309	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, доска аудиторная, специализированная мебель
10.	Б1.В.ОД.2 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 306,309	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, текстиль, столовая посуда, столовые приборы, стекло, предметы сервировки стола
11.	Б1.В.ОД.3 Компьютерные технологии в науке и образовании	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 315	15 компьютеров с выходом в Интернет
12.	Б1.В.ОД.4 Научные основы технологии функциональных продуктов питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 310, 111	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, 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:

			<p>электрические «ВМК 622», теххимические «ВЛКТ-500-М», аналитические «ВЛР-200», химические реактивы, химическая посуда; 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</p>
13.	<p>Б1.В.ОД.5 Технология продуктов питания лечебного назначения</p>	<p>Учебные аудитории для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 025,309</p>	<p>Пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «T thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доска аудиторная, 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 «Philips», экран настенно-потолочный, плакаты, доска аудиторная, специализированная мебель</p>
14.	<p>Б1.В.ОД.6 Технология продуктов питания специализированного</p>	<p>Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 025, 302</p>	<p>Пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort»,</p>

	назначения		водонагреватель «Т thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доски аудиторные, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая, специализированная мебель
15.	Б1.В.ДВ.1.1 Методы контроля качества пищевых продуктов	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211,310	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», химические реактивы, химическая посуда; компьютер, мультимедийный проектор, доска аудиторная, специализированная мебель
16.	Б1.В.ДВ.1.2 Технология продуктов с заданной пищевой ценностью	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 025	Компьютер, мультимедийный проектор; доска аудиторная, специализированная мебель; пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «Т thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, доска аудиторная
17.	Б1.В.ДВ.1.3 Основы интеллектуального труда	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации - Специальная аудитория я 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

18.	Б1.В.ДВ.2.1 Физиология питания	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 311	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, доски аудиторные, специализированная мебель, плакаты, таблицы
19.	Б1.В.ДВ.2.2 Современные биотехнологии в пищевых производствах	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 309, 201 ФВМиБ	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, доски аудиторные, специализированная мебель, доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторная посуда, микроскопы
20.	Б1.В.ДВ.2.3 Коммуникативный практикум	Учебные аудитории для проведения практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – Специальная аудитория я 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
21.	Б1.В.ДВ.3.1 Технология продуктов питания профилактического назначения	Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 025,206	Пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «T thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи, плакаты, доска аудиторная, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; компьютер, мультимедийный проектор
22.	Б1.В.ДВ.3.2 Безопасность и гигиена питания	Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 025, 310	Пароконвектомат «Abat», плита электрическая ЭП-6П, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», планетарный миксер «Comfort», миксер «Sinbo» SMX 2733, мясорубка «Comfort», водонагреватель «T thermex», шкаф холодильный «Атлант», столы производственные, стеллаж пристенный, стол с ванной моечной, муляжи,

			плакаты, доска аудиторная, 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», колбагреватель «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», химические реактивы, химическая посуда
23.	Б1.В.ДВ.4.1 Современные аспекты производства продуктов детского питания	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 111	Компьютер, мультимедийный проектор; 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», электрокипяильник, 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
24.	Б1.В.ДВ.4.2 Методология проектирования рецептур и разработки технологии пищевых продуктов	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации – 211, 111	Компьютер, мультимедийный проектор; 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
<b>Производственная практика</b>			
25.	Б2.П.1 Научно-исследовательская работа	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 107, 111, 309, 310, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике», ФБГУ «Станция агрохимической службы Кабардино-Балкарская»	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; 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; 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

			<p>ММ5», 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; атомно-адсорбционный спектрофотометр, компрессор воздушный, хроматограф газовый лабораторный, записывающее устройство с компьютерным управлением и автоматической программой обработки хроматографических данных, электропечь сопротивления камерная лабораторная, шкаф сушильный, лампа инфракрасная, аппарат для встряхивания жидкостей в колбах и пробирках, колонка для газовой хроматографии капиллярная кварцевая, испаритель ротационный вакуумный, прибор «Капель», весы лабораторные</p>
26.	Б2.П.2 Практика по получению профессиональных умений и опыта	Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 111, 309, 310;	<p>Пароконвектомат «Rational», плита индукционная «ИПП-410145», печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход», машина тестомесильная МТ-30, машина тестораскаточная МРТ-1,</p>

	<p>профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)</p>	<p>ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике», ФБГУ «Станция агрохимической службы Кабардино-Балкарская» 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»</p>	<p>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; 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; 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», химические реактивы, химическая посуда; атомно-адсорбционный спектрофотометр, компрессор воздушный, хроматограф газовый лабораторный, записывающее устройство с компьютерным управлением и автоматической программой обработки хроматографических данных, электропечь сопротивления камерная лабораторная, шкаф сушильный, лампа инфракрасная, аппарат для встряхивания жидкостей в колбах и пробирках, колонка для газовой хроматографии капиллярная кварцевая,</p>
--	---	---	--

			<p>испаритель ротационный вакуумный, прибор «Капель», весы лабораторные; кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая; 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, кипятильники, средства малой механизации, столовая посуда, столовые приборы</p>
27.	Б2.П.3 Преддипломная практика	<p>Учебные аудитории для проведения лекционных и лабораторных занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 107, 111, 309, 310; ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Кабардино-Балкарской Республике», ФБГУ «Станция агрохимической службы Кабардино-Балкарская», предприятия общественного питания г. Нальчика: ресторан «Ридада», кафе «Редбери», кафе «Сплетни», кафе «Глянец»</p>	<p>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</p>

			<p>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; атомно-адсорбционный спектрофотометр, компрессор воздушный, хроматограф газовый лабораторный, записывающее устройство с компьютерным управлением и автоматической программой обработки хроматографических данных, электропечь сопротивления камерная лабораторная, шкаф сушильный, лампа инфракрасная, аппарат для встряхивания жидкостей в колбах и пробирках, колонка для газовой хроматографии капиллярная кварцевая, испаритель ротационный вакуумный, прибор «Капель», весы лабораторные; 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</p>
--	--	--	---

			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.	<b>Государственная итоговая аттестация</b>		
29.	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 – 304, 309	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
30.	<b>Факультативы</b>		
31.	ФТД.1 Современные системы и концепции питания	Учебные аудитории для проведения лекционных, семинарских и практических занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 304, 309	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.2 Технология продуктов геродиетического питания	Учебные аудитории для проведения лекционных, семинарских и практических занятий, индивидуальных и групповых консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации, самостоятельной работы – 304, 309	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
<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы*</b>			
33.	аудитория №120, корпус №2 (ИЭ)	Специальная аудитория для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья	Световой маяк, информационно-тактильные знаки, портативная информативная индукционная система «Исток А2», столы с микролифтом на электроприводе (со столешницей) и регулируемым уровнем ширины столешницы
34.	аудитории №№ 206, 211, 309, 315	Аудитории для самостоятельной работы студентов	Компьютеры в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132, проекторы View Sonic DLP 3000 Lm 1080p и BenQ PV9730, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экраны настенно-потолочные, доски аудиторные, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в Интернет
35.	аудитория № 312	Помещение для хранения и профилактического	Стеллажи пристенные, столы

	обслуживания учебного оборудования	
--	------------------------------------	--

\*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.