

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

Б2.В.05 (П)
(индекс практики)

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 4

(наименование практики)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль) / специализация

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2020

Общая трудоемкость: 6 ЗЕ

Распределение часов практики по семестрам

Семестр	7	Итого
Форма контроля	Зачет с оценкой	
Вид занятий		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2
Промежуточная аттестация	0,2	0,2
Контактная работа	2,2	2,2
Иные формы	213,8	213,8
Итого	216	216

Программу практики составил(и):

Доцент, к.т.н., Кулакова Ю.П.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование программы практики:



Отсутствует



Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Программа практики составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия программы практики до «01» октября 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

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

(протокол заседания № 3 от «01» октября 2019 г.).

1. Цель практики

Цель – закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин специальности и специализации. Формирование практических навыков, связанных с выбранной специальностью, и умения самостоятельного решения производственных вопросов.

2. Место практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины и практики, на освоении которых базируется данная практика: «Введение в профессию», «Основы физиологии и гигиены питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена», «Технология продуктов общественного питания 1,2», «Оборудование предприятий общественного питания», Учебная практика», «Производственная практика 1,2,3»

Дисциплины и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее: «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности», «Преддипломная практика».

3. Вид практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид практики: производственная

Способ: стационарная

Форма (формы) проведения практики: непрерывно

4. Тип практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

5. Место проведения практики

1. ТГУ, лаборатория «Контроля и экспертизы качества продуктов», ауд. А-313, 445020 Самарская обл. г. Тольятти, ул. Белорусская 16Б
2. Общество с ограниченной ответственностью «ИОНИА-Тольятти» договор № 87 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл. г. Тольятти ул. 40 лет Победы, д. 48
3. Общество с ограниченной ответственностью «Ресто» договор № 86 от 13.11.2015 (срок действия до 01.08.2020г) 445030 Самарская обл. г. Тольятти б-р Цветной д.7
4. Общество с ограниченной ответственностью «РИВ» ресторан «Джон Сильвер» договор № 1499 от 20.12.2015 (срок действия до 31.12.2020г) 445028 Самарская обл. г. Тольятти б-р Приморский д.43
5. Общество с ограниченной ответственностью ГК «Фуд-структура» договор № 1185 от 04.12.2014 (срок действия до 31.12.2020г) 445043 Самарская обл. г. Тольятти ул. Южное шоссе д. 20
6. ИП «Чёрная Е.А.» кафе «Карамель» договор № 1327 от 25.12.2014 (срок действия до 31.12.2020г) 445028 Самарская обл. г. Тольятти ул. Революционная д.28а

6. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	-	Знать: - особенности производственных линий и технологического оборудования - новые инновационные направления по повышению качества и безопасности продуктов питания
		Уметь: - находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продуктов - разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды продукции
		Владеть: - рациональными методами эксплуатации технологического оборудования - методикой расчёта основных технико-экономических показателей
Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)	-	Знать: способы и методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции установленным нормам
		Уметь: осуществлять экспертную оценку с использованием современных методов теоретического и экспериментального исследования;
		Владеть: базовыми количественными и качественными методами исследования окружающего мира и обработки полученной информации.
Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических	-	Знать: - устройство технологического оборудования и средств измерений; -основные параметры технологических процессов; -основные теоретические

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)		предпосылки и научные основы контроля качества сырья и полуфабрикатов
		Уметь: -эксплуатировать средства измерения и контроля, с соблюдением техники безопасности; -рассчитывать и анализировать показатели качества;
		Владеть: -навыками осуществления различных технологических процессов производства продукции
Владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования(ПК-2)	-	Знать: -устройства обработки, ввода, вывода и хранения информации;
		Уметь: -решать поставленные задачи на основе информационной культуры, пользоваться фондом справочных изданий, электронным каталогом, электронно-библиотечными системами
		Владеть: -системой знаний и умений, обеспечивающих целенаправленную самостоятельную деятельность по оптимальному удовлетворению индивидуальных информационных потребностей с использованием как традиционных, так и новых сетевых информационных технологий
Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)	-	Знать: -основные теоретические предпосылки и научные основы устройства технологического оборудования; -принципы расчёта и конструирования оборудования
		Уметь: -эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; -рассчитывать и анализировать технико-экономические показатели

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>работы оборудования;</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания
Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)	-	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания; - нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; - технику безопасности при эксплуатации и монтаже технологического оборудования <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -эксплуатировать технологическое оборудование с соблюдением правил эксплуатации и техники безопасности; -рассчитывать и анализировать технические показатели работы оборудования; - организовать документооборот по производству на предприятии питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования и расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания - современными информационными технологиями
Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического		<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – нормативную документацию по проектированию предприятий общественного питания; - нормативную документацию по эксплуатации и монтажу технологического оборудования; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять техническое задание; -проверять правильность подготовки проекта; - разрабатывать и читать чертежи <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проектирования и

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
<p>проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемные изображения производственных цехов) (ПК-28)</p>		<p>расчетов различного оборудования применяемого на предприятиях общественного питания -современными информационными технологиями</p>

7. Структура и содержание практики

Вид учебной работы	Этапы практики	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	Составление плана работы, задание на практику	7	2	-	-
Промежуточная аттестация	-	7	0,2	-	-
Контактная работа	Консультации	7	2,2	-	-
Иные формы	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала, подготовка отчета по практике	7	213,8	-	-
Форма (формы) отчетности по практике					Отчет по практике
Итого:			216		

8. Образовательные технологии

При реализации программы практики используется технология традиционного обучения – организация учебного процесса в вузе, основанная на зачетной форме обучения: самостоятельная работа. Методы обучения: практические.

9. Методические указания

По итогам практики студенты представляют на кафедру текстовый отчет. К отчету могут прилагаться копии документов, раскрывающих содержание и форму некоторых технологических операций на предприятиях питания.

Отчет должен носить аналитический характер, то есть содержать обобщенные выводы об основных направлениях развития деятельности предприятия. Оригинальность текста должна быть не менее 70%.

Структура отчета:

- Титульный лист
- Акт
- Содержание
- Введение (цель, задачи практики)
- Описание выполненных заданий
- Заключение
- Список литературы
- Приложения

Текст отчета излагается на стандартных листах белой бумаги формата А4, с одной стороны, без рамки, шрифт TimesNewRoman, размер шрифта – 14, интервал – 1.5

Текст следует печатать, соблюдая размеры полей: левое – 20 мм; правое – 20 мм; верхнее – 20 мм; нижнее – не менее 20 мм.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера.

На титульном листе номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию. «Содержание» не нумеруется.

Обязанности студента на практике

В период прохождения практики студенты обязаны:

- подчиняться правилам внутреннего распорядка предприятия (организации) и соблюдать трудовую дисциплину;
- выполнять в полном объеме программу практики;
- исполнять производственные задачи и разовые поручения руководителя практики от предприятия;
- представить на кафедру отчет о результатах практики.

Рекомендации: во время прохождения практики студент имеет право пользоваться книгами, периодическими изданиями в библиотеке читального зала университета, консультациями преподавателей и другими видами услуг.

Обязанности руководителя практики от университета

Руководитель практики от кафедры обязан:

- проверять выполнение программы практики;
- консультировать студентов по вопросам прохождения практики, составлению отчетов;
- проверить отчет по практике;

Обязанности руководителя практики от предприятия

Руководитель практики от предприятия питания обязан:

- совместно с руководителями практики от кафедры технологии продуктов питания организовать и контролировать прохождение практики студентами в

соответствии с программой и календарным планом;

- обеспечить качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности и охране труда;
- знакомить студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте; технологией производства полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовых блюд; оборудованием и его эксплуатацией, охраной труда и т.д.;
- организовать непосредственное обучение студентов на рабочих местах, консультировать по производственным вопросам;
- предоставлять студентам возможность пользоваться оперативной документацией, оказывать помощь в подборе материалов для отчета о практике;
- контролировать соблюдение трудовой дисциплины, сообщая о случаях нарушения студентами правил внутреннего распорядка на кафедру технологии продуктов питания;
- оказывать содействие в изучении действующего нормативного материала, в подборе и анализе материала;

10. Оценочные средства

10.1. Паспорт оценочных средств

Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	Задание на практику п. 3
Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3)	Задание на практику п. 4
Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1)	Вопросы к зачету с оценкой № 5,9,10,11 Задание на практику п. 4
Владение современными информационными технологиями, способность управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать	Формирование отчета по практике Вопросы к зачету с оценкой № 1, 8

сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования(ПК-2)	
Способность рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5)	Задание на практику п. 3
Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-27)	Вопросы к зачету с оценкой № 2-4, 6,7,12-25, 27-33. Задание на практику п. 2, 4
Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемные изображения производственных цехов) (ПК-28)	Вопросы к зачету с оценкой № 11,26,30 Задание на практику п. 3

10.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля успеваемости

10.2.1.

Задание на практику

(наименование оценочного средства)

Типовой пример задания

Задание на производственную практику, заключается в последовательном изложении пунктов с 1 по 4 для того предприятия общественного питания, где проходит практику студент.

1. Характеристика предприятия (определение типа предприятия общественного питания, организационно-правовая форма, место нахождения, количество посадочных мест, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, структура предприятия (взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений), наличие сертификатов, лицензии).

2. Организация работы (организация работы складского хозяйства, организация работы и производственная программа мясорыбного цеха, организация работы и производственная программа овощного цеха, организация работы и производственная программа горячего цеха, организация работы и производственная программа холодного цеха)
3. Изучение и анализ технической оснащенности предприятия (описать оснащение каждого производственного цеха предприятия механическим, тепловым, нейтральным оборудованием, инвентарем, сопоставить с производственной программой и выполняемыми операциями, дать рекомендации по оптимизации и повышению эффективности).
4. Организация контроля качества выпускаемой продукции.

Краткое описание и регламент выполнения

В первый день практики студент согласовывает с руководителем план прохождения практики и задание на практику. В течении всего периода прохождения практики выполняет задание на предприятии. По окончании формирует отчет по практике, защищает.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
- оценка «удовлетворительно» если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
- оценка «неудовлетворительно» если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

10.3.Оценочные средства для промежуточной аттестации

10.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

№ п/п	Вопросы к зачету с оценкой
1.	Отраслевые и внутренние инструкции и распоряжения, связанные с различными аспектами приготовления пищи.
2.	Соблюдение стандартов личной гигиены работников.
3.	Соблюдение стандартов гигиены производственных помещений.

4.	Соблюдение стандартов гигиены оборудования и инвентаря.
5.	Основы дезинсекции и дератизации предприятий питания.
6.	Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте, инструкции по правилам техники безопасности.
7.	Оборудование кухни; принципы её работы и комплектации.
8.	Методы инвентаризации и хранения применяемых материалов, инструментов и оборудования.
9.	Планирование операций по созданию запасов продуктов питания и их хранению.
10.	Основы теории сохранения товарных качеств пищевых продуктов.
11.	Технология планирования меню для различных видов обслуживания.
12.	Влияние местных традиций на ассортимент блюд ресторана и бара.
13.	Техника декорирования различных видов ресторанных блюд.
14.	Виды и специфика моющих и чистящих средств, их применение в зависимости от технологии уборки.
15.	Процедуры и периодичность уборки. Технология содержания зоны утилизации отходов. Техника сбора и хранение отходов.
16.	Распределение обязанностей и степень ответственности работников кухни.
17.	Принципы планирования и организации производства.
18.	Методы контроля за качеством обслуживания клиента.
19.	Приемы подготовки столовой посуды и приборов к обслуживанию.
20.	Приемы подготовки торгового зала к обслуживанию.
21.	Стандарты одежды (униформы) работников ресторанного сервиса. Соблюдение стандартов.
22.	Порядок и процедура предоставления меню, карты вин, карты напитков.
23.	Технология и процедуры общения официантов. Техника приема и выполнения заказа.
24.	Ассортимент и характеристика вин. Услуги сомелье.
25.	Техника сервировки столиков и оформления зала с использованием декоративных элементов.
26.	Организация обслуживания клиентов в особых случаях (банкеты и приемы).
27.	Процедура работы официантов при расчете с клиентами.
28.	Технология создания и контроль за поддержанием комфортных условий в зале ресторана (визуальный и температурный комфорт).
29.	Существующие стили, техники и методы обслуживания в ресторанах.
30.	Текущие и перспективные потребности в рекламных материалах.
31.	Служба кейтеринга. Услуги, время обслуживания, перечень услуг. Меню и стиль обслуживания банкетов. Способы рекламирования и продаж услуг вне территории ресторана.
32.	Обслуживание и продажа напитков. Образцы карты вин. Бар и работа бармена. Перечень наиболее популярных напитков и коктейлей.
33.	Обеспечение качественного обслуживания клиентов. Нормы и требования к персоналу, обслуживающему гостей в зале ресторана.

Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
Зачет с оценкой	«отлично»	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены все составляющие задания, дан полный развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты

		основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами, персоналиями и др.); в ответе отслеживается четкая структура, выстроенная в логической последовательности
	«хорошо»	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные моменты материала; ответ четко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен литературным грамотным языком; однако были допущены неточности в определении понятий, персоналий, терминов и др.
	«удовлетворительно»	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены практически все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала
	«неудовлетворительно»	выставляется студенту, если в отчете по практике изложены не все составляющие задания, дан неполный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

11.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Н.Д. Торопова	Организация производства на предприятии общественного питания	Учебное пособие	2019	ЭБС «Лань»
2	Т.Р. Любецкая	Организация обслуживания в индустрии питания	Учебник	2019	ЭБС «Лань»
3	М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников	Электротепловое оборудование индустрии питания	Учебное пособие	2020	ЭБС «Лань»

11.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	С. Т. Антипов, А. И. Ключников, И. С. Моисеева, В. А. Панфилов	Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения	Учебник	2017	ЭБС «Лань»
2	А. Б. Киладзе	Товароведение и экспертиза животного сырья	Учебное пособие	2017	ЭБС «IPRbooks»

11.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Федеральный портал. Российское образование. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&1_o p=viewlink&cid=1790
2. Единое окно доступа к информационным ресурсам. [Электронный ресурс]:Каталог электронных ресурсов. Режим доступа:http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.16
3. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. [Электронный ресурс]:БиблиотекаГОСТ. Режим доступа:<http://vsegost.com/Catalog/50/50770.shtml>
4. Scopus [Электронный ресурс]: реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004 – Режим доступа: scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
5. Elibrary [Электронный ресурс]: научная электронная библиотека. – Москва: НЭБ, 2000. – Режим доступа: elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

№ 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
	Лаборатория "Контроля и экспертизы качества продуктов"(А-313)	печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; стол лабораторный ; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллаж металлический 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный ; шкаф для реактивов; стол лабораторный с полками ; стол лабораторный без полок ; табурет лабораторный ; раковина ; стол лабораторный с ящиками ; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф; доска аудиторная (меловая); тумба; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол

№ 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
		преподавательский; стул преподавательский
	Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. 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. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет