

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.04.2025 11:55:29
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Управление бизнес-процессами в гастрономии

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Год набора: 2025

Рабочая программа дисциплины «Технологическое оборудование общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень бакалавриата) (утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08 июня 2017 г. № 515).

Автор-составитель: Кажура И.И.

Рабочая программа утверждена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 9 от 28.04.2025 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства и
международных бизнес-коммуникаций, кандидат
педагогических наук

М.В. Василиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	5
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	10
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	10
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	10
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	11
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	12
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	13

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Технологическое оборудование общественного питания

1.2. Цель дисциплины

Освоение основных аспектов технических средств, используемых в индустрии общественного питания. Включает понимание различных видов оборудования, его назначения и принципов работы; ознакомление со специфическими технологиями и приемами приготовления пищи с использованием специализированного оборудования; изучение требований к безопасной эксплуатации оборудования и правил техники безопасности.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- Изучение основных типов технологического оборудования, его функций и областей применения в различных отраслях общественного питания.
- Анализ потребностей предприятий общественного питания и разработка рациональных вариантов комплектации кухонь оборудованием.
- Ознакомление с принципами работы и техническими характеристиками различных изделий пищевой промышленности.
- Проведение практических занятий по управлению, организации профилактических работ по обслуживанию и ремонту оборудования для общественного питания.
- Разработка проектов организации кухонного пространства с учетом расстановки оборудования для оптимизации производственных процессов.
- Проведение исследований и экспериментов по оптимизации процессов приготовления пищи с использованием современного оборудования.
- Разработка предложений по модернизации или замене устаревшего оборудования на предприятиях общественного питания.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Технологическое оборудование общественного питания» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
ОПК 3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК 3.1. Определяет показатели качества услуг в избранной профессиональной деятельности
	ОПК 3.2. Оценивает качество оказания услуг организаций в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных лиц
	ОПК 3.3 Обеспечивает требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания

ПК-10 Способен организовывать технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технический контроль оборудования для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания и осуществлять теххимический, лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	ПК-10.1 Проводит входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства общественного питания
	ПК-10.2 Контролирует технологические параметры режимов производства продукции общественного питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	ПК-10.3 Осуществляет технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Технологическое оборудование общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 академических часов. Дисциплина изучается на 1 курсе, 1 и 2 семестрах.

Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам	
		1	2
Общая трудоемкость, ЗЕТ	5	1	4
Общая трудоемкость, час.	180	36	144
Аудиторные занятия, час.	110	34	76
Лекции, час.	58	18	40
Практические занятия, час.	52	16	36
Самостоятельная работа	70	2	68
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Контрольные работы	-	-	-
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	зачет	-	зачет

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в технологическое оборудование общественного питания:

Рассмотрение основных понятий. Роль и значение технологического оборудования для предприятий общественного питания. Рассматриваются основные цели изучения данной дисциплины и области применения полученных знаний.

Тема 2. Классификация технологического оборудования:

Классификация оборудования по его функциональному назначению и типу использования на различных предприятиях общественного питания.

Тема 3. Основные виды технологического оборудования:

Основные виды оборудования, используемые на кухне и для обслуживания гостей. Разбираются принципы работы плит, духовок, льдогенераторов, мясорубок и другого оборудования.

Тема 4. Работа с технологическим оборудованием:

Рассматриваются правила эксплуатации оборудования, методы технического обслуживания, а также обсуждаются вопросы безопасности работы с данным типом оборудования.

Тема 5. Санитарные нормы и требования:

Обосновывается важность соблюдения санитарных норм при работе с оборудованием в общественном питании. Рассматриваются правила гигиены и обслуживания техники.

Тема 6. Инновации в технологическом оборудовании:

Рассматриваются последние технологические достижения и новшества в сфере технологического оборудования для общественного питания.

Тема 7. Практические занятия:

Практическая работа с реальным оборудованием, отработка навыков, связанных с обслуживанием и использованием, а также решать конкретные задачи, связанные с выбором оборудования для разных типов предприятий общественного питания.

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов				
	Общая трудоёмкость	из них			
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них	
				Лекции	Практические занятия
1 семестр					
Тема 1. Введение в технологическое оборудование общественного питания	12	-	12	6	6
Тема 2. Классификация технологического оборудования	12	-	12	6	6
Тема 3. Основные виды технологического оборудования	12	2	10	6	4
Всего по дисциплине	36	2	34	18	16
Всего зачётных единиц	1				
2 семестр					
Тема 4. Работа с технологическим оборудованием	36	18	18	12	6
Тема 5. Санитарные нормы и требования	32	14	18	12	6
Тема 6. Инновации в технологическом оборудовании	40	20	20	12	8
Тема 7. Практические занятия	36	16	20	4	16
Всего по дисциплине	144	68	76	40	36
Всего зачётных единиц	4				

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	часы	Формируемые компетенции
Тема 1. Введение в технологическое оборудование общественного питания	Рассмотрение основные понятия. Роль и значение технологического оборудования для предприятий общественного питания. Рассматриваются основные цели изучения данной дисциплины и области применения полученных знаний.	6	ОПК-3
Тема 2. Классификация технологического оборудования:	Классификация оборудования по его функциональному назначению и типу использования на различных предприятиях общественного питания.	6	ОПК-3
Тема 3. Основные виды технологического оборудования	Основные виды оборудования, используемые на кухне и для обслуживания гостей. Разбираются принципы работы плит, духовок, льдогенераторов, мясорубок и другого оборудования.	6	ОПК-3

Тема 4. Работа с технологическим оборудованием:	Рассматриваются правила эксплуатации оборудования, методы технического обслуживания, а также обсуждаются вопросы безопасности работы с данным типом оборудования.	12	ПК-10
Тема 5. Санитарные нормы и требования	Обосновывается важность соблюдения санитарных норм при работе с оборудованием в общественном питании. Рассматриваются правила гигиены и обслуживания техники.	12	ПК-10
Тема 6. Инновации в технологическом оборудовании	Рассматриваются последние технологические достижения и новшества в сфере технологического оборудования для общественного питания.	12	ПК-10
Тема 7. Практические занятия	Практическая работа с реальным оборудованием, отработка навыков, связанных с обслуживанием и использованием, а также решать конкретные задачи, связанные с выбором оборудования для разных типов предприятий общественного питания.	4	ПК-10

5.4. Практические занятия

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 1. Введение в технологическое оборудование общественного питания	Рассмотрение основные понятия. Роль и значение технологического оборудования для предприятий общественного питания. Рассматриваются основные цели изучения данной дисциплины и области применения полученных знаний.	6	ОПК-3	Устный опрос
Тема 2. Классификация технологического оборудования:	Классификация оборудования по его функциональному назначению и типу использования на различных предприятиях общественного питания.	6	ОПК-3	Устный опрос
Тема 3. Основные виды технологического оборудования	Основные виды оборудования, используемые на кухне и для обслуживания гостей. Разбираются принципы работы плит,	4	ОПК-3	Устный опрос

	духовок, льдогенераторов, мясорубок и другого оборудования.			
Тема 4. Работа с технологическим оборудованием:	Рассматриваются правила эксплуатации оборудования, методы технического обслуживания, а также обсуждаются вопросы безопасности работы с данным типом оборудования.	6	ПК-10	Практические задания
Тема 5. Санитарные нормы и требования	Обосновывается важность соблюдения санитарных норм при работе с оборудованием в общественном питании. Рассматриваются правила гигиены и обслуживания техники.	6	ПК-10	Устный опрос
Тема 6. Инновации в технологическом оборудовании	Рассматриваются последние технологические достижения и новшества в сфере технологического оборудования для общественного питания.	8	ПК-10	Устный опрос
Тема 7. Практические занятия	Практическая работа с реальным оборудованием, отработка навыков, связанных с обслуживанием и использованием, а также решать конкретные задачи, связанные с выбором оборудования для разных типов предприятий общественного питания.	16	ПК-10	Практические задания

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	час	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 3. Основные виды технологического оборудования	Основные виды оборудования, используемые на кухне и для обслуживания гостей. Разбираются принципы работы плит, духовок, льдогенераторов, мясорубок и другого оборудования.	2	ОПК-3	Самостоятельные задания
Тема 4. Работа с технологическим оборудованием:	Рассматриваются правила эксплуатации оборудования, методы	18	ПК-10	Обратная связь по результатам

ким оборудование м:	технического обслуживания, а также обсуждаются вопросы безопасности работы с данным типом оборудования.			выполнения заданий
Тема 5. Санитарные нормы и требования	Обосновывается важность соблюдения санитарных норм при работе с оборудованием в общественном питании. Рассматриваются правила гигиены и обслуживания техники.	14	ПК-10	Обратная связь по результатам выполнения заданий
Тема 6. Инновации в технологичес ком оборудовании	Рассматриваются последние технологические достижения и новшества в сфере технологического оборудования для общественного питания.	20	ПК-10	Обратная связь по результатам выполнения заданий
Тема 7. Практические занятия	Практическая работа с реальным оборудованием, отработка навыков, связанных с обслуживанием и использованием, а также решать конкретные задачи, связанные с выбором оборудования для разных типов предприятий общественного питания.	16	ПК-10	Самостоятельн ые задания

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (далее - ФОС) по дисциплине «Технологическое оборудование общественного питания» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Авроров В.А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебник для вузов / В.А. Авроров. — Москва: Юрайт, 2025. — 548 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/568226> (дата обращения: 22.04.2025).

2. Кошевой Е.П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебник для вузов / Е.П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 203 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562084> (дата обращения: 22.04.2025).

3. Сологубова Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г.С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 396 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561624> (дата обращения: 22.04.2025).

4. Чаблин Б.В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов / Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Юрайт, 2025. — 719 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565938> (дата обращения: 22.04.2025).

Дополнительные источники

1. Введение в технологию продуктов питания. Практический курс: учебник и практикум для вузов / Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2025. — 133 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558473> (дата обращения: 22.04.2025).

2. Лоусан Фред Рестораны, клубы, бары. Планирование, дизайн, Управление / Ф.Лоусан; пер с англ. - 2-е изд. - М.: Велби, Проспект, 2021. - 392с.: ил.

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для выполнения заданий, предусмотренных в рабочей программе, используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

Электронные образовательные ресурсы

1. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru/>;

2. Федеральный портал «Российское образование»: <http://edu.ru/>;

3. Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплине «Технологическое оборудование общественного питания» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Управление бизнес-процессами в гастрономии.

Цель дисциплины - освоить основные аспекты технических средств, используемых в индустрии общественного питания. Включая понимание различных видов оборудования, его назначения и принципов работы; ознакомление со специфическими технологиями и приемами приготовления пищи с использованием специализированного оборудования; изучение требований к безопасной эксплуатации оборудования и правил техники безопасности.

Основные задачи дисциплины:

- Изучение основных типов технологического оборудования, его функций и областей применения в различных отраслях общественного питания.
- Анализ потребностей предприятий общественного питания и разработка рациональных вариантов комплектации кухонь оборудованием.
- Ознакомление с принципами работы и техническими характеристиками различных изделий пищевой промышленности.
- Проведение практических занятий по управлению, организации профилактических работ по обслуживанию и ремонту оборудования для общественного питания.
- Разработка проектов организации кухонного пространства с учетом расстановки оборудования для оптимизации производственных процессов.

- Проведение исследований и экспериментов по оптимизации процессов приготовления пищи с использованием современного оборудования.
- Разработка предложений по модернизации или замене устаревшего оборудования на предприятиях общественного питания.

Структура дисциплины включает в себя лекции, практические занятия и самостоятельную работу обучающихся.

Для организации самостоятельной работы предназначен фонд оценочных средств по дисциплине «Технологическое оборудование общественного питания», в котором содержатся описание заданий, методические рекомендации к их выполнению, списки учебной, справочной и дополнительной литературы, а также вопросы к экзамену.

При самостоятельном освоении дисциплины, студенту необходимо:

1. Ознакомиться с программой курса
2. Проработать теоретический материал по изучаемой теме.
3. При подготовке к практическим занятиям необходимо проработать основные понятия и приемы работы, полученные на аудиторном занятии.
4. При необходимости обратиться к дополнительным источникам информации (Электронная библиотека института, Интернет).
5. Выполнить практическое задание по теме.

При подготовке к зачету следует обратить внимание на содержание основных тем дисциплины, определение основных понятий курса.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- наличие и доступность необходимого учебно-методического и справочного материала;
- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин, содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельной работы студентов:

- Изучение теоретического материала (учебник, учебное пособие);
- Изучение дополнительного материала (интернет и т.д.);
- Подготовка доклада, презентации и т.д.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций Microsoft powerpoint;
Онлайн платформа для командной работы Miro;
Текстовый и табличный редактор Microsoft Word;
Портал института <http://portal.midis.info>

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)
Mozilla Firefox

Adobe Reader
Eset NOD32
Windows 10
Microsoft™ Office®

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. «Гарант аэро»
2. КонсультантПлюс
3. Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Кабинет экономики и менеджмента. Кабинет маркетинга, теории бухгалтерского учета № 125 (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Плазменная панель Парты (2-х местные) Стулья Стол преподавателя Стул преподавателя Доска меловая 3-х створчатая Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
2.	Библиотека. Читальный зал № 122	Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф

		Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
3.	Учебная кухня № 242 (Учебная аудитория для проведения практических занятий)	Рабочее место Разделочный стол Шкаф для инвентаря Вытяжка Плита Мойка Холодильный шкаф Пароконвектомат Морозильный ларь Ледогенератор Наборы посуды