

Сведения

О наличии аудиторного фонда, позволяющего реализовывать образовательную программу специальность «Технология продукции и организация общественного питания»

№	Наименование аудиторий (лаборатория, учебный кабинет, компьютерный класс и т.д.)	Перечень дисциплин проводимых в аудитории	Наличие оборудования приборов, стендов и т.д.	Соответствие/несоответствие ГОС ВПО (СПО)
1.	Лаборатория «Технология производства продукции общественного питания» 1/139, 1/140 S 1/139=35 м ² S 1/140=25 м ²	Технология продукции ОП; УИР; Проектный анализ и управление проектами; Особенности и ассортимент продукции современной кухни мира; Разработка продукции предприятий общественного питания; Разработка продукции предприятий общественного питания и функциональных продуктов; Система ХАССП и его внедрение в производстве;	Оборудование: шкаф для посуды, столы производственные-3шт, весы электронные-2шт, холодильник-1шт, микроволновая печь-1шт, фритюрница-1шт, жарочные шкафы и плита 2в1-1шт, 2 стола с встроенной моечной ванной, водонагреватель «Аристон», сушка навесная для посуды, столы и стулья, набор посуды, инструменты, блендер производственный, Шкаф для одежды 1 шт; наборы ножей, доски и др.инвентарь	Соответствует

2.	<p>Лаборатория «Исследования качества продукции общественного питания» 1/410=84 м²</p>	<p>В аудитории 1/410 проводятся лабораторные занятия по следующим дисциплинам:</p> <p>Управление качеством пищевых продуктов</p> <p>Пищевые и биологически активные добавки в общественном питании</p> <p>Основы научных исследований</p> <p>Современные методы исследований сырья и продуктов питания;</p> <p>Проектный анализ и управление проектами;</p> <p>Планирование, организация эксперимента и обработка экспериментальных данных;</p> <p>Высокотехнологичные производства продуктов питания;</p> <p>Концепция здорового питания;</p>	<p>Оборудование: сушильный шкаф, муфельная печь, плита с жарочным шкафом 2в1; аналитические весы -2шт; Центрифуга медицинская - 1шт; микроскоп-1шт;; аппарат ВЧ Чижовой-1шт; вытяжка-2шт стол лабораторный с полкой- 6шт; столы и стулья; иеномер лабораторный- 2шт; ФЭК 3шт; центрифуга молочный 1шт; рефрактометр 3шт; термостат 1шт; плита нагревательная 3шт; шкаф для одежды 2шт; доска 1шт; экран для проектора -1шт;</p>	Соответствует
	1/410а=5 м ²	Архив курсовых и дипломных проектов	Шкафы книжные-3шт; Сейф металлический-2шт; шкаф металлический 2шт;	Соответствует
3.	<p>Аудитория «Организация обслуживания в ПОП и в ресторанах» 1/107 = 30 м²</p>	Проводятся лекции и практические занятия по всем дисциплинам	<p>Проектор-1шт; экран для проектора -1шт; барная стойка; доска 1шт; столы и стулья; картины;</p>	Соответствует

4.	Лаборатория «Организация обслуживания в ПОП и в ресторанах» 1/108=16 м ²	В лаборатории 1/108 проводятся лабораторные занятия по следующим дисциплинам:	Оборудование: шкаф для посуды, столы производственные-4шт, весы электронные-3шт, холодильник-1шт, микроволновая печь-1шт, плита производственная ПЭ- 51 -1шт, встроенная моечная ванна-2шт, водонагреватель «Аристон», тестомесильная машина-1шт; сушка навесная для посуды, столы и стулья, набор посуды, инструменты, блендер производственный, наборы ножей, доски и др. инвентарь.	Соответствует
5.	Аудитория 1/136=35 м ²	Проводятся лекции и практические занятия по всем дисциплинам	Студенческие блоки; Проектор-1шт; Шкаф для одежды 1 шт.	Соответствует
6.	Преподавательская 1/213=30 м ²	Преподавательская	Компьютеры-4шт; принтеры- 3шт; столы офисные и стулья -12шт; шкафы книжные-1шт; шкаф для одежды-1шт;	Соответствует
7.	Преподавательская 1/218=20 м ²	Преподавательская	Компьютеры-1шт; принтеры- 1шт; столы офисные и стулья -3шт; шкафы книжные-5шт; шкаф для одежды -1;	Соответствует
8.	Кладовая 1/109 = 15 м ²	Кладовая посуды, инвентаря, хоз. товаров и вспомогательных материалов		

9.	Лаборатория РЦКА	В лаборатории РЦКА проводятся лабораторные занятия по Проектный анализ и управление проектами; Особенности и ассортимент продукции современной кухни мира; Разработка продукции предприятий общественного питания; Разработка продукции предприятий общественного питания и функциональных продуктов; Система ХАССП и его внедрение в производстве;		
----	---------------------	---	--	--

Ректор КГТУ им. И.Раззакова

к.ф-м.н.,доц. Чыныбаев М.К.