Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
28.03.2022г протокол № 2

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Сервис в индустрии питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.В.ДВ.03.01 Рынок сервисных услуг
(код и наименование РПД)

43.03.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Заочная
(формы обучения)

Год набора -2022

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Меркулова Елена Геннадьевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Извекова Елена Витальевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Рынок сервисных услуг одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 11.05.2022 № 1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 Рынок сервисных услуг обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПК-1	Способен планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей предприятий индустрии питания	ПК-1.3	Использует информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
		ПК-1.4	Осуществляет взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
D Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками D/03.6 Контроль и оценка результатов процессов обслуживания гостей организации питания	ПК-1.3	На уровне знаний – информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
		На уровне умений – способность использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
		На уровне владений – навыками использования прогрессивных технологий в оказании услуги общественного питания
D/01.6 Планирование процессов обслуживания гостей организации питания	ПК-1.4	На уровне знаний - потребители услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами
		На уровне умений - осуществлять взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами

		На уровне владений – навыками взаимодействия с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Рынок сервисных услуг составляет 2 зачетных единицы, что соответствует 72 академическим часам. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 10 часов: 4 ч лекций, 6 ч практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 58 час; контроль – 4 часов, форма контроля – зачет. Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1.	Требования к сервису и управление взаимоотношениями с потребителями продукции	33	2/-	2/-			29	Опрос (О), защита отчета по практическим работам (О)
Тема 2.	Информационные и телекоммуникационные технологии, системы электронного бизнеса и интернет-статистики, используемые для осуществления сбора, обобщения, систематизации и анализа требований потребителей к сервису	35	2/-	4/-			29	Опрос (О), защита отчета по практическим работам (О)
Промежуточная аттестация		4						Зачет (З)
Всего:		72	4	6			58	

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д)

формы промежуточной аттестации: зачет (З)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Требования к постпродажному обслуживанию и сервису и управление взаимоотношениями с потребителями продукции

Требования стандартов ИСО к подходам по управлению взаимоотношениями с потребителями. Исследование и методы оценки удовлетворенности потребителей. SWOT-анализ предприятия. Организация процессов анализа требований к постпродажному обслуживанию и сервису. Управление взаимоотношениями с потребителями продукции.

Тема 2. Информационные и телекоммуникационные технологии, системы электронного бизнеса и интернет-статистики, используемые для осуществления сбора, обобщения, систематизации и анализа требований потребителей к постпродажному обслуживанию и сервису

Информационные и телекоммуникационные технологии.Системы электронного бизнеса и интернет-статистики. Сбор, обобщение, систематизация и анализ требований потребителей к сервису.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Технология продукции индустрии питания используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Требования к сервису и управление взаимоотношениями с потребителями продукции	выполнение и защита лабораторных работ, опрос
Информационные и телекоммуникационные технологии, системы электронного бизнеса и интернет-статистики, используемые для осуществления сбора, обобщения, систематизации и анализа требований потребителей к сервису	выполнение и защита лабораторных работ, опрос (О) выполнение контрольной работы (К),

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Примерные вопросы для проведения текущей успеваемости
По теме 1.

1. Процессы, связанные с потребителями
2. Определение требований, относящихся к продукции
3. Анализ требований, относящихся к продукции
4. Связь с потребителями
5. Удовлетворенность потребителей
6. Концепция управления взаимоотношениями с потребителями
7. Инструменты по управлению взаимоотношения с потребителями
8. Исследование удовлетворённости потребителей

По теме 2

1. Информационные системы автоматизации процесса взаимоотношения с клиентами
2. Информатизация современного общества.
3. Информационные и телекоммуникационные технологии.
4. Сбор, обобщение, систематизация и анализ требований потребителей к постпродажному обслуживанию и сервису с использованием информационных и телекоммуникационных технологий, в том числе систем электронного бизнеса и интернет-статистики.
5. Взаимодействие с потребителями продукции организации с использованием традиционных каналов связи, электронной почты, информационных интернет-ресурсов, социальных сетей.

Тематика проведения практических работ

Практическое занятие «SWOT-анализ предприятия.».

Практическое занятие «Анализ требований потребителей к постпродажному обслуживанию и сервису»

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Зачет проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции*	Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.*
ПК-1.3	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на зачете	Умеет использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК – 1.4	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на зачете	Демонстрирует способность осуществлять взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации
Вопросы к зачету

1. Требования стандартов ИСО к сервису.
2. Методы оценки удовлетворенности потребителей. Управление взаимоотношениями с потребителями продукции.
3. Информационные и телекоммуникационные технологии. 4. Системы электронного бизнеса и интернет-статистики.
5. Сбор, обобщение, систематизация и анализ требований потребителей к постпродажному обслуживанию и сервису
6. Изучение потребителей, конкурентов и завоевание преимуществ в конкурентной борьбе.
7. Процесс сбора информации о рыночном спросе на продукцию, выпускаемую организацией для конкурентного анализа.
8. Общая характеристика и разновидности рынков и их возможностей, инструменты маркетингового исследования.
9. Классификация и состояние спроса. Методы прогнозирования спроса.
10. Маркетинговые исследования рынков сбыта. Исследование перспективных рынков сбыта

Примерные варианты практических (ситуационных) заданий для проведения экзамена Задание 1. Проведите анализ структуры и видов сервисной деятельности, как источника удовлетворения разнообразных потребностей потребителей в форме таблицы.

Задание 2. Разработайте и постройте «петлю качества» услуг сервисного предприятия (предприятие на выбор студента). Элементы «петли качества»: маркетинг, проектирование разработок продукции, материально-техническое снабжение, подготовка и разработка производственного процесса, изготовление, контроль проведения консультаций, утилизация, упаковки и хранение, реализация, монтаж и эксплуатация, техническое обслуживание.

Задание 3. Проанализируйте характерные особенности сервисного обслуживания в компании «Альфа». Разработайте инновационную стратегию для сервисного центра «Альфа» с целью успешного его развития на рынке данных услуг.

Сервисный центр осуществляет свою деятельность на территории РФ через сеть филиалов. Каждый филиал сертифицирован и имеет собственную производственно-технологическую базу для ремонта аппаратуры и диагностики компьютерной техники, работы с картриджами и тонерами.Для удобства клиента сервисные подразделения расположены в центральной части городов. Наличие собственного автотранспорта позволяет сотрудникам компании осуществлять работы по любому адресу ,в том числе и сельской местности.В штате компании более 1500 технических специалистов по обслуживанию контрольно-кассовой, компьютерной и оргтехники, банковского оборудования, платежных и информационных терминалов и другой специализированной техники.

На сегодняшний день на обслуживании компании находится более 350 тысяч единиц оборудования. Силами профессионалов компании каждая единица техники проходит качественное обслуживание в соответствии с рекомендациями заводов производителей и взятыми обязательствами перед ее владельцами. Коллективом компании «Альфа» выстроены партнерские взаимоотношения с крупнейшими поставщиками и производителями оборудования различных сфер применения. Данные взаимоотношения позволяют своевременно и качественно удовлетворять потребности клиента как по техническому обслуживанию имеющегося оборудования,так и по оснащению современными и качественными комплектующими.

Задание 4. В последнее время большое внимание уделяется развитию транспортной сети и дорожной инфраструктуры,что благотворно сказывается на развитии и качестве транспортных услуг.

С увеличением количества грузоперевозок возникает вопрос о предложении и спросе и,как следствие, качестве и оперативности предлагаемых услуг для тех или иных участников рынка грузоперевозок. Каждый из участников рынка преследует фактически одну и ту же цель: обеспечение доставки-отправки груза в установленный временной интервал в должном качестве и при оптимальных финансовых затратах. 1. Определите, какие правила и требования должны соблюдать участники рынка для получения максимальной прибыли,решение каких задач является первостепенными для максимального удовлетворения спроса потенциального или существующего клиента. 2. Установите факторы,которыми необходимо руководствоваться при выборе компании,осуществляющей автомобильные перевозки.

Задание 5. На примере любой услуги (гостиничные, транспортные, анимационные, рекреационные)определите количественные и качественные характеристики, позволяющие судить о качестве обслуживания.

Примерная тематика рефератов (докладов, эссе).

1. Анализ существующих систем управления качеством процессов оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
2. Роль стандартов ИСО 9000 в управлении качеством процессов оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
3. Автоматизация статических методов контроля качества процессов оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
4. Зарубежный опыт управления качеством процессов оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
5. Системы управления качеством процессов оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
6. Менеджмент качествав соответствии со стандартами ИСО 9000.
7. Внутрифирменная система качества процессов оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
8. Экономически оптимальное качество процессов оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
9. Контроль качества в сервисе.
10. Организация контроля качества процессов оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
11. План контроля качества процессов оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
12. Способы организации оценки и контроля качества для осуществления сквозного анализа процессов сервиса.
13. Способы организации оценки и контроля качества процессов оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.
14. Схема построения ожиданий покупателей при оценке качества процессов, услуг и работ в сфере сервиса.
15. Оценка эффективности организации контроля качества процессов оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон.

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Умеет использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания Демонстрирует способность осуществлять взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами	5 (отлично)
В целом умеет использовать информацию о	4 (хорошо)

прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания Демонстрирует способность осуществлять взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами	
Частично умеет использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания Демонстрирует частичную способность осуществлять взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами	3 (удовлетворительно)
Не умеет использовать информацию о прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания Не демонстрирует способность осуществлять взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами	2 (неудовлетворительно)

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Вавилина, А. В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса / А. В. Вавилина, Т. В. Темякова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 224 с. — ISBN 978-5-507-46985-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/352247

2. Санамян, Г. В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / Г. В. Санамян. — Ростов-на-Дону : РГУПС, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-88814-895-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/147359

3. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / Т. Н. Костюченко, Н. Ю. Ермакова, Ю. В. Орел [и др.]. — Ставрополь : СтГАУ, 2017. — 138 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107200

7.2. Дополнительная литература

1. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / Т. Н. Костюченко, Н. Ю. Ермакова, Ю. В. Орел [и др.]. — Ставрополь : СтГАУ, 2017. — 138 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/107200

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
6. ГОСТ ISO 9000-2011 Система менеджмента качества. Основные положения и словарь [Электронный ресурс]. – Введ. 2013-01-01. - М.: Стандартинформ, 2012. - 28 с. - Режим доступа: http://www.internet-law.ru/gosts/gost/52164.
7. ГОСТ ISO 9001-2011 Системы менеджмента качества. Требования [Электронный ресурс]. – Введ. 2013-01-01.- М.: Стандартинформ, 2012. - 32 с. - Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/gost-iso-9001-2011.
8. ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента [Электронный ресурс]. - Введ. 2013-02-01.- М.: Стандартинформ, 2013. - 36 с. - Режим доступа: http://www.g-ost.ru/52229.html.

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows.

	Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.
2	109-1	учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа	Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весоизмерительное оборудование. Весы настольные электронные. Тепловое оборудование. Пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, Холодильное оборудование. Шкаф холодильный,

			шкаф морозильный, Механическое оборудование. Планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемолка. Оборудование оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Овоскоп, нитраттестер. Оборудование для мойки посуды. Столы с моечной ванной. Вспомогательное оборудование. Стол производственный, стеллаж производственный. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь, набор инструментов для карвинга
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.