

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;

технической механики;

технологии изготовления хлебобулочных изделий;

технологического оборудования хлебопекарного производства;

технологии производства макарон;

технологического оборудования макаронного производства;

технологии производства кондитерских сахаристых изделий;

технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

микробиологии, санитарии и гигиены;

электротехники и электронной техники;

автоматизации технологических процессов;

метрологии и стандартизации.

Залы:

спортивный зал;

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Оборудование кабинетов, лабораторий и залов:

Аналитические электронные весы PA64C Ohaus, блендер, соковыжималки, вытяжки, Интернет, комбайн, компьютер, лабораторные весы LN1202Vibra, макеты оборудования, миксеры, мультимедиа проектор, ноутбук, печь конвекционная Minimart 43S с программным управлением, прибор для измерения формоустойчивости хлеба ИФХ-250, прибор для определения влажности пищевого сырья и продуктов ПЧ-МЦТ-3Ф, расстрочный шкаф Minimart GS 43S, реактивы, микровизоры, центрифуга, спортивный инвентарь, стеллаж кухонный СК-12/4Н, столы нержавейка, телевизор, тестомес Fimar7/SN20, тренажёры, химическая посуда, холодильник, электроплитка керамическая двухконфорочная "Веста-2.

19.02.05 Технология бродильных производств и виноделие

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

инженерной графики;
технической механики;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
электротехники и электронной техники;
метрологии и стандартизации;
автоматизации технологических процессов;
микробиологии, санитарии и гигиены;
технологии и оборудования спиртового и ликероводочного производства;
технологии и оборудования винодельческого производства;
технологии и оборудования производства пива и безалкогольных напитков;
технохимического контроля бродильных производств и виноделия.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный зал;
актовый зал.

Оборудование кабинетов, лабораторий и залов:

Анализатор влажности AND MX-50 (влагомер), анализатор для автоматического определения характеристик пива Fermentoflash, Funke Gerber, анализатор определения суммарной антиоксидантной активности, афрометр АМ-01 ПН, афрометр АШ-2, ээратор для белого вина Vinturi, арт. V1092, ээратор для красного вина Vinturi, арт. V1091, ээратор для крепких алкогольных напитков Vinturi Spirit, арт. V1096, баня водяная для экстракции, 4-местная, баня водяная лабораторная ПЭ-4300 (6-местная, 13,5 л. +100 С), вискозиметр SV 10, держатель ээратора для белого вина Vinturi Tower, арт. V1097, коллекция «Нос Вина: 54 аромата», арт. Vin 54, рефрактометр ИФР-454 Б2М, рН-метр, Рн-150 МИ, автоматическая установка ЛК-100 для разложения по Кьельдалю, аквадистиллятор ДЭ-4-02, термостат ТС-1,20 СПУ, электроплитка керамическая двухконфорочная «Веста-2», автоматический аппарат для перегонки с паром ЛК-500, автоматический цифровой рефрактометр для напитков Rx-5000, alpha Bev Atago, аналитические электронные весы РА64С Ohaus, весы лабораторные ЕК410i AqD, заторный аппарат R12 1 cube, колбагреватель ЛН-250 для колб на 250-1000 мл, лабораторные весы LN1202, Vibra, микровизор медицинский проходящего света uVizo-101, муфельная печь ПМ-10, пурка электронная ПХ-3 в комплекте с электронными весами, рассев лабораторный РЛ-4, бокалы для вина, компьютер, проектор, химическая посуда, центрифуга, ноутбук.

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный и кондитерский цех.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; спортивный зал;
актовый зал.

Оборудование кабинетов, лабораторий и залов:

Компьютер, проектор, экран, плита, печь конвекционная Minimart 43S с программным управлением, расстроечный шкаф Minimart GS 43S, цифровой карманный солемер PAL-ES2, Atago, аналитические электронные весы PA64C Ohaus, электроплитка керамическая двухконфорочная "Веста-2", тестомес Fimar7/SN20, шейкер US 135L ULAB, блинница JB-35-1 Ergo, тестораскаточная машина для пиццы Pizza Group RM442A, мясорубка Fama TS 22 FTS 137UT унгер 220D, кухонный комбайн Kenwood KMM 023, куттер Robot coupe R2, миксер Kitchen AID 5KSM150PSEWH белый, вафельница Starfood UWB-1(сегментная), вытяжка Samsung HDC 9A90UX, ларь холодильный лабораторный Liebherr FKEX1800, посудомоечная машина Bosh SMS 40D02, плита индукционная Indokor in3500, видеомагнитофон, весы электронные, интерактивная доска, Интернет, компьютер, микровизоры, мультимедиа проектор, посуда, посудомоечная машина, реактивы, спортивный инвентарь, телевизор, тренажёры, химическая, посуда, холодильник, центрифуга, электроплиты.