

Материально-техническая оснащенность кабинетов и лабораторий

Обеспечение учебно-лабораторной базы

За кафедрой закреплено 3 учебных лаборатории, 1 лекционный зал, 2 преподавательских кабинета.

Сведения о лабораториях и помещениях кафедры и их функциональном назначении сведены в табл. 12.

Таблица 21

№	Наименование лабораторий (помещения)	Функциональное назначение	Перечень основного оборудования и приборов для учебного процесса
1.	Дегустационный зал, кабинет организации и лаборатория технологии продукции общественного питания, 1/114 S 1/113 = 25 м ² ; S 1/114 = 35 м ² ;	Для проведения следующих дисциплин: Технология продукции ОП; Зарубежная и кыргызская кухня; УИР; Общие принципы переработки сырья; Организация и обслуживание предприятий общественного питания (лб.и пр. занятия); выполнение курсовых и дипломных проектов и работ; Проведение дегустации новых студенческих разработок.	Оборудование: шкаф для посуды, столы производственные - 6 шт., весы торговые 1 шт., весы электронные – 2 шт., холодильник, микроволновая печь – 2 шт., мини фритюрница, жарочные шкафы – 2 шт., плита ПЭ-051, плита «Веко», 2 индукционные плитки с сенсорным управлением, 2 газовые портативные плитки, 2 стола с встроенной моечной ванной, водонагреватель «Аристон», сушка навесная для Стол и стулья, набор посуды, инструменты, коготницы, гелевые формочки, формы для выпечки, блендер, 2 термоса, мантышница, наборы ножей, доски разделочные, и др. инвентарь.
2.	Лаборатория исследования качества продукции общественного питания, 1/112, 1/413 S 1/112 = 70 м ² ; S 1/413 = 84 м ² ;	В ауд. 1/413 проводятся лабораторные занятия по следующим дисциплинам: Пищевая химия (лб.занятия); Товароведение продовольственных товаров (лб.занятия); Санитария и гигиена предприятий общественного питания (лб.занятия); Методы исследования качества продукции общественного питания (лб.занятия); Научные основы производства (лб.занятия);	Оборудование: сушильный шкаф, муфельная печь, плита ПЭ-051, плитки. Приборы: ФЭК, аналитические весы, центрифуга, микроскоп, охладитель, технические весы, торговые весы, рефрактометр, РН-метр, аппарат ВЧ Чижовой – 2 шт., дистиллятор, насос вакуумный, аппарат Сокслета; холодильник. Наглядные пособия: муляжи, шкафы с демонстрационными материалами 4шт. Экран для проектора-1 шт

		Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания (лб.занятия); УИР; БПС и ПП; ХАССП; Проектирование предприятий ОП. В ауд. 1/112 проводятся лекции и практические занятия	
4.	Лаборатория организация обслуживания в ПОП 1/154, 1/155 S 1/154 = 30м ² ;	Проводятся лекции и практические занятия по всем дисциплинам	Холодильник-1шт, тестомес 1-шт, миксер-1 шт, шкафы демонстрационные 4 шт, Плита-1 шт, посуда, спец.столы и стулья, скатерти, аристон-1, инструменты, стол производственной-1, стеллаж-1, микроволновка-1, барная стойка-1.
5.	Преподавательская 1/221 S 1/221 = 40м ² ;	Преподавательская	Компьютеры – 4 шт., принтеры – 3шт., столы офисные, стулья – 7 компл., шкафы книжные – 2 шт., шкаф для одежды – 1 шт.
6.	Преподавательская 1/218 S 1/221 = 24 м ² ;	Преподавательская	Компьютеры – 2 шт., принтер – 1 шт., принтер-ксерокс – 1 шт., столы офисные, стулья – 4компл., шкафы книжные – 1шт.
7.	Кладовая, 1/112 а S = 10м ² ;	Склад хим. реактивов, вспомогательных материалов, курсовых и ДП	

Общая площадь составляет S = 338 м².

За период с 2011 по 2020 годы приобретены мебели, оборудования, приборы, оргтехники, химические посуды за счет средств КГТУ. За счет средств спонсоров заменены двери 4шт, шторы - 4 шт, люстры- 2 шт, столы и стулья, посуда, инвентарь для ауд. 1/114, 1/154, 1/155. За счет средств преподавателей кафедры и спонсоров дооснащение мебелью, инвентарем и малогабаритным оборудованием ауд. 1/114, 1/154, 1/155 приобретены электронные весы для ауд. 1/413 жалюзи изготовлены и оформлены ряд новых информационных стендов.

Сформированы и поданы заявки на реактивы, химическую посуду, приборы, инвентарь, оборудование для дальнейшего оснащения лабораторий и кабинетов.