

Материально – техническое обеспечение для проведения лабораторно-практических занятий кафедры технологии общественного питания

Для проведения лабораторно-практических занятий преподавателями кафедры «Технологии общественного питания» используется современная материально-техническая база.

Лаборатории, закрепленные за кафедрой:

- «Учебный кулинарный цех»;
- «Творческая мастерская кондитерского производства (шоколад и карамель);
- «Инновационные технологии производства кулинарной продукции»;
- Лаборатория «Барное дело»;
- «Учебный кондитерский цех, учебная пекарня»

Лаборатории кафедры оснащены современным оборудованием: пароконвектоматом, шкафом шоковой заморозки, индукционными плитами, блендером, вакууматором, планетарным миксером, низкотемпературными шкафами, конвекционными печами, настольным шкафом, блендерами, микроволновыми печами, кофемашиной, льдогенератором, лампами для карамели и пр.