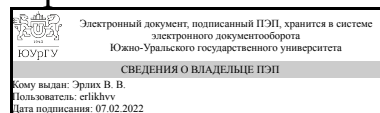


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика, технологическая практика
для направления 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Уровень Магистратура

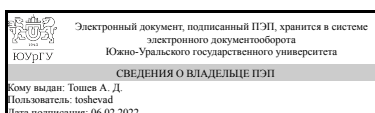
магистерская программа Инновационные технологии в производстве и организации предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

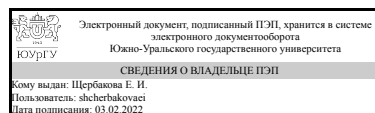
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 14.08.2020 № 1028

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент



Е. И. Щербакова

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

технологическая

Форма проведения

Дискретно по видам практик

Цель практики

Цель производственной практики магистров закрепление и углубление теоретической подготовки и приобретение и практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности в области производства кулинарной продукции и организации производственной деятельности предприятий.

Задачи практики

- систематизация и расширение знаний в области контроля качества и безопасности продукции на предприятиях питания;
- развитие навыков практической деятельности в области разработки новых видов продуктов питания и проведения научно-производственных работ;
- сбор материалов для магистерской выпускной квалификационной работы

Краткое содержание практики

Разработка нового ассортимента пищевых продуктов различного назначения (функциональных; обогащенных ; специализированных и т.д.). Организация выработки новой продукции в производственных условиях. Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-4 Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Знает:современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;
	Умеет:использовать полученные знания в области инновационных технологий

	производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;
	Имеет практический опыт: методологией проведения экспериментальных исследований в области высокотехнологических производств продуктов питания.
ПК-1 Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания;	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики
	Умеет: Уметь применять инструментарии организации и планирования производства в конкретных практических ситуациях;
	Имеет практический опыт: механизмами достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания Моделирование технологических процессов производства продуктов питания: проектное обучение История и методология науки и техники Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков: проектное обучение Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение Иностранный язык в профессиональной деятельности Производственная практика, научно-исследовательская работа (1 семестр)	Методология разработки нормативно-технической документации на предприятиях общественного питания: проектное обучение Современные методы исследования сырья и продуктов питания Принципы и системы ХАССП в производстве продукции общественного питания Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
------------	------------

Разработка технологии продуктов питания для детей и подростков: проектное обучение	Знает: основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией; Методы анализа данных, необходимых для решения поставленных технико-экономических задач. Основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации, умеет использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства Умеет: прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией; подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии Имеет практический опыт: Устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, Средствами и методами управления персоналом. Способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным.
История и методология науки и техники	Знает: самостоятельно анализировать религиозную, философскую, социально-политическую и научную литературу, основы планирования производства, основы коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках, Умение самостоятельно анализировать религиозную, философскую, социально-политическую и научную литературу, на основании научного анализа тенденций социального, экономического и духовного развития общества делать прогнозы и выдавать рекомендации, осуществлять поиск информации через библиотечные фонды, компьютерные системы информационного обеспечения, периодическую печать Умеет: Анализировать научную тенденцию социального, экономического и духовного развития общества делать прогнозы и выдавать рекомендации, осуществлять поиск информации через библиотечные фонды, составлять план сервиса в зависимости от изменения конъюнктуры рынка и спроса потребителей, использовать различные формы коммуникации на русском и

	иностранном языках для решения профессиональных задач, Умение самостоятельно анализировать религиоведческую, философскую, социально-политическую и научную литературу, на основании научного анализа тенденций социального, экономического и духовного развития общества делать прогнозы и выдавать рекомендации, осуществлять поиск информации через библиотечные фонды, компьютерные системы информационного обеспечения Имеет практический опыт: пользоваться поисковыми системами, компьютерных систем информационного обеспечения, периодическую печать, навыки планирования хозяйственной деятельности предприятия, навыками коммуникации на русском и иностранном языках, Умение самостоятельно анализировать религиоведческую, философскую, социально-политическую и научную литературу, на основании научного анализа тенденций социального, экономического и духовного развития общества делать прогнозы и выдавать рекомендации, осуществлять поиск информации через библиотечные фонды, компьютерные системы информационного обеспечения, периодическую печать
Прогрессивные технологии управления предприятием общественного питания	Знает: Основные методы психологии с учётом специфики и профессиональной подготовки технологов. Методы анализа данных, необходимых для решения поставленных технико-экономических задач., методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики, принципы построения организационных структур и распределения функций управления, Знать общие закономерности функционирования и развития предприятия общественного питания, взаимосвязь основных элементов;, основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; методологию проектирования состава; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании

человека

Умеет: Организовывать индивидуальную и групповую деятельность людей с учётом их психологических особенностей. Управлять внутригрупповыми процессами, связанными с проблемными ситуациями и межличностными конфликтами. Составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии., оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов, получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания, Уметь применять инструментarii организации и планирования производства в конкретных практических ситуациях,; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности создавать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; определить пути интенсификации технологических процессов

Имеет практический опыт: Средствами и методами управления персоналом. Способностью осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным, механизмами достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов, организовывать деловые переговоры, Иметь навыки применения инструментария в организации и планирования производства в тесной взаимосвязи со смежными экономическими дисциплинами (маркетинг, бухгалтерский учет, общий менеджмент, логистика, управление финансами, антикризисное управление и т.д.) для практических задач управления предприятием, Умение рационально

	использования сырья, направленного регулирования основных процессов, ответственных за показатели качества готовой продукции;
Инновационные технологии в производстве продуктов питания: проектное обучение	Знает: Основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации, умеет использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства, Инноватика экспериментально-исследовательской работы в индустрии питания Умеет: подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии, оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов Имеет практический опыт: Средствами и методами управления персоналом. Способен осуществлять деятельность, связанную с руководством действиями отдельных сотрудников, оказывать помощь подчиненным., Устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства
Иностранный язык в профессиональной деятельности	Знает: виды и формы делового общения, Методы разработки и продвижения имиджа предприятия, основы формирования имиджа организации, и сотрудничества с иностранными партнерами Умеет: организовывать деловые переговоры, получать и обрабатывать экономическую информацию, необходимую для управления предприятием питания; планировать объем производства предприятий питания и проводить расчеты затрат на производство и реализацию продукции питания, устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, разрабатывать план финансовой и логистической деятельности Имеет практический опыт: навыками ведения деловых переговоров, методиками расчета основных планово-экономических показателей финансово-хозяйственной деятельности предприятий питания, методами финансового анализа
Моделирование технологических процессов производства	Знает: основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного

продуктов питания: проектное обучение	воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией; методы и средства научного познания как основу для саморазвития и самореализации. Созданию модели новых рецептур и технологий; отношения в сфере обеспечения качества и безопасности продуктов питания; медико-биологические требования к проектируемому продукту; научные основы технологии производства продуктов питания, отвечающие требованиям науки о питании человека Умеет: прогнозировать основные пути возникновения и предотвращения опасностей, связанных с производством, хранением и реализацией пищевой продукцией; использовать современные программные и технические средства информационных технологий; сотрудничества с иностранными партнерами Имеет практический опыт: информацией о метаболизме и биотрансформации пищевых контаминантов в обменных системах организма человека., устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, разрабатывать план финансовой и логистической деятельности. Методы и подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами различного целевого назначения.
Производственная практика, научно-исследовательская работа (1 семестр)	Знает: методологию проектирования продуктов с заданными свойствами и составом; Умеет: анализировать составы продуктов с целью оптимизации технологических процессов общественного питания; Имеет практический опыт: навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

5. Содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Организационный(оформление на предприятии, ознакомление со структурой и организацией работы предприятия. Составление индивидуального графика прохождения практики).	8

2	Производственный (организация производства на предприятии. Разработка нового ассортимента пищевых продуктов различного назначения. Организация их выработки в производственных условиях. Разработка и внедрение системы качества и безопасности продукции, оценка рисков в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции).	188
3	Итоговый (подготовка материалов для отчета. Оформление отчета по практике)	20

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 05.09.2016 №1.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	2	Промежуточная аттестация	Защита отчета	-	5	Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; характеристика руководителя практики от	дифференцированный зачет

					организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы членов комиссии. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 5 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы; 3 балла – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы; 1 балл – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает	
--	--	--	--	--	--	--

						исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы; 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по его теме, не владеет профессиональной терминологией. при ответе допускает существенные ошибки Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 % Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 % Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 % Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине менее 60%	
2	2	Текущий контроль	Проверка дневника практики	1	3	Студент представляет на проверку оформленный в соответствии требованиям индивидуального задания практики дневник прохождения практики. Максимальный балл за данное КРМ - 3 балла, весовой коэффициент 1. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 3 балла -	дифференцированный зачет

						дневник предоставлен в установленный срок и полностью соответствует индивидуальному заданию; 2 балла - дневник предоставлен с нарушением установленного срока и полностью соответствует индивидуальному заданию; 1 балл - дневник предоставлен в установленный срок и частично соответствует индивидуальному заданию; 0 баллов - дневник не предоставлен или предоставленный дневник не соответствует индивидуальному заданию. Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	
3	2	Текущий контроль	Проверка отчета по практике	1	5	Проводится проверка содержания и оформления отчета по практике. Максимальный балл за данное КРМ - 5 баллов, весовой коэффициент 1. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 5 баллов - отчет полностью	дифференцированный зачет

						соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен в установленные сроки; 4 балла - отчет полностью соответствует индивидуальному заданию, оформлен с соблюдением требований методических указаний, представлен позже установленного срока; 3 балла - отчет частично соответствует индивидуальному заданию, представлен в установленные сроки; 2 балла - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 50 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 1 балл - содержание отчета имеет отклонения от индивидуального задания (более 70 % несоответствия), сдан позже установленного срока; 0 баллов - отчет не предоставлен зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равно 60 % не зачтено: : рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %	
--	--	--	--	--	--	---	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке

учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; характеристика руководителя практики от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответов на заданные вопросы членов комиссии. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179). Критерии оценивания: 5 баллов – при защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует профессиональной терминологией, вносит обоснованные предложения, легко отвечает на поставленные вопросы; 3 балла – при защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы; 1 балл – при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы; 0 баллов – при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по его теме, не владеет профессиональной терминологией. при ответе допускает существенные ошибки

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
УК-4	Знает: современные методы интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач;	+	+	
УК-4	Умеет: использовать полученные знания в области инновационных технологий производств продуктов питания в сфере профессиональной деятельности;	+	+	
УК-4	Имеет практический опыт: методологией проведения экспериментальных исследований в области высокотехнологических производств продуктов питания.	+	+	
ПК-1	Знает: методику выполнения технологических расчетов на основе прогрессивных схем организации технологического процесса с учетом требований рыночной экономики	+	+	+
ПК-1	Умеет: Уметь применять инструментарию организации и планирования производства в конкретных практических ситуациях;	+	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: механизмами достижения наибольших результатов деятельности предприятия питания при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Технология продукции общественного питания Текст учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология

продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см

2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и орг. обществ. питания" М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская ; под. ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 430 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке Учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 349, [2] с. ил.

2. Технология продукции общественного питания Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.

3. Технология продукции общественного питания Текст учебник для бакалавриата по направлениям "Технология продукции и орг. обществ. питания", "Менеджмент" А. С. Ратушный и др.; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К°, 2017. - 336 с. ил.

4. Справочник технолога общественного питания А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. - М.: Колос, 2000. - 414, [1] с. ил.

5. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 1 Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 349, [2] с. ил.

6. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания [Текст] учеб. пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и орг. обществ. питания" М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская ; под. ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 430 с. ил.

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

1. Технология продукции общественного питания. Физико-химические процессы: методические указания/сост.: Е. И. Щербакова, под ред. А. Д. Тошева. - Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012. - 48 с.

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Мглинец, А.И. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов. [Электронный ресурс] / А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба, Г.Г. Дубцов. — Электрон. дан. — СПб. : , 2015. — 736 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/book/90674 — Загл. с экрана.
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания: Словарь основных терминов и понятий [Электронный ресурс] : слов. / В.Д. Ершов, Е.И. Корчагина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 80 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/91633 .
3	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика: учеб. пособие [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.Н. Красуля [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/69866 .
4	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2016. — 168 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90699 .

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
ООО "Волна-МК"	454080, г.Челябинск, ул. С. Кривой, 79	Печь микроволновая Samsung, пароконвектомат, конвекционная печь, жарочная поверхность, плита электрическая, шкаф жарочный, посудомоечная машина,кухонный процессор Robot Coupe, холодильник СТИНОЛ 120R, тестомесильная машина Электрич. вытяжка "Elisummer 16шт, аппарат для нагрева воды, мясорубка, ломтерезка "Boch", миксер "Boch", мясорубка, фритюрница "Мулинекс", миксер "Braun", кофемолка "Филлипс", Кофемашина, миксер "Boch".