

## Справка об условиях реализации основной образовательной программы 43.01.09 Повар, кондитер

### 1. Материально-технические условия реализации образовательной программы:

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>		
	Русский язык	Кабинет №2 (русского языка, литературы, истории, обществознания, социально-экономических дисциплин, гуманитарных дисциплин, основ экономики, правовых основ профессиональной деятельности, географии, междисциплинарных курсов) Оборудование: – комплект учебной мебели – 2 шт., – комплект ученической мебели – 13 шт., – стол-кафедра - 1 шт., – стул - 1 шт., – доска учебная – 1 шт., – телевизор LCD LG 42 LV3400 – 1 шт., – компьютер – 1 шт., – комплект таблиц по русскому языку, – тестовые материалы по русскому языку, – методическая литература, – учебная литература, – учебно-методические материалы, – комплект портретов писателей	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Литература	Кабинет №2 (русского языка, литературы, истории, обществознания, социально-экономических дисциплин, гуманитарных дисциплин, основ экономики, правовых основ профессиональной деятельности, географии, междисциплинарных курсов) Оборудование: – комплект учебной мебели – 2 шт., – комплект ученической мебели – 13 шт., – стол-кафедра - 1 шт.,	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– стул - 1 шт.,</li> <li>– доска учебная – 1 шт.,</li> <li>– телевизор LCD LG 42 LV3400 – 1 шт.,</li> <li>– компьютер – 1 шт.,</li> <li>– комплект таблиц по русскому языку,</li> <li>– тестовые материалы по русскому языку,</li> <li>– методическая литература,</li> <li>– учебная литература,</li> <li>– учебно-методические материалы,</li> <li>– комплект портретов писателей</li> </ul>	
	Иностранный язык	<p>Кабинет №1 (иностранного языка; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– парта учебная – 11 шт.,</li> <li>– стул ученический – 22 шт.,</li> <li>– доска распашная – 1 шт.,</li> <li>– стол учительский - 1 шт.,</li> <li>– стул учительский – 1 шт.,</li> <li>– ноутбук (переносной) – 1 шт.</li> <li>– комплект таблиц по английскому языку – 1 шт.,</li> <li>– тестовые материалы по английскому языку,</li> <li>– методическая литература,</li> <li>– учебная литература,</li> <li>– учебно-методические материалы</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Математика	<p>Кабинет №13 (математики, математических дисциплин, инженерной и технической графики (черчения), междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– комплект учебной мебели – 12 шт.,</li> <li>– стол двухтумбовый – 1 шт.,</li> <li>– кресло-стул – 1 шт.,</li> <li>– доска учебная – 1 шт.,</li> <li>– доска интерактивная – 1 шт.,</li> <li>– компьютер – 1 шт.,</li> <li>– проектор VIEW SONIC – 1 шт.,</li> <li>– настенные таблицы (алгебра, геометрия) – всего 11 шт.,</li> <li>– комплект планшетов по инженерной графике – 7 шт.,</li> <li>– комплекты таблиц (алгебра, геометрия) – 5 шт.,</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– набор геометрических фигур демонстрационный – 1 шт.,</li> <li>– макеты деталей для выполнения чертежей – 30 шт.,</li> <li>– альбом сборочных чертежей для детализации и чтения – 15 шт.,</li> <li>– учетное пособие «Конструктор для моделирования при чтении чертежей» 3 шт.</li> </ul> <p>раздаточный материал для контрольных и проверочных работ</p>	
	История	<p>Кабинет №2 (русского языка, литературы, истории, обществознания, социально-экономических дисциплин, гуманитарных дисциплин, основ экономики, правовых основ профессиональной деятельности, географии, междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– комплект учебной мебели – 2 шт.,</li> <li>– комплект ученической мебели – 13 шт.,</li> <li>– стол-кафедра - 1 шт.,</li> <li>– стул - 1 шт.,</li> <li>– доска учебная – 1 шт.,</li> <li>– телевизор LCD LG 42 LV3400 – 1 шт.,</li> <li>– компьютер – 1 шт.,</li> <li>– комплект таблиц по русскому языку,</li> <li>– тестовые материалы по русскому языку,</li> <li>– методическая литература,</li> <li>– учебная литература,</li> <li>– учебно-методические материалы,</li> <li>комплект портретов писателей</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Физическая культура	<p>Кабинет 4 (спортивный зал)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стол письменный – 1 шт.,</li> <li>– стул – 4 шт.,</li> <li>– компьютер -1 шт.</li> <li>– шведская стенка – 8 шт.,</li> <li>– канат для лазания х/б – 1 шт.,</li> <li>– стол для настольного тенниса – 1 шт.,</li> <li>– тренажёр грузовой тип-2, для развития мышц – 1 шт.,</li> <li>– скамья многофункциональная – 1 шт.,</li> <li>– мяч баскетбольный – 1 шт.,</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– мяч б/б №7 – 10 шт.,</li> <li>– мяч в/б Misaka – 2 шт.,</li> <li>– мяч волейбольный – 1 шт.,</li> <li>– мяч ф/б иск.кож. – 1 шт.,</li> <li>– мяч набивной 1 кг – 3 шт.,</li> <li>– ракетки теннисные – 6 шт.,</li> <li>– сетка баскетбольная 4 мм. – 2 шт.,</li> <li>– сетка в/б №7 - 1 шт.,</li> <li>– сетка для настольного тенниса - 2 шт.,</li> <li>– беговая дорожка - 1 шт.,</li> <li>– велотренажер – 1 шт.,</li> <li>– маты спортивные – 4 шт.,</li> <li>– турник – 5 шт.,</li> <li>– лыжи – 27 шт.,</li> <li>спортивные нормативы – 1 шт.</li> </ul>	
	ОБЖ	<p>Кабинет №16 (ОБЖ, безопасности жизнедеятельности)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– комплект ученической мебели – 13 шт.,</li> <li>– стол-кафедра - 1 шт.,</li> <li>– стул - 1 шт.,</li> <li>– доска учебная – 1 шт.,</li> <li>– учебники и учебно-методические материалы</li> <li>– учебные плакаты</li> <li>– Тренажёр «Максим»</li> <li>– Макет автомата Калашникова – 5 шт.</li> <li>– Пневматические винтовки 5 шт.</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Информатика	<p>Кабинет №17 (информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стол компьютерный – 13 шт.,</li> <li>– кафедра – 1 шт.,</li> <li>– стул подъёмно-поворотный - 21 шт.,</li> <li>– доска маркерная – 1 шт.,</li> <li>– системные блоки – 13 шт.,</li> <li>– мониторы – 13 шт.,</li> <li>– принтер/копир/сканер – 1 шт.,</li> <li>– видеопроектор – 1 шт.,</li> <li>– экран для видеопроектора – 1 шт.,</li> <li>– альбом учебный «Информатика и ИКТ» - 1 шт.,</li> <li>– печатные лабораторные работы по темам: MS-</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<p>Word, MS-Excel, Paint Brash, Pascal ABC, Access, Компас 3D – 6 комплектов по 12 шт.,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– учебники,</li> <li>– дидактические материалы</li> </ul>	
	Физика	<p>Кабинет №3 (физики, астрономии, электротехники, междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стол- кафедра – 1 шт.,</li> <li>– ученические столы – 13 шт.,</li> <li>– ученические стулья – 26 шт.,</li> <li>– доска учебная распашная – 1 шт.,</li> <li>– компьютер – 1 шт.,</li> <li>– телевизор – 1 шт.,</li> <li>– учебники и учебно-методические материалы,</li> <li>– учебные плакаты,</li> <li>– лабораторные стенды по электричеству,</li> <li>– наглядные пособия по механике</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Химия	<p>Кабинет №21 (химии, биологии, междисциплинарных курсов, экологии, лаборатория неразрушающего контроля)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стол- кафедра – 1 шт.,</li> <li>– ученические столы – 13 шт.,</li> <li>– ученические стулья – 25 шт.,</li> <li>– стул поворотный – 1 шт.,</li> <li>– вытяжной шкаф – 1 шт.,</li> <li>– доска учебная распашная – 1 шт.,</li> <li>– таблица химических элементов Менделеева – 1 шт.,</li> <li>– таблица растворимости веществ – 1 шт.,</li> <li>– электрохимический ряд напряжений металлов – 1 шт.,</li> <li>– электронные контрольные весы – 1 шт.,</li> <li>– дистиллятор – 1 шт.,</li> <li>– химические реактивы,</li> <li>– пробирки, спиртовки, горелки,</li> <li>– контрольные тесты,</li> <li>– учебная и учебно-методическая литература,</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Обществознание	<p>Кабинет №2 (русского языка, литературы, истории, обществознания, социально-экономических дисциплин, гуманитарных дисциплин, основ экономики, правовых основ профессиональной</p>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<p>деятельности, географии, междисциплинарных курсов)  Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– комплект учебной мебели – 2 шт.,</li> <li>– комплект ученической мебели – 13 шт.,</li> <li>– стол-кафедра - 1 шт.,</li> <li>– стул - 1 шт.,</li> <li>– доска учебная – 1 шт.,</li> <li>– телевизор LCD LG 42 LV3400 – 1 шт.,</li> <li>– компьютер – 1 шт.,</li> <li>– комплект таблиц по русскому языку,</li> <li>– тестовые материалы по русскому языку,</li> <li>– методическая литература,</li> <li>– учебная литература,</li> <li>– учебно-методические материалы,</li> <li>– комплект портретов писателей</li> </ul>	
	Биология	<p>Кабинет №21 (химии, биологии, междисциплинарных курсов, экологии, лаборатория неразрушающего контроля)  Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стол- кафедра – 1 шт.,</li> <li>– ученические столы – 13 шт.,</li> <li>– ученические стулья – 25 шт.,</li> <li>– стул поворотный – 1 шт.,</li> <li>– вытяжной шкаф – 1 шт.,</li> <li>– доска учебная распашная – 1 шт.,</li> <li>– таблица химических элементов Менделеева – 1 шт.,</li> <li>– таблица растворимости веществ – 1 шт.,</li> <li>– электрохимический ряд напряжений металлов – 1 шт.,</li> <li>– электронные контрольные весы – 1 шт.,</li> <li>– дистиллятор – 1 шт.,</li> <li>– химические реактивы,</li> <li>– пробирки, спиртовки, горелки,</li> <li>– контрольные тесты,</li> <li>– учебная и учебно-методическая литература,</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	География	<p>Кабинет №2 (русского языка, литературы, истории, обществознания, социально-экономических дисциплин, гуманитарных дисциплин, основ экономики, правовых основ профессиональной деятельности, географии, междисциплинарных</p>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<p>курсов)  Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– комплект учебной мебели – 2 шт.,</li> <li>– комплект ученической мебели – 13 шт.,</li> <li>– стол-кафедра - 1 шт.,</li> <li>– стул - 1 шт.,</li> <li>– доска учебная – 1 шт.,</li> <li>– телевизор LCD LG 42 LV3400 – 1 шт.,</li> <li>– компьютер – 1 шт.,</li> <li>– комплект таблиц по русскому языку,</li> <li>– тестовые материалы по русскому языку,</li> <li>– методическая литература,</li> <li>– учебная литература,</li> <li>– учебно-методические материалы,</li> <li>– комплект портретов писателей</li> </ul>	
	Экология	<p>Кабинет №21 (химии, биологии, междисциплинарных курсов, экологии, лаборатория неразрушающего контроля)  Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стол- кафедра – 1 шт.,</li> <li>– ученические столы – 13 шт.,</li> <li>– ученические стулья – 25 шт.,</li> <li>– стул поворотный – 1 шт.,</li> <li>– вытяжной шкаф – 1 шт.,</li> <li>– доска учебная распашная – 1 шт.,</li> <li>– таблица химических элементов Менделеева – 1 шт.,</li> <li>– таблица растворимости веществ – 1 шт.,</li> <li>– электрохимический ряд напряжений металлов – 1 шт.,</li> <li>– электронные контрольные весы – 1 шт.,</li> <li>– дистиллятор – 1 шт.,</li> <li>– химические реактивы,</li> <li>– пробирки, спиртовки, горелки,</li> <li>– контрольные тесты,</li> <li>– учебная и учебно-методическая литература,</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Астрономия	<p>Кабинет №3 (физики, астрономии, электротехники, междисциплинарных курсов)  Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стол- кафедра – 1 шт.,</li> <li>– ученические столы – 13 шт.,</li> <li>– ученические стулья – 26 шт.,</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– доска учебная распашная – 1 шт.,</li> <li>– компьютер – 1 шт.,</li> <li>– телевизор – 1 шт.,</li> <li>– учебники и учебно-методические материалы,</li> <li>– учебные плакаты,</li> <li>– лабораторные стенды по электричеству,</li> <li>наглядные пособия по механике</li> </ul>	
	Выполнение практических работ по химии	<p>Кабинет №21 (химии, биологии, междисциплинарных курсов, экологии, лаборатория неразрушающего контроля)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стол- кафедра – 1 шт.,</li> <li>– ученические столы – 13 шт.,</li> <li>– ученические стулья – 25 шт.,</li> <li>– стул поворотный – 1 шт.,</li> <li>– вытяжной шкаф – 1 шт.,</li> <li>– доска учебная распашная – 1 шт.,</li> <li>– таблица химических элементов Менделеева – 1 шт.,</li> <li>– таблица растворимости веществ – 1 шт.,</li> <li>– электрохимический ряд напряжений металлов – 1 шт.,</li> <li>– электронные контрольные весы – 1 шт.,</li> <li>– дистиллятор – 1 шт.,</li> <li>– химические реактивы,</li> <li>– пробирки, спиртовки, горелки,</li> <li>– контрольные тесты,</li> <li>– учебная и учебно-методическая литература,</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Выполнение практических работ по математике	<p>Кабинет №13 (математики, математических дисциплин, инженерной и технической графики (черчения), междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– комплект учебной мебели – 12 шт.,</li> <li>– стол двухтумбовый – 1 шт.,</li> <li>– кресло-стул – 1 шт.,</li> <li>– доска учебная – 1 шт.,</li> <li>– доска интерактивная – 1 шт.,</li> <li>– компьютер – 1 шт.,</li> <li>– проектор VIEW SONIC – 1 шт.,</li> <li>– настенные таблицы (алгебра, геометрия) – всего 11 шт.,</li> <li>– комплект планшетов по инженерной графике – 7</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4



		шт., – комплекты таблиц (алгебра, геометрия) – 5 шт., – набор геометрических фигур демонстрационный – 1 шт., – макеты деталей для выполнения чертежей – 30 шт., – альбом сборочных чертежей для детализации и чтения – 15 шт., – учетное пособие «Конструктор для моделирования при чтении чертежей» 3 шт. раздаточный материал для контрольных и проверочных работ	
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>		
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Кабинет №1(иностранного языка; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов) Оборудование: - стол-кафедра – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт., - ученические столы – 13 шт., - ученические стулья – 25 шт., - доска учебная распашная – 1 шт., - ноутбук (переносной) – 1 шт., - наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт., - наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт., - наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт., - учебно-методическая литература по дисциплинам.	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Основы товароведения продовольственных товаров	Кабинет №1 (иностранного языка; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов) Оборудование: - стол-кафедра – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт., - ученические столы – 13 шт., - ученические стулья – 25 шт., - доска учебная распашная – 1 шт., - ноутбук (переносной) – 1 шт.,	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт.,</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт.,</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт.;</li> <li>- учебно-методическая литература по дисциплинам.</li> </ul>	
	Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Кабинет №1 (иностранного языка, технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол-кафедра – 1 шт.;</li> <li>- стул преподавателя – 1 шт.;</li> <li>- ученические столы – 13 шт.;</li> <li>- ученические стулья – 25 шт.;</li> <li>- доска учебная распашная – 1 шт.;</li> <li>- ноутбук (переносной) – 1 шт.,</li> <li>- наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт.;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт.;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт.;</li> <li>- учебно-методическая литература по дисциплинам.</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<p>Кабинет №2 (русского языка, литературы, истории, обществознания, социально-экономических дисциплин, гуманитарных дисциплин, основ экономики, правовых основ профессиональной деятельности, междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– комплект учебной мебели – 2 шт.,</li> <li>– комплект ученической мебели – 13 шт.,</li> <li>– стол-кафедра - 1 шт.,</li> <li>– стул - 1 шт.,</li> <li>– доска учебная – 1 шт.,</li> <li>– телевизор LCD LG 42 LV3400 – 1 шт.,</li> <li>– компьютер – 1 шт.,</li> <li>– комплект таблиц по русскому языку,</li> <li>– тестовые материалы по русскому языку,</li> <li>– методическая литература,</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– учебная литература,</li> <li>– учебно-методические материалы,</li> <li>– комплект портретов писателей</li> </ul>	
	Основы калькуляции и учета	<p>Кабинет №1 (иностранного языка; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол-кафедра – 1 шт.;</li> <li>- стул преподавателя – 1 шт.;</li> <li>- ученические столы – 13 шт.;</li> <li>- ученические стулья – 25 шт.;</li> <li>- доска учебная распашная – 1 шт.;</li> <li>- ноутбук (переносной) – 1 шт.,</li> <li>- наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт.;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт.;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт.;</li> <li>- учебно-методическая литература по дисциплинам.</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Охрана труда	<p>Кабинет №1 (иностранного языка; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол-кафедра – 1 шт.;</li> <li>- стул преподавателя – 1 шт.;</li> <li>- ученические столы – 13 шт.;</li> <li>- ученические стулья – 25 шт.;</li> <li>- доска учебная распашная – 1 шт.;</li> <li>- ноутбук (переносной) – 1 шт.,</li> <li>- наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт.;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт.;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт.;</li> <li>- учебно-методическая литература по дисциплинам.</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет №1 (иностранного языка; технологии кулинарного производства; технологии	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<p>кондитерского производства; междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– парта учебная – 11 шт.,</li> <li>– стул ученический – 22 шт.,</li> <li>– доска распашная – 1 шт.,</li> <li>– стол учительский - 1 шт.,</li> <li>– стул учительский – 1 шт.,</li> <li>– комплект таблиц по английскому языку – 1 шт.,</li> <li>– тестовые материалы по английскому языку,</li> <li>– методическая литература,</li> <li>– учебная литература,</li> <li>– учебно-методические материалы</li> </ul>	
	Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет №16 (основы безопасности жизнедеятельности, безопасность жизнедеятельности)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стол- кафедра – 1 шт.,</li> <li>– ученические столы – 13 шт.,</li> <li>– ученические стулья – 26 шт.,</li> <li>– доска учебная распашная – 1 шт.,</li> <li>– компьютер – 1 шт.,</li> <li>– телевизор – 1 шт.,</li> <li>– учебники и учебно-методические материалы,</li> <li>– учебные плакаты,</li> <li>– учебный тренажёр «Максим», для практических занятий по оказанию первой медицинской помощи,</li> <li>– учебные автоматы «Калашникова» - 5 шт.,</li> <li>– пневматические винтовки -5 шт.,</li> <li>– противогазы учебные – 26 шт.,</li> <li>– ОЗК – 1 шт.,</li> <li>– Наглядные пособия</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Физическая культура	<p>Кабинет 4 (спортивный зал)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Оборудование:</li> <li>– стол письменный – 1 шт.,</li> <li>– стул – 4 шт.,</li> <li>– шведская стенка – 8 шт.,</li> <li>– канат для лазания х/б – 1 шт.,</li> <li>– стол для настольного тенниса – 1 шт.,</li> <li>– тренажёр грузовой тип-2, для развития мышц – 1 шт.,</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– скамья многофункциональная – 1 шт.,</li> <li>– мяч баскетбольный – 1 шт.,</li> <li>– мяч б/б №7 – 10 шт.,</li> <li>– мяч в/б Misaka – 2 шт.,</li> <li>– мяч волейбольный – 1 шт.,</li> <li>– мяч ф/б иск.кож. – 1 шт.,</li> <li>– мяч набивной 1 кг – 3 шт.,</li> <li>– ракетки теннисные – 6 шт.,</li> <li>– сетка баскетбольная 4 мм. – 2 шт.,</li> <li>– сетка в/б №7 - 1 шт.,</li> <li>– сетка для настольного тенниса - 2 шт.,</li> <li>– беговая дорожка - 1 шт.,</li> <li>– велотренажер – 1 шт.,</li> <li>– маты спортивные – 4 шт.,</li> <li>– турник – 5 шт.,</li> <li>– лыжи – 27 шт.,</li> </ul> спортивные нормативы – 1 шт.	
	Физиология питания	Кабинет №21 (химии, биологии, междисциплинарных курсов, экологии, лаборатория неразрушающего контроля) Оборудование: <ul style="list-style-type: none"> <li>– стол- кафедра – 1 шт.,</li> <li>– ученические столы – 13 шт.,</li> <li>– ученические стулья – 25 шт.,</li> <li>– стул поворотный – 1 шт.,</li> <li>– вытяжной шкаф – 1 шт.,</li> <li>– доска учебная распашная – 1 шт.,</li> <li>– таблица химических элементов Менделеева – 1 шт.,</li> <li>– таблица растворимости веществ – 1 шт.,</li> <li>– электрохимический ряд напряжений металлов – 1 шт.,</li> <li>– электронные контрольные весы – 1 шт.,</li> <li>– дистиллятор – 1 шт.,</li> <li>– химические реактивы,</li> <li>– пробирки, спиртовки, горелки,</li> <li>– контрольные тесты,</li> <li>– учебная и учебно-методическая литература,</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Организация обслуживания в ресторане	Кабинет №1 (иностранного языка; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол-кафедра – 1 шт.;</li> <li>- стул преподавателя – 1 шт.;</li> <li>- ученические столы – 13 шт.;</li> <li>- ученические стулья – 25 шт.;</li> <li>- доска учебная распашная – 1 шт.;</li> <li>- ноутбук (переносной) – 1 шт.,</li> <li>- наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт.;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт.;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт.;</li> <li>- учебно-методическая литература по дисциплинам.</li> </ul>	
	Этика и психология профессиональной деятельности	<p>Кабинет №21 (химии, биологии, междисциплинарных курсов, экологии, лаборатория неразрушающего контроля)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стол- кафедра – 1 шт.,</li> <li>– ученические столы – 13 шт.,</li> <li>– ученические стулья – 25 шт.,</li> <li>– стул поворотный – 1шт.,</li> <li>– вытяжной шкаф – 1 шт.,</li> <li>– доска учебная распашная – 1 шт.,</li> <li>– таблица химических элементов Менделеева – 1 шт.,</li> <li>– таблица растворимости веществ – 1 шт.,</li> <li>– электрохимический ряд напряжений металлов – 1 шт.,</li> <li>– электронные контрольные весы – 1 шт.,</li> <li>– дистиллятор – 1шт.,</li> <li>– химические реактивы,</li> <li>– пробирки, спиртовки, горелки,</li> <li>– контрольные тесты,</li> <li>– учебная и учебно-методическая литература,</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Кабинет №17 (информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– стол компьютерный – 13 шт.,</li> <li>– кафедра – 1 шт.,</li> <li>– стул подъёмно-поворотный - 21 шт.,</li> <li>– доска маркерная – 1 шт.,</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– системные блоки – 13 шт.,</li> <li>– мониторы – 13 шт.,</li> <li>– принтер/копир/сканер – 1 шт.,</li> <li>– видеопроектор – 1 шт.,</li> <li>– экран для видеопроектора – 1 шт.,</li> <li>– альбом учебный «Информатика и ИКТ» - 1 шт.,</li> <li>– печатные лабораторные работы по темам: MS-Word, MS-Excel, Paint Brash, Pascal ABC, Access, Компас 3D – 6 комплектов по 12 шт.,</li> <li>– учебники,</li> <li>– дидактические материалы</li> </ul>	
	Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий. Сервировка стола.	<p>Кабинет №1 (иностранного языка; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол-кафедра – 1 шт;</li> <li>- стул преподавателя – 1 шт;</li> <li>- ученические столы – 13 шт;</li> <li>- ученические стулья – 25 шт;</li> <li>- доска учебная распашная – 1 шт;</li> <li>- ноутбук (переносной) – 1шт.</li> <li>- наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт;</li> <li>- учебно-методическая литература по дисциплинам.</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Дегустационный анализ	<p>Кабинет №1 (иностранного языка; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол-кафедра – 1 шт;</li> <li>- стул преподавателя – 1 шт;</li> <li>- ученические столы – 13 шт;</li> <li>- ученические стулья – 25 шт;</li> <li>- доска учебная распашная – 1 шт;</li> <li>- ноутбук (переносной) – 1шт.</li> <li>- наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<p>производстве» - 1 шт;  - наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт;  - наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт;  - учебно-методическая литература по дисциплинам.</p>	
	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	<p>Кабинет №1 (иностранный язык; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)  Оборудование:  - стол-кафедра – 1 шт;  - стул преподавателя – 1 шт;  - ученические столы – 13 шт;  - ученические стулья – 25 шт;  - доска учебная распашная – 1 шт;  - ноутбук (переносной) – 1шт.  - наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт;  - наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт;  - наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт;  - учебно-методическая литература по дисциплинам.</p>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	<b>Профессиональный цикл</b>		
	<b>Профессиональные модули</b>		
	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>		
	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<p>Кабинет №1 (иностранный язык; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)  Оборудование:  - стол-кафедра – 1 шт;  - стул преподавателя – 1 шт;  - ученические столы – 13 шт;  - ученические стулья – 25 шт;  - доска учебная распашная – 1 шт;  - ноутбук (переносной) – 1шт.  - наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт;</p>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт;</li> <li>- учебно-методическая литература по дисциплинам.</li> </ul>	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<p>Кабинет №1 (иностранный язык; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол-кафедра – 1 шт;</li> <li>- стул преподавателя – 1 шт;</li> <li>- ученические столы – 13 шт;</li> <li>- ученические стулья – 25 шт;</li> <li>- доска учебная распашная – 1 шт;</li> <li>- ноутбук (переносной) – 1шт.</li> <li>- наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт;</li> <li>- учебно-методическая литература по дисциплинам.</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Учебная практика	<p>Кабинет №5 (столовая)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пита электрическая – 2 шт;</li> <li>- жарочный шкаф трехсекционный – 1 шт;</li> <li>- слайсер – 1 шт;</li> <li>- картофеле очистительная машина – 1 шт;</li> <li>- протирочная машина 1 шт;</li> <li>- фритюрница электрическая – 1 шт;</li> <li>- миксер планетарный – 1 шт;</li> <li>- мясорубка – 1 шт;</li> <li>- блендер (настольный) – 1 шт;</li> <li>- блендер (погружной) – 1 шт;</li> <li>- чайник электрический (1,7 л) – 1 шт;</li> <li>- морозильный ларь – 1 шт;</li> <li>- холодильный шкаф-витрина – 1 шт;</li> <li>- микроволновая печь – 1 шт;</li> <li>- весы настольные электрические – 2 шт.</li> <li>- машина вакуумной упаковки – 1 шт;</li> </ul> <p>Инвентарь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол производственный – 8 шт;</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- стеллаж – 1 шт;</li> <li>- стеллаж для столовой посуды и инвентаря – 1 шт;</li> <li>- ванна моечная трехсекционная – 2 шт;</li> <li>- многофункциональные емкости – 13 шт;</li> <li>- сотейники – 4 шт;</li> <li>- сковороды – 10 шт;</li> <li>- набор разделочных досок – 8 шт;</li> <li>- дуршлаг – 2 шт;</li> <li>- термометр со щупом – 1 шт;</li> <li>- венчик – 1 шт;</li> <li>- сито – 2 шт;</li> <li>- лопатки (металлические, деревянные) – 8 шт;</li> <li>- лопатки (силиконовые) – 2 шт;</li> <li>- скалки – 3 шт;</li> <li>- соусники – 2 шт;</li> <li>- мерный стакан – 1 шт;</li> <li>- кольцо формовочное – 1 шт;</li> <li>- формы для вырубки печенья – 5 шт;</li> <li>- рукав кондитерский (с насадками) – 1 шт;</li> <li>- шприц кондитерский (с насадками) – 1 шт;</li> <li>- формы для заморозки льда – 1 шт;</li> <li>- формы для выпечки бисквита буше (крушлые) – 5 шт;</li> <li>- формы для выпечки кексов и запеканок (квадратные) – 2 шт;</li> <li>- формы для выпечки мелкоштучных кондитерских и мучных кондитерских изделий, силиконовые (различных размеров) – 10 шт;</li> <li>- турка для варки кофе – 1 шт;</li> <li>- тарелки (плоские, 32 см) – 20 шт;</li> <li>- тарелки (глубокие, 250 мл) – 20 шт;</li> <li>- стаканы (200 мл) – 20 шт.</li> </ul>	
	Производственная практика	<p>Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: общественное питание, столовые, кафе. Материально-техническая база предприятий обеспечивает условия для проведения всех видов работ производственной практики, предусмотренной в программах профессиональных модулей, соответствующих основным видам деятельности</p>	<p>ОАО кафе «Козерог», кафе «Сытый волк», кафе «Rolling Stol», ООО «Металлург-ПИТ», столовая «КЗТО», кафе «Оливия», кафе «Белый рояль», закусочная «Мали», кафе «Ласковый берег», столовая «МОУ СОШ № 3».</p>
	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		

	<p>Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет №1 (иностранный язык; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)  Оборудование:  - стол-кафедра – 1 шт;  - стул преподавателя – 1 шт;  - ученические столы – 13 шт;  - ученические стулья – 25 шт;  - доска учебная распашная – 1 шт;  - ноутбук (переносной) – 1шт.  - наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт;  - наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт;  - наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт;  - учебно-методическая литература по дисциплинам.</p>	<p>п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4</p>
	<p>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет №1 (иностранный язык; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)  Оборудование:  - стол-кафедра – 1 шт;  - стул преподавателя – 1 шт;  - ученические столы – 13 шт;  - ученические стулья – 25 шт;  - доска учебная распашная – 1 шт;  - ноутбук (переносной) – 1шт.  - наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт;  - наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт;  - наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт;  - учебно-методическая литература по дисциплинам.</p>	<p>п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4</p>
	<p>Учебная практика</p>	<p>Кабинет №5 (столовая)  Оборудование:  - пита электрическая – 2 шт;  - жарочный шкаф трехсекционный – 1 шт;  - слайсер – 1 шт;  - картофеле очистительная машина – 1 шт;</p>	<p>п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- протирочная машина 1 шт;</li> <li>- фритюрница электрическая – 1 шт;</li> <li>- миксер планетарный – 1 шт;</li> <li>- мясорубка – 1 шт;</li> <li>- блендер (настольный) – 1 шт;</li> <li>- блендер (погружной) – 1 шт;</li> <li>- чайник электрический (1,7 л) – 1 шт;</li> <li>- морозильный ларь – 1 шт;</li> <li>- холодильный шкаф-витрина – 1 шт;</li> <li>- микроволновая печь – 1 шт;</li> <li>- весы настольные электрические – 2 шт.</li> <li>- машина вакуумной упаковки – 1 шт;</li> </ul> <p>Инвентарь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол производственный – 8 шт;</li> <li>- стеллаж – 1 шт;</li> <li>- стеллаж для столовой посуды и инвентаря – 1 шт;</li> <li>- ванна моечная трехсекционная – 2 шт;</li> <li>- многофункциональные емкости – 13 шт;</li> <li>- сотейники – 4 шт;</li> <li>- сковороды – 10 шт;</li> <li>- набор разделочных досок – 8 шт;</li> <li>- дуршлаг – 2 шт;</li> <li>- термометр со щупом – 1 шт;</li> <li>- венчик – 1 шт;</li> <li>- сито – 2 шт;</li> <li>- лопатки (металлические, деревянные) – 8 шт;</li> <li>- лопатки (силиконовые) – 2 шт;</li> <li>- скалки – 3 шт;</li> <li>- соусники – 2 шт;</li> <li>- мерный стакан – 1 шт;</li> <li>- кольцо формочное – 1 шт;</li> <li>- формы для вырубki печенья – 5 шт;</li> <li>- рукав кондитерский (с насадками) – 1 шт;</li> <li>- шприц кондитерский (с насадками) – 1 шт;</li> <li>- формы для заморозки льда – 1 шт;</li> <li>- формы для выпечки бисквита буше (крушлые) – 5 шт;</li> <li>- формы для выпечки кексов и запеканок (квадратные) – 2 шт;</li> <li>- формы для выпечки мелкоштучных кондитерских и мучных кондитерских изделий, силиконовые (различных размеров) – 10 шт;</li> <li>- турка для варки кофе – 1 шт;</li> <li>- тарелки (плоские, 32 см) – 20 шт;</li> </ul>	
--	--	--	--

		- тарелки (глубокие, 250 мл) – 20 шт; - стаканы (200 мл) – 20 шт.	
Производственная практика	Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: общественное питание, столовые, кафе. Материально-техническая база предприятий обеспечивает условия для проведения всех видов работ производственной практики, предусмотренной в программах профессиональных модулей, соответствующих основным видам деятельности	ОАО кафе «Козерог», кафе «Сытый волк», кафе «Rolling Stol», ООО «Металлург-ПИТ», столовая «КЗТО», кафе «Оливия», кафе «Белый рояль», закусочная «Мали», кафе «Ласковый берег», столовая «МОУ СОШ № 3».	
<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>			
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет №1 (иностранный язык; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов) Оборудование: - стол-кафедра – 1 шт; - стул преподавателя – 1 шт; - ученические столы – 13 шт; - ученические стулья – 25 шт; - доска учебная распашная – 1 шт; - ноутбук (переносной) – 1 шт. - наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт; - наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт; - наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт; - учебно-методическая литература по дисциплинам.	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4	
Процессы приготовления. Подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Кабинет №1 (иностранный язык; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов) Оборудование: - стол-кафедра – 1 шт; - стул преподавателя – 1 шт; - ученические столы – 13 шт; - ученические стулья – 25 шт; - доска учебная распашная – 1 шт; - ноутбук (переносной) – 1 шт.	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт;</li> <li>- учебно-методическая литература по дисциплинам.</li> </ul>	
	Учебная практика	<p>Кабинет №5 (столовая) Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пита электрическая – 2 шт;</li> <li>- жарочный шкаф трехсекционный – 1 шт;</li> <li>- слайсер – 1 шт;</li> <li>- картофеле очистительная машина – 1 шт;</li> <li>- протирочная машина 1 шт;</li> <li>- фритюрница электрическая – 1 шт;</li> <li>- миксер планетарный – 1 шт;</li> <li>- мясорубка – 1 шт;</li> <li>- блендер (настольный) – 1 шт;</li> <li>- блендер (погружной) – 1 шт;</li> <li>- чайник электрический (1,7 л) – 1 шт;</li> <li>- морозильный ларь – 1 шт;</li> <li>- холодильный шкаф-витрина – 1 шт;</li> <li>- микроволновая печь – 1 шт;</li> <li>- весы настольные электрические – 2 шт.</li> <li>- машина вакуумной упаковки – 1 шт;</li> </ul> <p>Инвентарь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол производственный – 8 шт;</li> <li>- стеллаж – 1 шт;</li> <li>- стеллаж для столовой посуды и инвентаря – 1 шт;</li> <li>- ванна моечная трехсекционная – 2 шт;</li> <li>- многофункциональные емкости – 13 шт;</li> <li>- сотейники – 4 шт;</li> <li>- сковороды – 10 шт;</li> <li>- набор разделочных досок – 8 шт;</li> <li>- дуршлаг – 2 шт;</li> <li>- термометр со щупом – 1 шт;</li> <li>- венчик – 1 шт;</li> <li>- сито – 2 шт;</li> <li>- лопатки (металлические, деревянные) – 8 шт;</li> <li>- лопатки (силиконовые) – 2 шт;</li> <li>- скалки – 3 шт;</li> <li>- соусники – 2 шт;</li> <li>- мерный стакан – 1 шт;</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- кольцо формовочное – 1 шт;</li> <li>- формы для вырубки печенья – 5 шт;</li> <li>- рукав кондитерский (с насадками) – 1 шт;</li> <li>- шприц кондитерский (с насадками) – 1 шт;</li> <li>- формы для заморозки льда – 1 шт;</li> <li>- формы для выпечки бисквита буше (крушлые) – 5 шт;</li> <li>- формы для выпечки кексов и запеканок (квадратные) – 2 шт;</li> <li>- формы для выпечки мелкоштучных кондитерских и мучных кондитерских изделий, силиконовые (различных размеров) – 10 шт;</li> <li>- турка для варки кофе – 1 шт;</li> <li>- тарелки (плоские, 32 см) – 20 шт;</li> <li>- тарелки (глубокие, 250 мл) – 20 шт;</li> <li>- стаканы (200 мл) – 20 шт.</li> </ul>	
	Производственная практика	<p>Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: общественное питание, столовые, кафе. Материально-техническая база предприятий обеспечивает условия для проведения всех видов работ производственной практики, предусмотренной в программах профессиональных модулей, соответствующих основным видам деятельности</p>	<p>ОАО кафе «Козерог», кафе «Сытый волк», кафе «Rolling Stol», ООО «Металлург-ПИТ», столовая «КЗТО», кафе «Оливия», кафе «Белый рояль», закусочная «Мали», кафе «Ласковый берег», столовая «МОУ СОШ № 3».</p>
	<b>Приготовление. Оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>		
	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>Кабинет №1 (иностранный язык; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол-кафедра – 1 шт;</li> <li>- стул преподавателя – 1 шт;</li> <li>- ученические столы – 13 шт;</li> <li>- ученические стулья – 25 шт;</li> <li>- доска учебная распашная – 1 шт;</li> <li>- ноутбук (переносной) – 1 шт.</li> <li>- наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт;</li> </ul>	<p>п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт;</li> <li>- учебно-методическая литература по дисциплинам.</li> </ul>	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>Кабинет №1 (иностранный язык, технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол-кафедра – 1 шт;</li> <li>- стул преподавателя – 1 шт;</li> <li>- ученические столы – 13 шт;</li> <li>- ученические стулья – 25 шт;</li> <li>- доска учебная распашная – 1 шт;</li> <li>- ноутбук (переносной) – 1шт.</li> <li>- наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт;</li> <li>- наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт;</li> <li>- учебно-методическая литература по дисциплинам.</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Учебная практика	<p>Кабинет №5 (столовая)</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пита электрическая – 2 шт;</li> <li>- жарочный шкаф трехсекционный – 1 шт;</li> <li>- слайсер – 1 шт;</li> <li>- картофеле очистительная машина – 1 шт;</li> <li>- протирочная машина 1 шт;</li> <li>- фритюрница электрическая – 1 шт;</li> <li>- миксер планетарный – 1 шт;</li> <li>- мясорубка – 1 шт;</li> <li>- блендер (настольный) – 1 шт;</li> <li>- блендер (погружной) – 1 шт;</li> <li>- чайник электрический (1,7 л) – 1 шт;</li> <li>- морозильный ларь – 1 шт;</li> <li>- холодильный шкаф-витрина – 1 шт;</li> <li>- микроволновая печь – 1 шт;</li> <li>- весы настольные электрические – 2 шт.</li> <li>- машина вакуумной упаковки – 1 шт;</li> </ul> <p>Инвентарь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- стол производственный – 8 шт;</li> <li>- стеллаж – 1 шт;</li> <li>- стеллаж для столовой посуды и инвентаря – 1 шт;</li> </ul>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4



		<ul style="list-style-type: none"> <li>- ванна моечная трехсекционная – 2 шт;</li> <li>- многофункциональные емкости – 13 шт;</li> <li>- сотейники – 4 шт;</li> <li>- сковороды – 10 шт;</li> <li>- набор разделочных досок – 8 шт;</li> <li>- дуршлаг – 2 шт;</li> <li>- термометр со щупом – 1 шт;</li> <li>- венчик – 1 шт;</li> <li>- сито – 2 шт;</li> <li>- лопатки (металлические, деревянные) – 8 шт;</li> <li>- лопатки (силиконовые) – 2 шт;</li> <li>- скалки – 3 шт;</li> <li>- соусники – 2 шт;</li> <li>- мерный стакан – 1 шт;</li> <li>- кольцо формовочное – 1 шт;</li> <li>- формы для вырубки печенья – 5 шт;</li> <li>- рукав кондитерский (с насадками) – 1 шт;</li> <li>- шприц кондитерский (с насадками) – 1 шт;</li> <li>- формы для заморозки льда – 1 шт;</li> <li>- формы для выпечки бисквита буше (крушлые) – 5 шт;</li> <li>- формы для выпечки кексов и запеканок (квадратные) – 2 шт;</li> <li>- формы для выпечки мелкоштучных кондитерских и мучных кондитерских изделий, силиконовые (различных размеров) – 10 шт;</li> <li>- турка для варки кофе – 1 шт;</li> <li>- тарелки (плоские, 32 см) – 20 шт;</li> <li>- тарелки (глубокие, 250 мл) – 20 шт;</li> <li>- стаканы (200 мл) – 20 шт.</li> </ul>	
	Производственная практика	Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: общественное питание, столовые, кафе. Материально-техническая база предприятий обеспечивает условия для проведения всех видов работ производственной практики, предусмотренной в программах профессиональных модулей, соответствующих основным видам деятельности	ОАО кафе «Козерог», кафе «Сытый волк», кафем«Rolling Stol», ООО «Металлург-ПИТ»», столовая «КЗТО», кафе «Оливия», кафе «Белый рояль», закусочная «Мали»,кафе «Ласковый берег», столовая «МОУ СОШ № 3».
	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		
	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий, мучных	Кабинет №1 (иностранный язык); технологии кулинарного производства; технологии	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

	кондитерских изделий	<p>кондитерского производства; междисциплинарных курсов)  Оборудование:  - стол-кафедра – 1 шт;  - стул преподавателя – 1 шт;  - ученические столы – 13 шт;  - ученические стулья – 25 шт;  - доска учебная распашная – 1 шт;  - ноутбук (переносной) – 1шт.  - наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт;  - наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт;  - наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт;  - учебно-методическая литература по дисциплинам.</p>	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Кабинет №1 (иностранный язык; технологии кулинарного производства; технологии кондитерского производства; междисциплинарных курсов)  Оборудование:  - стол-кафедра – 1 шт;  - стул преподавателя – 1 шт;  - ученические столы – 13 шт;  - ученические стулья – 25 шт;  - доска учебная распашная – 1 шт;  - ноутбук (переносной) – 1шт.  - наглядные пособия по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» - 1 шт;  - наглядные пособия по технологии приготовления различных типов блюд – 22 шт;  - наглядные пособия по технологии приготовления полуфабрикатов из мяса – 3 шт;  - учебно-методическая литература по дисциплинам.</p>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4
	Учебная практика	<p>Кабинет №5 (столовая)  Оборудование:  - пита электрическая – 2 шт;  - жарочный шкаф трехсекционный – 1 шт;  - слайсер – 1 шт;  - картофеле очистительная машина – 1 шт;  - протирочная машина 1 шт;  - фритюрница электрическая – 1 шт;</p>	п. Баранчинский, ул. Коммуны, 4

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- миксер планетарный – 1 шт;</li> <li>- мясорубка – 1 шт;</li> <li>- блендер (настольный) – 1 шт;</li> <li>- блендер (погружной) – 1 шт;</li> <li>- чайник электрический (1,7 л) – 1 шт;</li> <li>- морозильный ларь – 1 шт;</li> <li>- холодильный шкаф-витрина – 1 шт;</li> <li>- микроволновая печь – 1 шт;</li> <li>- весы настольные электрические – 2 шт.</li> <li>- машина вакуумной упаковки – 1 шт;</li> <li>Инвентарь:</li> <li>- стол производственный – 8 шт;</li> <li>- стеллаж – 1 шт;</li> <li>- стеллаж для столовой посуды и инвентаря – 1 шт;</li> <li>- ванна моечная трехсекционная – 2 шт;</li> <li>- многофункциональные емкости – 13 шт;</li> <li>- сотейники – 4 шт;</li> <li>- сковороды – 10 шт;</li> <li>- набор разделочных досок – 8 шт;</li> <li>- дуршлаг – 2 шт;</li> <li>- термометр со щупом – 1 шт;</li> <li>- венчик – 1 шт;</li> <li>- сито – 2 шт;</li> <li>- лопатки (металлические, деревянные) – 8 шт;</li> <li>- лопатки (силиконовые) – 2 шт;</li> <li>- скалки – 3 шт;</li> <li>- соусники – 2 шт;</li> <li>- мерный стакан – 1 шт;</li> <li>- кольцо формовочное – 1 шт;</li> <li>- формы для вырубки печенья – 5 шт;</li> <li>- рукав кондитерский (с насадками) – 1 шт;</li> <li>- шприц кондитерский (с насадками) – 1 шт;</li> <li>- формы для заморозки льда – 1 шт;</li> <li>- формы для выпечки бисквита буше (крушлые) – 5 шт;</li> <li>- формы для выпечки кексов и запеканок (квадратные) – 2 шт;</li> <li>- формы для выпечки мелкоштучных кондитерских и мучных кондитерских изделий, силиконовые (различных размеров) – 10 шт;</li> <li>- турка для варки кофе – 1 шт;</li> <li>- тарелки (плоские, 32 см) – 20 шт;</li> <li>- тарелки (глубокие, 250 мл) – 20 шт;</li> <li>- стаканы (200 мл) – 20 шт.</li> </ul>	
--	--	---	--

	Производственная практика	Производственная практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: общественное питание, столовые, кафе. Материально-техническая база предприятий обеспечивает условия для проведения всех видов работ производственной практики, предусмотренной в программах профессиональных модулей, соответствующих основным видам деятельности	ОАО кафе «Козерог», кафе «Сытый волк», кафе «Rolling Stol», ООО «Металлург-ПИТ», столовая «КЗТО», кафе «Оливия», кафе «Белый рояль», закусочная «Мали», кафе «Ласковый берег», столовая «МОУ СОШ № 3».
--	---------------------------	---	--

## 2. Перечень учебной литературы по общеобразовательным предметам

№ п/п	Учебные дисциплины	Наименование основного учебника, год издания
1.	Русский язык	Воителива Т.М. Русский язык: учеб. для 10 кл.- М.,2013. Воителива Т.М. Русский язык: учеб. для 11 кл.- М.,2013. Воителива Т.М. Русский язык: сб. упражнений 10 кл.- М.,2013. Воителива Т.М. Русский язык: сб. упражнений 11 кл.- М.,2013.
2.	литература	Коровин В.И., Вершинина Н.Л. и др. Литература: учеб. в 2-х ч.- М.,2011.
3.	Иностранный язык	Алексеев А.А., Смирнова Е.Ю. и др. Английский язык: учеб.- М.,2013.
4.	математика	Алимов Ш.А., Колягин Ю.М. и др. Алгебра и начала анализа: учеб.- М.,2013. Атанасян Л.С. и др. Геометрия: учеб. для 10-11 кл.- М.,2016.
5.	обществознание	Важенин А.Г. Обществознание: учеб.- М.,2016. Важенин А.Г. Обществознание: учеб. пособие.- М.,2012.
6.	история	Самыгин П.С. История: учеб.- М.,2016. Сорока-Цюпа О.С. Всеобщая история: учеб.- М.,2014.
7.	Физическая культура	Матвеев А.П. Физическая культура: учеб.- М.,2016.
8.	ОБЖ	Арустамов Э.А., Косолапова Н.В. и др. Безопасность жизнедеятельности: учеб.- М.,2018.
9.	информатика	Угринович Н.Д. Информатика: учеб. 10-11 кл.- М.,2017.
10.	физика	Дмитриева В.Ф. Физика: учеб.- М.,2012. Дмитриева В.Ф. Задачи по физике: учеб. пособие.- М.,2013. Касьянов В.А. Физика: учеб. 10 кл.- М.,2019. Касьянов В.А. Физика: учеб. 11 кл.- М.,2019.
11.	химия	Габриелян О.С. Химия: учеб.- М.,2014. Рудзитис Г.Е. Химия: учеб.- М.,2015.
12.	биология	Константинов В.М. Общая биология: учеб.- М.,2013.
13.	география	Максаковский В.Л. География: учеб. 10-11 кл.- М.,2019.
14.	экология	Аргунова М.В., Моргун Д.В. Экология: учеб.- М.,2016.
15.	астрономия	Засов А.В., Сурдин В.Г. Астрономия: учеб. 11 кл.- М.,2019.

## 3. Перечень учебной литературы по предметам общепрофессионального и профессионального циклов

№ п/п	Учебные дисциплины	Наименование основного учебника, год издания
1.	Основы микробиологии,	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности: учеб.- М.,2012.

	санитарии и гигиены в пищевом производстве	
2.	Основы товароведения продовольственных товаров	Гранаткина Н.В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учеб.- М.,2013. Голубкина Т.С. Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология: учеб.- М.,2013. Косолапова Н.В. Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов: учеб. пособие.- М.,2012. Косолапова Т.Н. Товароведение зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров: учеб. пособие.- М.,2014.
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.- М.,2015.
4.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Петрова Г.В. Правовые основы коммерции: учеб.- М.,2016
5.	Основы калькуляции и учета	Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие.- М.,2015.
6.	Охрана труда	Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.- М.,2003.
7.	Физиология питания	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевой промышленности: учеб.- М.,2012.
8.	Организация обслуживания в ресторане	Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие.- М.,2004.
9.	Этика и психология профессиональной деятельности	Усов В.В. Деловой этикет: учеб.- М.,2013.
10.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб.- М.,2014.
11.	Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий. Сервировка стола.	Усов В.В. Деловой этикет: учеб.- М.,2013. Сладкова О.В. Украшение блюд.- М.,2012.
12.	Дегустационный анализ	Производственное обучение профессии «Повар»: ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей , круп, макаронных изделий и бобовых.- М.,2007. Производственное обучение профессии «Повар»: ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.- М.,2007. Производственное обучение профессии «Повар»: ч.4. Блюда из яиц, творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста.- М.,2007. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб.- М.,2012.
13.	Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Усов В.В. Русская кухня: учеб. пособие.- М.,2008. Сладкова О.В. Украшение блюд.- М.,2012.
14.	Междисциплинарные курсы профессиональных модулей	Петрова Г.В. Правовые основы коммерции: учеб.- М.,2016. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. пособие.- М.,2015.

		<p>Усов В.В. Деловой этикет: учеб.- М.,2013.</p> <p>Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб.- М.,2014.</p> <p>Производственное обучение профессии «Повар»: ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей , круп, макаронных изделий и бобовых.- М.,2007.</p> <p>Производственное обучение профессии «Повар»: ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда.- М.,2007.</p> <p>Производственное обучение профессии «Повар»: ч.4. Блюда из яиц, творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста.- М.,2007.</p> <p>Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб.- М.,2012.</p> <p>Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие.- М.,2004.</p> <p>Усов В.В. Русская кухня: учеб. пособие.- М.,2008.</p> <p>Сладкова О.В. Украшение блюд.- М.,2012.</p>
--	--	---

Дата заполнения « 18 » января 20 21 г.

И.о. директора

наименование должности руководителя организации



*Handwritten signature in blue ink.*

подпись руководителя организации/  
индивидуального предпринимателя

В.Н. Карьпова

фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя  
организации/индивидуального предпринимателя