

Код	Наименование специальности, направления подготовки	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями
19.01.17	ПОВАР, КОНДИТЕР	Русский язык литература	Кабинет русского языка и литературы	компьютер в сборе – 1 шт., -стол ученический - 13 шт., - стул - 26 шт. - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт., - шкаф одностворчатый - 1шт., - шкаф-стеллаж – 1 шт.	
		Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	компьютер в сборе – 1 шт., -стол ученический - 13 шт., - стул - 26 шт. - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт., - шкаф одностворчатый - 1 шт., - шкаф-стеллаж – 1 шт.	
		Математика	Кабинет математики и физики	компьютер в сборе – 1 шт., -стол ученический - 13 шт., - стул - 26 шт. - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт., - шкаф одностворчатый - 1 шт., - шкаф-стеллаж – 1 шт.	
		История	Кабинет истории	компьютер в сборе – 1 шт., -стол ученический - 13 шт., - стул - 26 шт. - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт., - шкаф одностворчатый - 1 шт., - шкаф-стеллаж – 1 шт.	
		Физическая культура	Спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы	Спортивный зал (маты спортивные – 9шт;Мяч баскетбольный-25 шт; мяч волейбольный -15шт; мяч футбольный (большой)-8шт; мяч футбольный (маленький)-2шт; скакалка -10шт;	приспособлено

			препятствий	обруч -5шт; гантели 1кг -5пар; гантели 2кг – 5 пар; кольцо баскетбольное-4 шт.; сетка баскетбольная -10шт; сетка волейбольная -5шт; канат для перетягивания -1шт; стол теннисный - 2 шт.; ракетки (понг-понг) -16шт; шарики(пинг-понг)-30шт; козел гимнастический-1шт; конь гимнастический -1шт; секундомер -3шт; мяч для метания весом 150гр -10шт; граната для метания 500гр – 5шт.	
	Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет ОБЖ		компьютер в сборе – 1 шт., -стол ученический - 13 шт., - стул - 26 шт. - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт., - шкаф одностворчатый - 1 шт., - шкаф-стеллаж – 1 шт. АРМ, мультимедийный экран, проектор, пистолет	
	Информатика	Кабинет информатики и ИКТ		персональный компьютер -15 шт; МФУ (лазер) – 1, мультимедийный проектор – 1, экран -1, интерактивная доска – 1, принтер ч/б лаз. - 1	
	Физика	Кабинет физики		Аппарат для дистилляции воды -1 весы тех. до 200 г. с разновесами - 15. Весы технические до 1000 гр. с разновесами – 15 шт., весы электронные учебные до 2 кг-1. , выпрямитель ВУ-4 – 1 шт., генератор (источник) высокого напряжения – 1, генератор прямого и переменного тока ручной (машина магнито-электрическая) – 1 шт., груз наборный 1кг - 15 шт., дозиметр бытовой – 30 шт., источник питания высоковольтный (25 кВ)- 1 шт., источник питания дем. регулируемый (В-24) – 1 шт., комплект для сборки рамных	

				<p>конструкций на основе демонстрационного штатива – 15 шт., комплект инструментов классных – 15 шт., комплект цифровых измерителей тока и напряжения (входят амперметр, вольтметр, миллиамперметр, милливольтметр, вольтметр переменного тока, миллиамперметр переменного тока) – 15 шт., комплект электроснабжения кабинета физики на 15 мест (щит-1шт., ВУ-4-8шт., розетка 36(42)В-8шт., провод монтажный-100м), метр демонстрационный – 2 шт., набор гирь для весов на 1000 гр. – 15шт.Набор цифровых измерительных приборов (индуктивность, емкость, сопротивление) – 15 шт. Осциллограф демонстрационный двухканальный (34 см.) – 1 шт., термометр демонстрационный – 1 шт., термометр жидкостной (0-100 град.).</p>	
		Химия	Кабинет химии	<p>(модели кристаллических решеток 30 шт., , модели для составления структуры различных веществ – 30 шт., модели химических производств – 5 шт.; Весы учебные с гирями до 200г. - 15 шт., весы электронные до 100 гр – 15 шт., индикаторная бумага (1 уп. - 100 листов) -2 уп., капельница Шустера – 15 шт. Микролаборатория для химического эксперимента – 1 шт. , лоток с лабораторной посудой и принадлежностями – 15 шт., набор оборудование для лабораторных опытов по неорганической химии (на 2-х учащихся) - 15шт., набор оборудование для лабораторных опытов по органической химии (на 2-х учащихся) - 15шт., набор пипеток химических лабораторных и пластин для капельного анализа</p>	

				-15 шт., Набор хим. посуды и принадлежности для лаб. работ по химии, прибор для опытов по химии с электрическим током (лабораторный) -шт., прибор для получения газов лабораторный – 1 шт. прибор для электролиза растворов солей (лабораторный) с ВУ-4 – 1 шт., спиртовка лаб. Литая – 15 шт., чашка (Петри) -15 шт., сушильщик пробирок на 20 гнезд - 1 шт.	
	Обществознание (вкл. экономику и право)	Кабинет обществознания		компьютер в сборе – 1 шт., -стол ученический - 13 шт., - стул - 26 шт. - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт., - шкаф одностворчатый - 1 шт., - шкаф-стеллаж – 1 шт.	
	Биология	Кабинет биологии		(Барометр школьный БР-52 – 1 шт., биологическая микролаборатория – 1 шт., Бюретка без крана (с оливой) 100 мл -15 шт., весы учебные до 200 г – 15 шт., воронка лабораторная d=56 полипропилен 15 шт., гигрометр психрометр-1 шт., зажим пробирочный-15 шт., капельница Шустера - 15шт., колба КН-500- 15 шт., комплект изделий из керамики, фарфора и фаянса – 10 шт. коробка для изучения насекомых с лупой – 15 шт., лоток для раздаточного материала – 15 шт., лупа ручная – 15 шт., мензурка 100 мл – 20 шт. микроскоп "Микромед" -15 шт.набор препаровальных инструментов малый -15 шт., нагреватель для пробирки – 15 шт.)	
	География	Кабинет географии		компьютер в сборе – 1 шт., -стол ученический - 13 шт., - стул - 26 шт.	

				<ul style="list-style-type: none"> - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт., - шкаф одностворчатый - 1 шт., - шкаф-стеллаж – 1 шт. 	
	Экология	Кабинет экологии		<ul style="list-style-type: none"> компьютер в сборе – 1 шт., -стол ученический - 13 шт., - стул - 26 шт. - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт., - шкаф одностворчатый - 1 шт., - шкаф-стеллаж – 1 шт. 	
	Рисование и лепка/ Рисунок и живопись				
	История родного края/ История мировой культуры	Кабинет «История родного края»		<ul style="list-style-type: none"> компьютер в сборе – 1 шт., -стол ученический - 13 шт., - стул - 26 шт. - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт., - шкаф одностворчатый - 1 шт., - шкаф-стеллаж – 1 шт. 	
	Организация охраны труда на предприятиях/ Техника безопасности	Кабинет «Охрана труда»		Манометр, рабочие инструменты, механические передачи, привод универсальный, МРМ, мясорубка, обучающие диски, компас, противогаз, общевоисковой защитный комплект, войсковой прибор химической разведки, часы, средства для оказания первой медицинской помощи.	
	Искусство трудоустройства/ Деловая Культура	Кабинет «Искусство трудоустройства»		<ul style="list-style-type: none"> компьютер в сборе – 1 шт., -стол ученический - 13 шт., - стул - 26 шт. - стол преподавателя – 1 шт., - стул преподавателя – 1 шт., - шкаф одностворчатый - 1 шт., - шкаф-стеллаж – 1 шт. 	
	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в	Кабинет химии, биологии, физиологии питания и санитарии:		Телевизор, DVD-плеер, кодоскоп, компьютер, обучающие диски. Лабораторное оборудование, химическая посуда, реактивы, аппарат для дистилляции	

		пищевом производстве		воды, баня комбинированная лабораторная, весы лабораторные аналитические и технические, печь муфельная, шкаф сушильный, плитка электрическая лабораторная, фотоколориметр.	
		Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Кабинет технологии кулинарного производства, товароведения продовольственных товаров:	посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»; образцы. Техническое средство обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.	
		Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет технического оснащения, охраны труда, технического оборудования кулинарного и кондитерского производства, стандартизации и метрологии	Манометр, рабочие инструменты, механические передачи, привод универсальный, МРМ, мясорубка, обучающие диски, компас, противогаз, общевоинской защитный комплект, войсковой прибор химической разведки, часы, средства для оказания первой медицинской помощи.	
		Экономические и правовые основы производственной деятельности	кабинет «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»	Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий по предмету «Экономические и правовые основы производственной деятельности» Технические средства обучения: проектор	
		Безопасность	Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и	АРМ, мультимедийный экран, проектор, пистолет	

		жизнедеятельности	охрана труда», стрелковый тир		
		Приготовление блюд из овощей и грибов	<p>учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства» «Товароведение продовольственных товаров и пищевых продуктов» «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания» «Организация производства кулинарной продукции» «Техническое оснащение и охраны труда. Оборудование предприятий общественного питания» Лабораторий: - учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции. - торговый зал столовой.</p>	<p>Оборудование учебного кабинета и рабочих мест. Кабинет: «Технология приготовления пищи». - учебная мебель, доска, мебель для преподавателя, учебная стенка со стеллажами. Учебно-планируемая документация: -комплект справочной, нормативной, технической документации; -комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия (плакаты, стеллажи кулинарной продукции); -плакаты; - схемы; - справочные таблицы; - технологические карты кулинарной продукции. Технические средства: - телевизор; - MP-3 диски; - цифровой фотоаппарат; - экран; - мультимедиа. Учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции: - плита ПЭСШ-4Б; - холодильный шкаф; - холодильник; - морозильник; - мармиты; - мясорубка электрическая; - овощерезка электрическая; - ванна, мойка-вол - производственные столы; - доски разделочные; - ножи в ассортименте; - мебель кухонная: шкафы, стеллажи; - посуда и инвентарь в ассортименте; - весы</p>	

				Учебно-производственные мастерские по производству мучных кондитерских изделий: - плита электрическая; - печь электрическая; - шкаф; - тестомесильная - взбивальная машина; - мойки-ванны;	
		Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов			
		Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по технологии обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	Базовые предприятия общественного питания		
		Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства» «Товароведение продовольственных товаров и пищевых продуктов» «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания» «Организация производства кулинарной продукции» «Техническое оснащение и охраны труда. Оборудование предприятий общественного питания»	Кабинет: «Технология приготовления пищи». - учебная мебель, доска, мебель для преподавателя, учебная стенка со стеллажами. Учебно-планируемая документация: -комплект справочной, нормативной, технической документации; -комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия (плакаты, стеллажи кулинарной продукции); -плакаты; - схемы; - справочные таблицы; - технологические карты кулинарной продукции. Технические средства: - телевизор; - СД-диски, МР-3 диски;	

		Лабораторий: - учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции. - торговый зал столовой.	<ul style="list-style-type: none"> - цифровой фотоаппарат; - экран; - мультимедиа система. <p>Учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - плита ПЭСШ-4Б; - холодильник; - мармиты; - мясорубка электрическая; - овощерезка электрическая; - ванна, мойка-вол - производственные столы; - доски разделочные; - ножи в ассортименте; - мебель кухонная: шкафы, стеллажи; - посуда и инвентарь в ассортименте; - весы <p>Учебно-производственные мастерские по производству мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - плита электрическая; - печь электрическая; - печь кондитерская; - шкаф; - тестомесильная - просеиватель муки; - взбивальная машина; - мойки-ванны; - ванны; - холодильный шкаф; - стеллажи; - производственный стол; - инструмент в ассортименте; - посуда в ассортименте. 	
	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий,			

	яиц, творога, теста.			
	Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по технологии подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	Базовые предприятия общественного питания		
	Приготовление супов и соусов	учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства» «Товароведение продовольственных товаров и пищевых продуктов» «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания» «Организация производства кулинарной продукции» «Техническое оснащение и охраны труда. Оборудование предприятий общественного питания» Лабораторий: - учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции. - торговый зал столовой.	Кабинет: «Технология приготовления пищи». - учебная мебель, доска, мебель для преподавателя, учебная стенка со стеллажами. Учебно-планируемая документация: -комплект справочной, нормативной, технической документации; -комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия (плакаты, стеллажи кулинарной продукции); -плакаты; - схемы; - справочные таблицы; - технологические карты кулинарной продукции. Технические средства: - телевизор; - СД-диски, МР-3 диски; - цифровой фотоаппарат; - экран; - мультимедиа-система. Учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции: - плита ПЭСШ-4Б; - холодильник; - мармиты; - мясорубка электрическая;	

				<ul style="list-style-type: none"> - овощерезка электрическая; - ванна, мойка-вол - производственные столы; - доски разделочные; - ножи в ассортименте; - мебель кухонная: шкафы, стеллажи; - посуда и инвентарь в ассортименте; - весы <p>Учебно-производственные мастерские по производству мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - плита электрическая; - печь электрическая; - печь кондитерская; - шкаф; - тестомесильная - просеиватель муки; - взбивальная машина; - мойки-ванны; - ванны; - холодильный шкаф; - стеллажи; - производственный стол; - инструмент в ассортименте; - посуда в ассортименте. 	
		Технология приготовления супов и соусов			
		Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по технологии приготовления супов и соусов	Базовые предприятия общественного питания		
		Приготовление блюд из рыбы	учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства» «Товароведение продовольственных	Кабинет: «Технология приготовления пищи». - учебная мебель, доска, мебель для преподавателя, учебная стенка со стеллажами. Учебно-планируемая документация:	

			<p>товаров и пищевых продуктов» «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания» «Организация производства кулинарной продукции» «Техническое оснащение и охраны труда. Оборудование предприятий общественного питания» Лабораторий: - учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции. - торговый зал столовой.</p>	<p>-комплект справочной, нормативной, технической документации; -комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия (плакаты, стеллажи кулинарной продукции); -плакаты; - схемы; - справочные таблицы; - технологические карты кулинарной продукции.</p> <p>Технические средства: - телевизор; - СД-диски, МР-3 диски; - цифровой фотоаппарат; - экран; - мультимедиа система.</p> <p>Учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции: - плита ПЭСШ-4Б; - холодильник; - мармиты; - мясорубка электрическая; - овощерезка электрическая; - ванна, мойка-вол - производственные столы; - доски разделочные; - ножи в ассортименте; - мебель кухонная: шкафы, стеллажи; - посуда и инвентарь в ассортименте; - весы</p> <p>Учебно-производственные мастерские по производству мучных кондитерских изделий: - плита электрическая; - печь электрическая; - печь кондитерская; - шкаф; - тестомесильная - просеиватель муки;</p>	
--	--	--	---	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> - взбивальная машина; - мойки-ванны; - ванны; - холодильный шкаф; - стеллажи; - производственный стол; - инструмент в ассортименте; - посуда в ассортименте. 	
		Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы			
		Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по технологии обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	Базовые предприятия общественного питания		
		Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<p>учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства» «Товароведение продовольственных товаров и пищевых продуктов» «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания» «Организация производства кулинарной продукции» «Техническое оснащение и охраны труда. Оборудование предприятий общественного питания» Лабораторий: - учебно-</p>	<p>Кабинет: «Технология приготовления пищи». - учебная мебель, доска, мебель для преподавателя, учебная стенка со стеллажами.</p> <p>Учебно-планируемая документация: -комплект справочной, нормативной, технической документации; -комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия (плакаты, стеллажи кулинарной продукции); -плакаты; - схемы; - справочные таблицы; - технологические карты кулинарной продукции.</p> <p>Технические средства: - телевизор; - СД-диски, MP-3 диски; - цифровой фотоаппарат; - экран;</p>	

			<p>производственная мастерская по производству кулинарной продукции. - торговый зал столовой.</p>	<p>- мультимедиа-система.</p> <p>Учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - плита ПЭСШ-4Б; - холодильник; - мармиты; - мясорубка электрическая; - овощерезка электрическая; - ванна, мойка-вол - производственные столы; - доски разделочные; - ножи в ассортименте; - мебель кухонная: шкафы, стеллажи; - посуда и инвентарь в ассортименте; - весы <p>Учебно-производственные мастерские по производству мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - плита электрическая; - печь электрическая; - печь кондитерская; - шкаф; - тестомесильная - просеиватель муки; - взбивальная машина; - мойки-ванны; - ванны; - холодильный шкаф; - стеллажи; - производственный стол; - инструмент в ассортименте; - посуда в ассортименте. 	
		Технология обработки сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы			
		Учебная практика по освоению первичных профессиональных	Базовые предприятия общественного питания		

		навыков по технологии обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы			
		Приготовление и оформление холодных закусок	<p>учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства» «Товароведение продовольственных товаров и пищевых продуктов» «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания» «Организация производства кулинарной продукции» «Техническое оснащение и охраны труда. Оборудование предприятий общественного питания» Лабораторий: - учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции. - торговый зал столовой.</p>	<p>Кабинет: «Технология приготовления пищи». - учебная мебель, доска, мебель для преподавателя, учебная стенка со стеллажами.</p> <p>Учебно-планируемая документация: - комплект справочной, нормативной, технической документации; - комплект учебно-методической документации; - наглядные пособия (плакаты, стеллажи кулинарной продукции); - плакаты; - схемы; - справочные таблицы; - технологические карты кулинарной продукции.</p> <p>Технические средства: - телевизор; - СД-диски, МР-3 диски; - цифровой фотоаппарат; - экран; - мультимедиа-система.</p> <p>Учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции: - плита ПЭСШ-4Б; - холодильник; - мармиты; - мясорубка электрическая; - овощерезка электрическая; - ванна, мойка-вол - производственные столы; - доски разделочные; - ножи в ассортименте; - мебель кухонная: шкафы, стеллажи;</p>	

				<ul style="list-style-type: none"> - посуда и инвентарь в ассортименте; - весы Учебно-производственные мастерские по производству мучных кондитерских изделий: - плита электрическая; - печь электрическая; - печь кондитерская; - шкаф; - тестомесильная - просеиватель муки; - взбивальная машина; - мойки-ванны; - ванны; - холодильный шкаф; - стеллажи; - производственный стол; - инструмент в ассортименте; - посуда в ассортименте. 	
		Технология приготовления и оформление холодных закусок			
		Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по технологии приготовления и оформление холодных закусок	Базовые предприятия общественного питания		
		Приготовление сладких блюд и напитков	<p>учебных кабинетов:</p> <p>«Технология кулинарного производства»</p> <p>«Товароведение продовольственных товаров и пищевых продуктов»</p> <p>«Физиология питания и санитария.</p> <p>Микробиология,</p>	<p>Кабинет: «Технология приготовления пищи».</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебная мебель, доска, мебель для преподавателя, учебная стенка со стеллажами. <p>Учебно-планируемая документация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -комплект справочной, нормативной, технической документации; -комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия (плакаты, стеллажи кулинарной продукции); 	

			<p>физиология питания» «Организация производства кулинарной продукции» «Техническое оснащение и охраны труда. Оборудование предприятий общественного питания» Лабораторий: - учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции. - торговый зал столовой.</p>	<p>- плакаты; - схемы; - справочные таблицы; - технологические карты кулинарной продукции.</p> <p>Технические средства: - телевизор; - CD-диски, MP-3 диски; - цифровой фотоаппарат; - экран; - мультимедиа система.</p> <p>Учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции: - плита ПЭСШ-4Б; - холодильник; - мармиты; - мясорубка электрическая; - овощерезка электрическая; - ванна, мойка-вол - производственные столы; - доски разделочные; - ножи в ассортименте; - мебель кухонная: шкафы, стеллажи; - посуда и инвентарь в ассортименте; - весы</p> <p>Учебно-производственные мастерские по производству мучных кондитерских изделий: - плита электрическая; - печь электрическая; - печь кондитерская; - шкаф; - тестомесильная - просеиватель муки; - взбивальная машина; - мойки-ванны; - ванны; - холодильный шкаф; - стеллажи;</p>	
--	--	--	---	---	--

				<ul style="list-style-type: none"> - производственный стол; - инструмент в ассортименте; - посуда в ассортименте. 	
	Технология приготовления сладких блюд и напитков				
	Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по технологии приготовления сладких блюд и напитков	Базовые предприятия общественного питания			
	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<p>учебных кабинетов: «Технология кулинарного производства» «Товароведение продовольственных товаров и пищевых продуктов» «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания» «Организация производства кулинарной продукции» «Техническое оснащение и охраны труда. Оборудование предприятий общественного питания» Лабораторий: - учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции. - торговый зал столовой.</p>	<p>Кабинет: «Технология приготовления пищи».</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебная мебель, доска, мебель для преподавателя, учебная стенка со стеллажами. <p>Учебно-планируемая документация:</p> <ul style="list-style-type: none"> -комплект справочной, нормативной, технической документации; -комплект учебно-методической документации; -наглядные пособия (плакаты, стеллажи кулинарной продукции); -плакаты; - схемы; - справочные таблицы; - технологические карты кулинарной продукции. <p>Технические средства:</p> <ul style="list-style-type: none"> - телевизор; - СД-диски, МР-3 диски; - цифровой фотоаппарат; - экран; - мультимедиа система. <p>Учебно-производственная мастерская по производству кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - плита ПЭСШ-4Б; - холодильник; 		

				<ul style="list-style-type: none"> - мармиты; - мясорубка электрическая; - овощерезка электрическая; - ванна, мойка-вол - производственные столы; - доски разделочные; - ножи в ассортименте; - мебель кухонная: шкафы, стеллажи; - посуда и инвентарь в ассортименте; - весы <p>Учебно-производственные мастерские по производству мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - плита электрическая; - печь электрическая; - печь кондитерская; - шкаф; - тестомесильная - просеиватель муки; - взбивальная машина; - мойки-ванны; - ванны; - холодильный шкаф; - стеллажи; - производственный стол; - инструмент в ассортименте; - посуда в ассортименте. 	
		Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий			
		Учебная практика по освоению первичных профессиональных навыков по технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Базовые предприятия общественного питания		

		Физическая культура	Спортивный зал, открытый стадион	Скамейки 5 шт Перекладина Кольца гимнастические Мяч в/б (3 шт.) Мяч б/б (3 шт.) Мач ф/б (2шт.) Стол теннисный (2шт.) Маты гимнастические (6шт.) Скамейки гимнастические (4 шт.) Стенка гимнастическая (10 шт.) Флажки (10шт.) Граната (8 шт.) Гиря (16кг, 24кг, 32кг) Секундомер (2шт.) Рулетка (1шт.) Конь гимнастический Козел гимнастический	приспособлено
--	--	----------------------------	-------------------------------------	---	---------------