|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Помещение** | **Технические средства обучения, оборудование, в т.ч для проведения практических занятий** | **Средства обучения и воспитания** | **Соответствие ФГОС** |
| Кабинет русского языка и литературы | Оборудование кабинета русского языка и литературы:Персональный компьютер-1 шт.Стол учителя -1 шт.Доска – 1 шт. Столы ученические- 15 шт.Стулья ученические- 30 шт.Стул учительский – 1 шт.Тумба для таблиц -1 шт.Шкаф для учебной литературы – 2 шт.Телевизор-1 шт. DVD-проигрыватель- 1 шт. | В кабинете русского языка и литературы находится комплект научно-методических книг, которые также используются непосредственно на урочных и внеклассных занятиях. К этой группе книг относятся программы, методические рекомендации к учебникам, хрестоматиям, сборники дидактических материалов, изложений, диктантов и другие методические работы. В кабинете предусмотрен фонд самодельных пособий, для оптимального использования которого составлены картотеки: систематические, тематические, поурочные.Учебно-методический комплект (УМК) «Русский язык» (авторы: Ладыженская Т.А., Баранов М.Т., Тростенцова Л.А. и др.) В 2012 г. вышел обновленный и переработанный в соответствии с ФГОС основного общего образования учебник. УМК «Русский язык» выпускает издательство «Просвещение». Учебники включены в Федеральный перечень учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в образовательном процессе в общеобразовательных учреждениях, на 2015/2016 учебный год. Содержание учебников соответствует федеральному государственному образовательному стандарту основного общего образования и федеральному компоненту государственного образовательного стандарта общего образования.**Учебно-наглядные пособия кабинета русского языка и литературы**1. Знаки препинания между однородными ленами предложения. Правописание корней с чередованием гласных.2. Правописание окончаний глаголов. Знаки препинания между частями сложноподчиненного предложения.3. Буквы Ы и И после Ц. знаки препинания в сложных предложениях разными видами связи.4. Обособление согласованных определений. Правописание суффиксов имен существительных.5. Правописание приставок. Знаки препинания в предложениях с обобщающими словами при однородных членах предложения.6. Правописание некоторых буквосочетаний в существительных. Знаки препинания при обособлении приложений.7. Правописание гласных после шипящих Ж, Ш, Ч и Щ. знаки препинания в предложениях с союзом И.8. Правописание морфем. Тире между подлежащим и сказуемым.9. Образование сложных слов и их написание. Знаки препинания в предложениях с цитатами.10. Правописание окончаний Е и И в именах существительных единственного числа. Знаки препинания между частями сложносочиненного предложения.11. Правописание Ъ и Ь в словах. Знаки препинания между частями в бессоюзном сложном предложении.12. Правописание суффиксов окончаний. 13. Правописание суффиксов –К- и –СК- в именах прилагательных. Знаки препинания в предложениях деепричастиями.14. Разделы русской пунктуации и основные группы правил. Разделы русской орфографии и основные группы правил правописания.15. Правописание суффиксов глаголов. Знаки препинания в предложениях с уточняющими, поясняющими и присоединительными членами.16. Правописание Н и НН в именах прилагательных и причастиях. Знаки препинания в предложениях с обращениями, вводными и вставными конструкциями и междометиями.Литература1. Изобразительно-выразительные средства языка. Стилистические фигуры. Жанровая система. Роды литературы. Способы изображения действительности.2. Изобразительно-выразительные средства языка. Тропы.3. Рифма. Стихосложение.4. Художественная система в литературе.5. Реализм.6. Романтизм. Модернизм. Классицизм. Сентиментализм.Портреты поэтов и писателей 19 -20 вв.Портреты зарубежных писателей и поэтов | соответствует |
| Кабинет математики | НоутбукМультимедиапроекторЭкран (на штативе)Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблицШкаф секционный для хранения оборудованияШкаф секционный для хранения литературы и демонстрационного оборудования (с остекленной средней частью)Стенд экспозиционныйЯщики для хранения таблицШтатив для таблиц | Стандарт среднего (полного) общего образования по математике (базовый уровень)Примерная программа среднего (полного) общего образования на базовом уровне по математикеУчебник по математике для 10-11 классовМультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания по основным разделам курса математикиКомплект практических работпо математике для 1, 2 курсаСборник контрольных работ по математике для 1, 2 курсаЭлектронная база данных для создания тематических и итоговых разноуровневых тренировочных и проверочных материалов для организации фронтальной и индивидуальной работыКомплект материалов для подготовки к письменной аттестации по математикеСборники экзаменационных работ для проведения государственной (итоговой) аттестации по математикеКомплект стереометрических тел (демонстрационный)Комплект стереометрических тел (раздаточный)Научная, научно-популярная, историческая литератураСправочные пособия (энциклопедии, словари, сборники основных формул и т.п.)Методические пособия для преподавателя | соответствует |
| Кабинет истории и общественных дисциплин | Ноутбук;Медиапроектор, интерактивная доска;Презентации и электронные учебные пособия по основным разделам курса;Средства телекоммуникации (сетевое оборудование);Колонки;Принтер. | Рабочие места обучающихся;Рабочее место преподавателя;Комплект учебно-методической документации;Комплект справочной и нормативной документации;Информационные стенды;Наглядные пособия и/или раздаточные материалы по основным разделам курса;Методические пособия и/или раздаточные материалы для проведения практических занятий. | Соответствует ФГОС |
| Кабинет информатики | Учебный кабинет, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся. В состав кабинета информатики входит лаборатория с лаборантской комнатой. Помещение кабинета информатики должны удовлетворять требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02), и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.принтер на рабочем месте педагога,сканер на рабочем месте педагогакопировальный аппаратвеб-камерацифровой фотоаппаратпроектор и экранкомпьютеры - рабочие станции обучающихсяодноранговая локальная сеть кабинета,доступ в сеть интернетКомпьютеры на рабочих местах обучающихсяс соответствующим программным обеспечением | «Организация рабо­чего места и техника безопасности», «Архитектура компьютера», «Архитектура компьютерных сетей», «Виды профессиональной информационной деятельности человека и используемые инструменты (технические средства и информаци­онные ресурсы)», «Раскладка клавиатуры, используемая при клавиатурном письме», «История информатики»; схемы: «Моделирование, формализация, алгоритмизация», «Основные этапы разработки программ», «Системы счисления», «Логические операции», «Блок-схемы», «Алгоритмические конструкции», «Структуры баз данных», «Структуры веб-ресурсов».Портреты выдающихся ученых в области информатики и информационных технологииПечатные и экранно-звуковые средства обучения;Расходные материалы: бумага, картриджи для принтера, диски для записиМодели«Устройство персонального компьютера», «Преобразование информа­ции в компьютере», «Информационные сети и передача информации», «Модели основных устройств ИКТ»В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Информатика», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных органи­зациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования. | соответствует |
| Кабинет химии | [рабочее место](https://fgoskomplekt.ru/catalog/mebel/rabochee_mesto_uchitelya/) преподавателя ([стол учителя с ящиками для хранения и стул](https://fgoskomplekt.ru/catalog/mebel/rabochee_mesto_uchitelya/stol_uchitelya_/)).-стол лабораторный демонстрационный.- шкаф вытяжной.- доска классная.-раковина.-аптечка.-огнетушитель.-комплект ученических парт со стульями.-система хранения обучающих материалов (шкафы, стеллажи).-тумба для хранения таблиц и плакатов.-дидактические материалы (учебники, учебные пособия, методические рекомендации, нормативные документы)- наглядные средства (учебные таблицы, плакаты, комплект портретов великих химиков и др.)- информационно-коммуникативные средства | - комплекты таблиц и плакатов- ноутбук учителя- демонстрационный экран- проектор -периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева-комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности-набор посуды и принадлежностей для работы с малыми количествами веществ-набор принадлежностей для монтажа простейших приборов по химии-набор для моделирования строения атомов и молекул | соответствует |
| Кабинет технологии молока и молочных продуктов | - ноутбук учителя- демонстрационный экран – проектор.-проектор.-комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности. | - доска классная-дидактические материалы (учебники, учебные пособия, методические рекомендации, нормативные документы)- наглядные средства образец упаковки молочной продукции, наглядные образцы (колбы, чашка Петри, микроскоп).-электронные средства обучения- информационно-коммуникативные средства.-комплект ученических парт со стульями.- Мебель для хранения обучающих материалов (шкафы, стеллажи).- [Рабочее место](https://fgoskomplekt.ru/catalog/mebel/rabochee_mesto_uchitelya/) преподавателя | соответствует |
| Кабинет физики | Доска учебная Стол учительский Стул учительский Шкаф книжный Стол ученический Стул ученический Правила по технике безопасности при выполнение лабораторной работы Оборудование для практических работ:3 груза массой по (100±2) г амперметр двухпредельный: предел измерения 3 А, С = 0,1 А; предел измерения 0,6 А, С = 0,02 А 4 3 амперметр 0–2 А, С = 0,1 А  блок неподвижный  блок подвижный  брусок с крючком на нити m = 50 г весы рычажные с набором гирь весы электронные вольтметр двухпредельный: предел измерения 3 В, С = 0,1 В; предел измерения 6 В, С = 0,2 В  вольтметр 0–6 В, С = 0,2 В  груз массой (100±2) г держатель для экрана  динамометр с пределом измерения 1 Н (С = 0,02 Н)  динамометр с пределом измерения 4 Н (С = 0,1 Н)  динамометр школьный с пределом измерения 1 Н (С = 0,02 Н) динамометр школьный с пределом измерения 4 Н (С = 0,1 Н) динамометр школьный с пределом измерения 5 Н (С = 0,1 Н) измерительный цилиндр (мензурка) с пределом измерения 250 мл, C = 2 мл  измерительный цилиндр (мензурка) с пределом измерения 100 мл, С = 1 мл  источник питания постоянного тока 4,5 В  источник питания постоянного тока 5,4 В  каретка с крючком на нити m = 100 г  ключ лампа на держателе 0 25 лампа на подставке  линейка длиной 200–300 мм с миллиметровыми делениями линейка длиной 300 мм с миллиметровыми делениями метровая линейка (погрешность 5 мм) направляющая (коэффициент трения каретки по направляющей приблизительно 0,2)  направляющая (оптическая скамья) нить  переменный резистор (реостат), сопротивлением 10 Ом пластиковый цилиндр на нити V = 56 см 3, m = 66 г  пружина жесткостью (40±1) Н/м пружина жесткостью (50±2) Н/м рабочее поле  резистор R 5 = 8,2 Ом  резистор, R 1 = 12 Ом  резистор, R 3 = 4,7 Ом  резистор, R 2 = 6 Ом  рычаг  слайд «модель предмета» собирающая линза, фокусное расстояние F 1 = (97±5) мм. собирающая линза, фокусное расстояние F 1 = 60 мм. соединительные провода соединительные провода, 8 шт. специальная мерная лента с отверстием или нить стакан с водой цилиндр латунный на нити V = 20 см 3, m = 170 г.  цилиндр стальной на нити V = 26 см 3, m = 196 г.  цилиндр стальной на нити V = 20 см 3, m = 156 г.  цилиндр алюминиевый на нити V = 26 см 3, m = 70,2 г.  цилиндр алюминиевый на нити V = 36 см 3, m = 99 г.  часы с секундной стрелкой (или секундомер) шарик с прикрепленной к нему нитью длиной 110 см  штатив лабораторный с муфтой и лапкой  штатив с муфтой  экран электронный секундомер (со специальным модулем, обеспечивающим работу секундомера без датчиков) | Паспорт учебного кабинетаИнвентарная  ведомость на имеющееся оборудованиеПравила техники безопасности работы в учебном кабинетеПравила пользования кабинетом физики обучающимися График работы учебного кабинета План работы кабинета на учебный год и перспективу (утвержден директором школы)Нормативные документы (государственный образовательный стандарт, рабочие программы, календарные планы)План работы кабинета Стенд «Кратные и дольные единицы» Таблица «Некоторых физических величин в системе СИ»  | соответствует |
| Кабинет иностранного языка | - ноутбук учителя- аудиокомплект- демонстрационный экран на штативе- проектор -комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности | -[рабочее место](https://fgoskomplekt.ru/catalog/mebel/rabochee_mesto_uchitelya/) преподавателя- доска классная-комплект ученических парт со стульями.-система хранения обучающих материалов (шкафы, стеллажи).-дидактические материалы (учебники, учебные пособия, словари, методические рекомендации, нормативные документы)- наглядные средства (учебные таблицы, плакаты, карты, комплект портретов иностранных писателей, ученых и др.) | соответствует |
| Кабинет Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | **Оборудование и приборы:**Весы аналитические и набор разновесов.Весы технические и набор разновесов.Весы лабораторные ВК-300.1.Измеритель деформации клейковины ИДК-3 МИНИ.Прибор Чижовой К.Н.ВНИИХПА.Шкаф сушильный электрический СШМ-3 М.шкаф сушильный электрический.Устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов «ЭЛЕКС-7».Прибор для определения пористости хлеба «КП-101».Рефрактометр ИРФ-471.Титровальная установка.Микроскоп.Плитка электрическая.Ареометры (дексиметры).Термометры спиртовые.Термометры ртутные 2500 С-3000 С.Психрометр.Конвекционная печь «Абат».Расстоечный шкаф «Абат».Тестомесильная машина.**Лабораторная посуда общего назначения**Пробирки, воронки, химические стаканы ,плоскодонные колбы, промывалки, конические колбы, колбы для отсасывания (Бунзена),реторты (капельницы), холодильники: прямые холодильники ( Либиха),обратные холодильники, стаканы химические 100, 250 мл, чашки Петри.**Лабораторная мерная посуда**Мерные цилиндры, пипетки, резиновая насадка для наполнения пипеток, микропипетки, бюретки, мерные колбы ( 100,500, 250, 200,1000), стаканы химические 100, 250 мл.**Фарфоровая посуда**Стаканы, ступки, фарфоровая воронка Бюхнера, пестики, фарфоровые кружки | **Натуральная наглядность (образцы, детали)**Сырье хлебопекарного производства:мука, соль, сахар, дрожжи, изюм, , молочные продукты, макаронные, сухарные изделия ,пряники, пряности, орехи, кондитерскиежиры, разрыхлители, наполнители. Муляжи хлебобулочных изделий.**Перечень плакатов** :Автомуковоз, аммиачная холодильная машина ХПАВ-22, автоматические порционные весы ДМ-100-2, автоматический водомерный бачок, бункер для бестарного хранения муки, весовой дозатор непрерывного действия для муки, водомерно-смесительный бачок, вибросмеситель, геометрический компрессор ФГ-0,100, дозатор муки периодического действия, делительА2-ХТН с валковым нагнетанием теста, дозатор солевого раствора, двухпозиционный переключатель, дозировочная станция непрерывного действия, делитель мелкоштучных изделий РЗ-ХДП с валковым нагнетанием теста, изюмомоечная машина, комплексно-механизированная линия, мешалка для дрожжей и растапливания жира, манометр с одновитковой трубчатой пружиной, овоскоп, просеиватель Пионер, просеиватель Бурат-М, просеиватель Тарар, поршневой дозатор, печьБН-25, печь УЛГ-3, пятивалковая мельница, схема бестарной транспортировки и хранения сахара, строение зерна, тесторазделочная линия ХТЛ, тестозакаточная машина ХТЗ-1, тестоокруглительная машина Т-1-ХТН, тестозакаточная машинаСЗК-Р, тестоделитель ХДН, тестоделитель Кузбас , тестомесильная машина непрерывного действия, универсальная протирочная машина КПУ, устройство для механического транспортирования муки россыпью фильтры-осушители, холодильная машина ВС-0,45-3, холодильный фреоновый компрессор ФУ-12, шнековые питатели. | соответствует |
| Кабинет профессии повар, кондитер | Интерактивный комплекс с выч. блокомКомпьютер в сборе (системный блок, монитор, мышь, клавиатура, лицензия). Принтер.Стол преподавателя 2-тумбовыйШкаф встраиваемыйШкаф для наглядных пособий | Н.А. Анфимова Кулинария, учебник, 2013 г.А.В. Синицына Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, учебник, 2018 г.Ю.И. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, учебник, 2018 г.Г.П. Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, учебник, 2018 г.Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, учебник, 2018 г.Н.И. Андонова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, лабораторный практикум, 2018 г.С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, учебник, 2018 г.Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, 2012 г.И.П. Самородова Приготовление блюд из мясаи домашней птицы, учебник, 2018 г.Г.Г. Лутошкина Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, 2018 г.И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, практикум, 2018 г.Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар», учеб. Пособие, 2012 г.Н.И. Дубровская Кулинария, лабораторный практикум, 2011 г.Н.Э. Харченко Технология приготовления пищи, практикум, 2012 г.Т.А. Качурина, рабочая тетрадь, 2012 г.Н.В. Чуканова Производственное обучение профессии «Повар», рабочая тетрадь, часть 4, 2013 г.Н.В. Чуканова Производственное обучение профессии «Повар», рабочая тетрадь, часть 3, 2013 г.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996 г.С.В. Ермилоова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, учебник, 2014 г.Н.И. Дубровская Приготовление супов и соусов, учебник, 2017 г.ФОС по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментаФОС по ПМ 02 Приготовление, оформление и пдготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаФОС по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментФОС по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ссортиметаФОС по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментаПрезентации по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментаПрезентации по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаПрезентации по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментПрезентации по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаПрезентации по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментаМетодическое пособие для проведения практических работ по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаМетодическое пособие для проведения ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментМетодические пособие для проведения ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | соответствует |
| Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены | - ноутбук учителя- Анализатор жидкости «Уликор».-Баня Водяная WB-6-Вытяжка-Весы лабораторные-Люминоскоп «Сова»-Микроскопы-Прибор ОЧМ –М определения частоты молока.-Рефрактометр-Термостат-Устройство для определения влажности пищ. сырья-Устройство для определения кислотности.-Центрифуга-спиртовка-Шкаф сушильный-плитка эллектрическаялабораторный стол -комплект ученических лабораторных стульев.-шкафы встраиваемые-Столы рабочие с ящиками- [Рабочее место](https://fgoskomplekt.ru/catalog/mebel/rabochee_mesto_uchitelya/) преподавателя. -Химическая посуда (пипетки, пробирки, стаканы лабораторные, колбы, цилиндры, мензурки, воронки, бюретки, бюксы, капельницы,).-Химические реактивы. | -дидактические материалы (учебники, учебные пособия, методические рекомендации, нормативные документы)- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности. | соответствует |
| Учебная пекарня | Печь конвекционная Abbat Напряжение, В 380 В, Мощность, кВт 9,9 Шкаф расстоечный Abbat Напряжение, В 380 В, Мощность, кВт 9,9Противень алюминевый UNOX 600х400 без перфорацииПротивень алюминиевый UNOX TG 410 600x400 мм перфорированныйСтол производственный разделочный СРОР-1/1200/600:Шкаф жарочный 3-х секционный Весы для простого взвешивания Плита индукционная напряжение 220В, можность 3,5 кВтПланетарный миксер напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт Тестомесильная машина напряжение 380В Морозильный ларь напряжение (В)230,Температурный режим - -15/-22Холодильный шкаф Мощность (Вт)210,Напряжение (В)230,Температурный режим0/+6Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая-, левая)Смеситель для холодной и горячей водыТележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400х600)Контейнеры с крышками для муки 60 лПластиковые контейнеры для теста на 10 литровПластиковые контейнеры для теста на 6,5 литровПластиковые контейнеры для теста на 15 литровЧашка нержавеющая сталь H=120 D=400 8 Л.Миска глубокая из нержавеющей стали D=27 см, Н=8см. объем 3800мл. Миска глубокая из нержавеющей стали D= 18 см, Н= 6,5см. объем 1400 млМусорный бак на 60 лСРЕДСТВА ДЛЯ УБОРКИ НАБОР СОВОК СО ЩЕТКОЙНож универсальный 145 ммПоднос столовый 450х355 мм с ручками на каждого участникаДоски разделочные пластиковые ( желтая,белая,красная,зелёная,синяя)Пластмассовый скребок “Трапеция”Рукавица для пекарей с длинной манжетойКастрюля с крышкой 3 л дл индукционной плитыКовш с крышкой 1,8 л дл индукционной плитыНож для пекаря с волнистым лезвиемЛожки столовыеСовки для сыпучих продуктовКружка мерная 1л БлендерЛопатки силиконовыеСито металлическоеРасстоечный коврик для багетовПерчатки латексныеСито НожницыНож для пекаря с волнистым лезвиемСкалкаКисти пекарскиеФормы для пирога "Киш"Венчик Стол производственный 1800х600х850 ВесыХолодильный шкаф Стол с моечной ванной 1200х600Смеситель для г и х водыСтеллаж Ножи поварские Доска разделочная  | дидактические материалы (учебники, учебные пособия, методические рекомендации, нормативные документы)- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности. | соответствует |
| Мастерская бар | Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:-рабочее место преподавателя,-рабочее место учащегося,- комплект инструментов, приспособлений,- средства малой механизации,- барная стойка, витрина,- комплект столовой посуды, столовых приборов,- набор посуды из стекла,- столовое белье,- натуральные образцы, элементы декора.Технические средства обучения:- компьютер,- телевизор,Оборудование лаборатории: технологии обслуживания в общественном питании.Средства малой механизации:- миксеры,- шейкеры,- блендеры,Тепловое оборудование:- электрочайники,- электрокофеварки,Холодильное оборудованиеИнвентарь, инструмент, посудаСтоловое бельё и приборы.Рабочие места по количеству обучающихся.Инвентарь, инструмент, посуда | - комплект учебно-методической документации,Методические рекомендации по выполнению практических работЛитература: Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена. М. – «Академия, 2019.Белошапка М.И. – Технология ресторанного обслуживания – М. «Академия» - 2019.Деловая культура для официантов – барменов. Ростов-на Дону «Феникс» - 2018Коршунов Н.В. Современный ресторан и культура обслуживания – М. «Экономика» 2018.Крымская Б. Справочник официанта. М. – «Экономика» - 2019Нейман Г. Искусство обслуживания – М. – Экономика – 2018Обслуживание в предприятиях общественного питания – М. – «Экономика» - 2018.Потапова И.И. Торговые вычисления для официантов. – М. «Академия» - 2019.Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах – М. Высшая школа, 2018.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – М., «Академия», 2018.***Дополнительные источники:***Н.И. Ковалев «органолептическая оценка готовой пищи», Москва «Экономика», 2009 г.профессиональный журнал «Питание и общество» журнал «Торговое оборудование» | соответствует |
| Учебная парикмахерская | Манекены-головы Парикмахерские креслаЗеркалаСтолики для инструментов и препаратовМойки для мытья волосСушуарыСтерилизаторыБактерицидные лампыКлимазонВодонагревтельКондиционерПрофессиональные препаратыПалитры для колорированияПалитры для колорированияЭлектроинструмент (фены, машинки для стрижки)Режущий инструмент Мелкие преспособления для выполнения работВесыШтативыЭлектронный таймер Мультимедийная установкаКомпьютерПринтерПодключение к проводному интернету | Учебники и учебные пособия (1. Кулешкова, О.Н. Технология и оборудование парикмахерских работ. – 3-е изд., испр. – М.: Академия, 2012. 2. Кулешкова, О.Н. Технология и оборудование парикмахерских работ. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. 3. Одинокова, И.Ю., Черникова, Т.А. Технология парикмахерских работ. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2012. 4. Ветрова, А.В. Парикмахер-стилист. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. )Схемы, инструкутлнно технологические карты по ПМ 01, ПМ 02,ПМ 03, ПМ 04Презентации по МДК 01.01,МДК 02.01, МДК 03.01, МДК 04.01ФлипчартФОСы по ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04Методические разработки ( По выполнению лабораторно-практических работ) МДК 01.01,02.01,03.01, 04.01 | соответствует |
| Учебный кулинарный цех | Шкаф для столовой посудыКомпьютерВесы настольные электронныеПароконвектоматКонвекционная печьМикроволновая печьРасстоечный шкафПлита электрическаяФритюрницаЭлектрогрильШкаф холодильныйШкаф морозильныйШкаф шоковой заморозкиЛьдогенераторТестораскаточная машинаПланетарный миксерБлендерМясорубка Овощерезка или процессор кухонныйСлайсерКуттер или бликсер или процессор кухонныйМиксер для коктейлей (стационарный)Миксер погружнойСоковыжималки (для цитрусовых, универсальная)Машина для вакуумной упаковки (вакууматор)Кофемашина с капучинаторомХоволи (оборудование для варки кофе на песке)Кофемолка Газовая горелка (для карамелизации)Набор инструментов для карвингаОвоскоп Нитраттестер Машина посудомоечнаяСтол производственный с моечной ваннойСтеллаж передвижнойМоечная ванна двухсекционная Подовая печь (для пиццы)ФризерПресс для пиццыЛампа для карамелиАппарат для темперирования шоколадаТермометр инфрокрасыйТермометр со щупомПроизводственный стол с деревянным покрытиемПроизводственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)Стол холодильный с охлаждаемой горкойДиспенсер для подогрева тарелокСифон (кремер)Стол производственныйСтол-подставка под пароконвектоматПлита индукционнаяГастроемкости из нержавеющей сталиСтеллаж 4-х уровневыйСмеситель холодной и горячей водыТарелка глубокая белая с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декораТарелка глубокая белая с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декораТарелка круглая белая плоская от 30 до 31 см, без декора с ровными полямиСоусник 50 млПластиковая урна для мусораНабор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставокСотейник для индукционных плит 0,6 лСотейник для индукционных плит 0,8 лСковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 24 смСковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 28 смГриль сковорода для индукционных плитНабор разделочных досок пластиковыеМерный стаканВенчик Сито (для муки)Шенуа (возможен вариант с сеткой)Подставка для разделочных досок металлическаяЛопатки силиконовыеСкалкаШумовка Молоток металлический для отбивания мясаТерка 4-х сторонняяПоловник Ковер диэлектрическийЛожки столовыеНабор кухонных ножей (поварская тройка)Силиконовый коврикОвощечисткаЩипцы универсальныеНабор кондитерских насадокНабор кондитерских форм Миски нержавеющая сталь Миска пластикНожницы для рыбы, птицыЧасы настенныеШтангенциркуль электронныйКулер Огнетушитель углекислотный ОУ-1Набор первой медицинской помощи | Н.А. Анфимова Кулинария, учебник, 2013 г.А.В. Синицына Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, учебник, 2018 г.Ю.И. Бурчакова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, учебник, 2018 г.Г.П. Семичева Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, учебник, 2018 г.Т.А. Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, учебник, 2018 г.Н.И. Андонова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, лабораторный практикум, 2018 г.С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, учебник, 2018 г.Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, 2012 г.И.П. Самородова Приготовление блюд из мясаи домашней птицы, учебник, 2018 г.Г.Г. Лутошкина Техническое оснащение и организация рабочего места, учебник, 2018 г.И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, практикум, 2018 г.Т.А. Качурина Контрольные материалы по профессии «Повар», учеб. Пособие, 2012 г.Н.И. Дубровская Кулинария, лабораторный практикум, 2011 г.Н.Э. Харченко Технология приготовления пищи, практикум, 2012 г.Т.А. Качурина, рабочая тетрадь, 2012 г.Н.В. Чуканова Производственное обучение профессии «Повар», рабочая тетрадь, часть 4, 2013 г.Н.В. Чуканова Производственное обучение профессии «Повар», рабочая тетрадь, часть 3, 2013 г.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996 г.С.В. Ермилоова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, учебник, 2014 г.Н.И. Дубровская Приготовление супов и соусов, учебник, 2017 г.ФОС по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментаФОС по ПМ 02 Приготовление, оформление и пдготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаФОС по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментФОС по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ссортиметаФОС по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортиментаПрезентации по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортиментаПрезентации по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментаПрезентации по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортиментПрезентации по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортиментаПрезентации по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | соответствует |
| Спортивный зал | Музыкальный центр, брусья металлические, ворота футбольные, перекладина, стойки баскетбольные, шведская стенка, мячи баскетбольные, мячи волейбольные, мячи футбольные, мячи медбол, мячи теннисные, скакалки, палки гимнастические, коврики поролоновые, конусы разметочные, эспандеры резиновые, степ - платформы, гири, гантели, гранаты, лыжные комплекты, столы для настольного тенниса, наборы настольного тенниса, штанга, тренажеры, беговая дорожка, маты гимнастические, скамейки гимнастические, обручи, сетка волейбольная, информационные стенды, комплект турник - брусья, секундомер, свисток, комплект шашки плюс доска, ленты для художественной гимнастики, форма футбольная, нестандартное оборудование (стартовые флажки, таблички "старт" и "финиш", нагрудные номера, палочки эстафетные). | Программы, учебные пособия, учебник, методические разработки, плакаты, учебные карточки, презентации, рефераты, нормативы ГТО, физические упражнения, игры (подвижные и спортивные), спортивный инвентарь и нестандартное оборудование (помпоны для черлидинга, отягощения для рук и ног). | Соответствует |