|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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.  Литература  1. 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 | Ноутбук  Мультимедиапроектор  Экран (на штативе)  Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц  Шкаф секционный для хранения оборудования  Шкаф секционный для хранения литературы и демонстрационного оборудования (с остекленной средней частью)  Стенд экспозиционный  Ящики для хранения таблиц  Штатив для таблиц | Стандарт среднего (полного) общего образования по математике (базовый уровень)  Примерная программа среднего (полного) общего образования на базовом уровне по математике  Учебник по математике для 10-11 классов  Мультимедийные обучающие программы и электронные учебные издания по основным разделам курса математики  Комплект практических работ  по математике для 1, 2 курса  Сборник контрольных работ по математике для 1, 2 курса  Электронная база данных для создания тематических и итоговых разноуровневых тренировочных и проверочных материалов для организации фронтальной и индивидуальной работы  Комплект материалов для подготовки к письменной аттестации по математике  Сборники экзаменационных работ для проведения государственной (итоговой) аттестации по математике  Комплект стереометрических тел (демонстрационный)  Комплект стереометрических тел (раздаточный)  Научная, научно-популярная, историческая литература  Справочные 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 педагога  копировальный аппарат  веб-камера  цифровой фотоаппарат  проектор и экран  компьютеры - рабочие станции обучающихся  одноранговая локальная сеть кабинета,  доступ в сеть интернет  Компьютеры на рабочих местах обучающихся с 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 технологии  Печатные и экранно-звуковые средства обучения;  Расходные материалы: бумага, картриджи для принтера, диски для записи  Модели  «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 кабинета  Инвентарная  ведомость на имеющееся оборудование  Правила техники безопасности работы в учебном кабинете  Правила 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. блоком  Компьютер в сборе (системный блок, монитор, мышь, клавиатура, лицензия). Принтер.  Стол преподавателя 2-тумбовый  Шкаф встраиваемый  Шкаф 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 ассортимента  ФОС по ПМ 02 Приготовление, оформление и пдготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  ФОС по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент  ФОС по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ссортимета  ФОС по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Презентации по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Презентации по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  Презентации по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент  Презентации по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  Презентации по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Методическое пособие для проведения практических работ по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  Методическое пособие для проведения ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент  Методические 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 эллектрическая  лабораторный 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 9,9  Противень алюминевый UNOX 600х400 без перфорации  Противень алюминиевый UNOX TG 410 600x400 мм перфорированный  Стол производственный разделочный СРОР-1/1200/600:  Шкаф жарочный 3-х секционный  Весы для простого взвешивания  Плита индукционная напряжение 220В, можность 3,5 кВт  Планетарный миксер напряжение 220/240В, мощность 1,35кВт  Тестомесильная машина напряжение 380В  Морозильный ларь напряжение (В)230,Температурный режим - -15/-22  Холодильный шкаф Мощность (Вт)210,Напряжение (В)230,Температурный режим0/+6  Стол с моечной ванной 1000х600х850(правая-, левая)  Смеситель для холодной и горячей воды  Тележка-шпилька СМК (сварн.,нерж.,14 уровней,размер листа 400х600)  Контейнеры с крышками для муки 60 л  Пластиковые контейнеры для теста на 10 литров  Пластиковые контейнеры для теста на 6,5 литров  Пластиковые контейнеры для теста на 15 литров  Чашка 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 мл  Мусорный бак на 60 л  СРЕДСТВА ДЛЯ УБОРКИ НАБОР СОВОК СО ЩЕТКОЙ  Нож универсальный 145 мм  Поднос столовый 450х355 мм с ручками на каждого участника  Доски разделочные пластиковые ( желтая,белая,красная,зелёная,синяя)  Пластмассовый скребок “Трапеция”  Рукавица для пекарей с длинной манжетой  Кастрюля с крышкой 3 л дл индукционной плиты  Ковш с крышкой 1,8 л дл индукционной плиты  Нож для пекаря с волнистым лезвием  Ложки столовые  Совки для сыпучих продуктов  Кружка мерная 1л  Блендер  Лопатки силиконовые  Сито металлическое  Расстоечный коврик для багетов  Перчатки латексные  Сито  Ножницы  Нож для пекаря с волнистым лезвием  Скалка  Кисти пекарские  Формы для пирога "Киш"  Венчик  Стол производственный 1800х600х850  Весы  Холодильный шкаф  Стол с моечной ванной 1200х600  Смеситель для г и х воды  Стеллаж  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 оборудование  Инвентарь, инструмент, посуда  Столовое бельё и приборы.  Рабочие места по количеству обучающихся.  Инвентарь, инструмент, посуда | - комплект учебно-методической документации,  Методические рекомендации по выполнению практических работ  Литература:  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» - 2018  Коршунов Н.В. Современный ресторан и культура обслуживания – М. «Экономика» 2018.  Крымская Б. Справочник официанта. М. – «Экономика» - 2019  Нейман Г. Искусство обслуживания – М. – Экономика – 2018  Обслуживание 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 кресла  Зеркала  Столики для инструментов и препаратов  Мойки для мытья волос  Сушуары  Стерилизаторы  Бактерицидные лампы  Климазон  Водонагревтель  Кондиционер  Профессиональные препараты  Палитры для колорирования  Палитры для колорирования  Электроинструмент (фены, машинки для стрижки)  Режущий инструмент  Мелкие преспособления для выполнения работ  Весы  Штативы  Электронный таймер Мультимедийная установка  Компьютер  Принтер  Подключение 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 04  Презентации по МДК 01.01,МДК 02.01, МДК 03.01, МДК 04.01  Флипчарт  ФОСы по ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04  Методические разработки ( По выполнению лабораторно-практических работ) МДК 01.01,02.01,03.01, 04.01 | соответствует |
| Учебный кулинарный цех | Шкаф для столовой посуды  Компьютер  Весы настольные электронные  Пароконвектомат  Конвекционная печь  Микроволновая печь  Расстоечный шкаф  Плита электрическая  Фритюрница  Электрогриль  Шкаф холодильный  Шкаф морозильный  Шкаф шоковой заморозки  Льдогенератор  Тестораскаточная машина  Планетарный миксер  Блендер  Мясорубка  Овощерезка или процессор кухонный  Слайсер  Куттер или бликсер или процессор кухонный  Миксер для коктейлей (стационарный)  Миксер погружной  Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  Машина для вакуумной упаковки (вакууматор)  Кофемашина с капучинатором  Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)  Кофемолка  Газовая горелка (для карамелизации)  Набор инструментов для карвинга  Овоскоп  Нитраттестер  Машина посудомоечная  Стол производственный с моечной ванной  Стеллаж передвижной  Моечная ванна двухсекционная  Подовая печь (для пиццы)  Фризер  Пресс для пиццы  Лампа для карамели  Аппарат для темперирования шоколада  Термометр инфрокрасый  Термометр со щупом  Производственный стол с деревянным покрытием  Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  Стол холодильный с охлаждаемой горкой  Диспенсер для подогрева тарелок  Сифон (кремер)  Стол производственный  Стол-подставка под пароконвектомат  Плита индукционная  Гастроемкости из нержавеющей стали  Стеллаж 4-х уровневый  Смеситель холодной и горячей воды  Тарелка глубокая белая с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора  Тарелка глубокая белая с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора  Тарелка круглая белая плоская от 30 до 31 см, без декора с ровными полями  Соусник 50 мл  Пластиковая урна для мусора  Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок  Сотейник для индукционных плит 0,6 л  Сотейник для индукционных плит 0,8 л  Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 24 см  Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 28 см  Гриль сковорода для индукционных плит  Набор разделочных досок пластиковые  Мерный стакан  Венчик  Сито (для муки)  Шенуа (возможен вариант с сеткой)  Подставка для разделочных досок металлическая  Лопатки силиконовые  Скалка  Шумовка  Молоток металлический для отбивания мяса  Терка 4-х сторонняя  Половник  Ковер диэлектрический  Ложки столовые  Набор кухонных ножей (поварская тройка)  Силиконовый коврик  Овощечистка  Щипцы универсальные  Набор кондитерских насадок  Набор кондитерских форм  Миски нержавеющая сталь  Миска пластик  Ножницы для рыбы, птицы  Часы настенные  Штангенциркуль электронный  Кулер  Огнетушитель углекислотный ОУ-1  Набор 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 ассортимента  ФОС по ПМ 02 Приготовление, оформление и пдготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  ФОС по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент  ФОС по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ссортимета  ФОС по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Презентации по ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  Презентации по ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  Презентации по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимент  Презентации по ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  Презентации 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 |