

Материально-техническое оснащение образовательной программы:

43.01.09 Повар, кондитер; 16675 Повар

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения
1	2	3
1	ОДБ. 10 Экология	Кабинет № 8 «Естествознание»: S 51,15м2 -классная доска, ученические столы, стулья, проектор, компьютер, экран, стенды.
2	ПОО.2 Безопасность технологических процессов и производств ОП.05 Основы калькуляции и учета ОП.13 Организация обслуживания	Кабинет № 11 «Кабинет социально-экономических дисциплин, «Организации обслуживания», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Товароведение продовольственных товаров»»: S 35,48м2 - учебная доска, ученические столы, стулья, проектор, компьютер, экран, стенды, шкаф для хранения раздаточного дидактического материала.
3	ОП. 06 Охрана труда	Кабинет № 4 «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»: S 35,4м2 - учебная доска, ученические столы, стулья, проектор, компьютер, экран, стенды, шкаф для хранения раздаточного дидактического материала
4	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	Кабинет:№ 20 ««Химия», «Иностранный язык», Лаборатория «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»»: S 52,25м2 - учебная доска, ученические столы, стулья, проектор, компьютер, экран, стенды, шкаф для хранения раздаточного дидактического материала.
5	ОП.09 Физическая культура	Спортивный зал: S 125,52м2, Мячи баскетбольные, мячи волейбольные, лыжи, коньки, наборы плакатов, спортивные снаряды: «бревно», «брусья», «турник», «лавка». Место для стрельбы: S 40м2, прицельный станок, макет автомата Калашникова (пневматическое оружие), мишени, стенд инструктажей
6	ОП.12 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет:№ 21 ««Информатика» Лаборатория «Информационные технологии в производственной деятельности»»: S 42,63м2 -классная доска, ученические столы, стулья, столы для компьютеров, мониторы, процессоры, принтеры, клавиатура, мышки, ноутбуки, экран, проектор, комплект учебных фильмов на электронном носителе, линейно интерактивный источник бесперебойного питания, флеш – карта, модем, колонки, электронный блокнот, стенды.
7	МДК 02.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	Кабинет № 12 «Технологии кулинарного и кондитерского производства»: S 35,48м2 - учебная доска, ученические столы, стулья, проектор, компьютер, экран, стенды, шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала; Кабинет № 28 «Лаборатория «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)»»: S 62,8м2 Компьютер настольный Стол производственные Весы фасовочные настольные MTRTECH-3 Электроводонагреватель "Ariston" Плита индукционная HуrakanHKN ICF 35 ML Электроплиты ЭП-7, Шкаф жарочный малый «ШЖ-8-085А»,

		<p>Холодильник «Полюс», Электрическая духовка «Delta», Фритюрница электрическая Блендер ручной погружной Ножи поварские Доски разделочные (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая) Смеситель горячей и холодной воды Стеллаж СТР 16, Корзины для мусора Пакеты для мусора Моющие средства Набор первой медицинской помощи Огнетушитель Наборы кастрюль, Наборы сковородок, Комплект посуды (тарелки, бокалы, стаканы, ложки, вилки, ножи и т.д.) 25 комплектов Наборы инструментов и приспособлений, Кисть кондитерская силиконовая Коврик силиконовый для раскатки теста</p>
8	<p>МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет № 12 «Технологии кулинарного и кондитерского производства»: S 35,48м² - учебная доска, ученические столы, стулья, проектор, компьютер, экран, стенды, шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала. Кабинет № 24 Лаборатория «Учебный кондитерский цех»»: S 49 м² Пароконвектомат ПКА 6-2/3П Гастроёмкость GN 1/2 -100 Гастроёмкость GN 1/2 -20 Гастроёмкость GN 1/3 -20 Гастроёмкость GN 1/3 -40 Гастроёмкость GN 1/3 -65 Гастроёмкость GN 2/3 -20 Гастроёмкость GN 2/3 -65 Рециркулятор бактерицидный (Воздух чист) Стол с охлаждающей столешницей ПВВ (Н) 70 СО Стол производственный Весы фасовочные настольные MTRTECH-3 Плита индукционная HugaanHKN ICF 35 ML Плита электрическая ЭП-4П, Шкаф пекарский «ШИЭСМ-3Мясорубка электрическая промышленная Настольная вакуумно-упаковочная машина Миксер планетарный Sakura Блендер ручной погружной POLARIS Смеситель горячей и холодной воды Холодильник «Юрзань», Ножи поварские Доски разделочные (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая) Гарнитур кухонный Мойка из нержавеющей стали Мойка эмалированная Корзины для мусора Пакеты для мусора Моющие средства Набор первой медицинской помощи Огнетушитель ОП -04 Наборы кастрюль, Наборы сковородок, Комплект посуды (тарелки, бокалы, стаканы, ложки, вилки, ножи</p>

		и т.д.) 25 комплектов Наборы инструментов и приспособлений, Кисть кондитерская силиконовая Коврик силиконовый для раскатки теста
9	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Кабинет № 12 «Технологии кулинарного и кондитерского производства»: S 35,48м2 - учебная доска, ученические столы, стулья, проектор, компьютер, экран, стенды, шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала. Кабинет № 23 «Лаборатория «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления сладких блюд, десертов, напитков)»»: S 49 м2 Ноутбук MSI GR620-1066RU Стол производственный Весы фасовочные настольные MTRTECH-3 Плита индукционная HуrakanHKN ICF 35 ML Плита электрическая ПЭМ4-020, Шкаф жарочный ЭШЖ-05 Двухскоростная тестомесилка Н-20 Блендер ручной погружной Холодильник «Снежинка», Смеситель горячей и голодной воды Ножи поварские Доски разделочные (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая) Гарнитур кухонный Мойка эмалированная Мойка из нержавеющей стали Корзины для мусора Пакеты для мусора Моющие средства Набор первой медицинской помощи Огнетушитель Наборы кастрюль, Наборы сковородок, Комплект посуды (тарелки, бокалы, стаканы, ложки, вилки, ножи и т.д.) 25 комплектов Наборы инструментов и приспособлений, Кисть кондитерская силиконовая Коврик силиконовый для раскатки теста
10	Учебная практика ПМ 04	Кабинет № 23 «Лаборатория «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления сладких блюд, десертов, напитков)»»: S 49 м2 Ноутбук MSI GR620-1066RU Стол производственный Весы фасовочные настольные MTRTECH-3 Плита индукционная HуrakanHKN ICF 35 ML Плита электрическая ПЭМ4-020, Шкаф жарочный ЭШЖ-05 Двухскоростная тестомесилка Н-20 Блендер ручной погружной Холодильник «Снежинка», Смеситель горячей и голодной воды Ножи поварские Доски разделочные (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая) Гарнитур кухонный Мойка эмалированная Мойка из нержавеющей стали Корзины для мусора Пакеты для мусора Моющие средства Набор первой медицинской помощи

		<p>Огнетушитель Наборы кастрюль, Наборы сковородок, Комплект посуды (тарелки, бокалы, стаканы, ложки, вилки, ножи и т.д.) 25 комплектов Наборы инструментов и приспособлений, Кисть кондитерская силиконовая Коврик силиконовый для раскатки теста</p>
11	Учебная практика ПМ 03	<p>Кабинет № 24 Лаборатория «Учебный кондитерский цех»»: S 49 м2 Пароконвектомат ПКА 6-2/3П Гастроёмкость GN 1/2 -100 Гастроёмкость GN 1/2 -20 Гастроёмкость GN 1/3 -20 Гастроёмкость GN 1/3 -40 Гастроёмкость GN 1/3 -65 Гастроёмкость GN 2/3 -20 Гастроёмкость GN 2/3 -65 Рециркулятор бактерицидный (Воздух чист) Стол с охлаждающей столешницей ПВВ (Н) 70 СО Стол производственные Весы фасовочные настольные MTRTECH-3 Плита индукционная HugaanHKN ICF 35 ML Плита электрическая ЭП-4П, Шкаф пекарский «ШИЭСМ-3Мясорубка электрическая промышленная Настольная вакуумно-упаковочная машина Миксер планетарный Sakura Блендер ручной погружной POLARIS Смеситель горячей и холодной воды Холодильник «Юрзань», Ножи поварские Доски разделочные (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая) Гарнитур кухонный Мойка из нержавеющей стали Мойка эмалированная Корзины для мусора Пакеты для мусора Моющие средства Набор первой медицинской помощи Огнетушитель ОП -04 Наборы кастрюль, Наборы сковородок, Комплект посуды (тарелки, бокалы, стаканы, ложки, вилки, ножи и т.д.) 25 комплектов Наборы инструментов и приспособлений, Кисть кондитерская силиконовая Коврик силиконовый для раскатки теста</p>
12	Учебная практика ПМ 02	<p>Кабинет № 28 «Лаборатория «Учебная кухня ресторана (зона для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий)»»: S 62,8м2 Компьютер настольный Стол производственные Весы фасовочные настольные MTRTECH-3 Электроводонагреватель "Ariston" Плита индукционная HugaanHKN ICF 35 ML Электроплиты ЭП-7, Шкаф жарочный малый «ШЖ-8-085А», Холодильник «Полус», Электрическая духовка «Delta», Фритюрница электрическая Блендер ручной погружной</p>

		<p>Ножи поварские Доски разделочные (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая) Смеситель горячей и голодной воды Стеллаж СТР 16, Корзины для мусора Пакеты для мусора Моющие средства Набор первой медицинской помощи Огнетушитель Наборы кастрюль, Наборы сковородок, Комплект посуды (тарелки, бокалы, стаканы, ложки, вилки, ножи и т.д.) 25 комплектов Наборы инструментов и приспособлений, Кисть кондитерская силиконовая Коврик силиконовый для раскатки теста</p>
13	<p>Производственная практика ПМ 02 Производственная практика ПМ 03</p>	<p>Договор № 1 от 04.09.2023 г. с МБОУ «Радищевская средняя школа №2 имени А.Н.Радищева (столовая: зал обслуживания, раздаточная линия, мясной цех, рыбный цех, горячий цех, холодный цех)</p> <p>Договор № 2 от 04.09.2023 г. Индивидуальный предприниматель Бирюкова Зяйтюня Муталибовна «Радищевский хлебозавод» (пекарня: производственные помещения, в которых ведутся основные технологические процессы производства(подготовка сырья, приготовление полуфабрикатов, разделка теста, выпечка, приготовление хлебной мочки, панировочных сухарей, остывочное отделение, экспедиция))</p> <p>Договор №3 от 04.09.2023 г с ГУЗ «Радищевская районная больница» (столовая: зал обслуживания, раздаточная линия, мясной цех, рыбный цех, горячий цех, холодный цех)</p> <p>Договор №4 от 04.09.2023 г с индивидуальным предпринимателем Глава КФХ Хабибуллин Р.К. (столовая: зал обслуживания, раздаточная линия, мясной цех, рыбный цех, горячий цех, холодный цех)</p> <p>Договор №5 от 04.09.2023 г с ООО «Агроинвест» (столовая: зал обслуживания, раздаточная линия, мясной цех, рыбный цех, горячий цех, холодный цех)</p> <p>Договор №6 от 04.09.2023 г с ИП Тимербулатов Ришат Ряисович Кафе «Домашний очаг» (кафе: зал обслуживания, раздаточная линия, мясной цех, рыбный цех, горячий цех, холодный цех)</p> <p>Договор №7 от 04.09.2023 г с ИП Байбиков Эдуард Равильевич Кафе «Уют» (кафе: зал обслуживания, раздаточная линия, мясной цех, рыбный цех, горячий цех, холодный цех)</p>
14	Самостоятельная работа	<p>Кабинет для самостоятельной работы обучающихся (кабинет № 21) - столы - стулья - ноутбуки 9 шт - аудиооборудование (портативные колонки) высокоскоростной интернет.</p>