

**Сведения об обеспеченности образовательного процесса
специализированным и лабораторным оборудованием кабинетов отделения Сервиса и общественного питания
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ п/п	Наименование дисциплин в соответствии с учебным планом	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр. с перечнем основного оборудования	Форма владения, пользования (собственность, оперативное управление, аренда и т.п.)
1	2	3	4
1	Основы философии	Кабинет Социально-экономических дисциплин № 41, рабочее место преподавателя, доска 1шт., проектор 1шт, компьютер 1шт., препараторская для методической работы	Оперативное управление
2	История	Кабинет Социально-экономических дисциплин № 41, рабочее место преподавателя, доска 1шт., проектор 1шт, компьютер 1шт., препараторская для методической работы	Оперативное управление
3	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка № 46, рабочее место преподавателя, доска 1шт., проектор 1шт, компьютер 1шт.,	Оперативное управление
4	Русский язык и культура речи	Кабинет Социально-экономических дисциплин № 42, рабочее место преподавателя, доска 1шт., проектор 1шт, компьютер 1шт., препараторская для методической работы	Оперативное управление
5	Физическая культура	Спортивный зал	Оперативное управление
6	Математика	Кабинет математики № 33 (ОСП-1), рабочее место преподавателя, доска 1шт., проектор 1шт, компьютер 1шт.	Оперативное управление
7	Экологические основы природопользования	Кабинет Экологических основ природопользования № 31 (ОСП-1), рабочее место преподавателя, доска 1шт., проектор 1шт, компьютер 1шт., препараторская для методической работы	Оперативное управление
8	Химия	Кабинет Химии № 44, рабочее место преподавателя, доска 1шт., проектор 1шт, компьютер 1шт., препараторская для методической работы	Оперативное управление
9	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены №32: рабочее место преподавателя, доска 1шт., проектор 1шт, стенды 3 шт., препараторская для методической работы	Оперативное управление
10	Физиология питания	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства № 33: рабочее место преподавателя, интерактивная доска 1шт., проектор 1шт, персональные компьютеры 12шт., стенды	Оперативное управление

		3 шт.,	
11	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства № 33: рабочее место преподавателя, интерактивная доска 1шт., проектор 1шт, персональные компьютеры 12шт., стенды 3 шт.,	Оперативное управление
12	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет Информационных технологий в профессиональной деятельности, № 34, рабочее место преподавателя, доска, проектор 1 шт, компьютеры 12 шт., препаратурская для методической работы	Оперативное управление
13	Метрология и стандартизация	Кабинет Метрологии и стандартизации № 32, рабочее место преподавателя, доска 1шт., проектор 1шт, стенды 3 шт., препаратурская для методической работы	Оперативное управление
14	Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет Экономической теории №11: рабочее место преподавателя, стенды 4 шт.	Оперативное управление
15	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет Экономической теории №11: рабочее место преподавателя, стенды 4 шт.	
16	Охрана труда	Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда №43: рабочее место преподавателя, стенды 4 шт.	Оперативное управление
17	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда №43: рабочее место преподавателя, стенды 4 шт.	Оперативное управление
18	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства № 33: рабочее место преподавателя, интерактивная доска 1шт., проектор 1шт, персональные компьютеры 12шт., стенды 3 шт., препаратурская для методической работы	Оперативное управление
19	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства № 33: рабочее место преподавателя, интерактивная доска 1шт., проектор 1шт, персональные компьютеры 12шт., стенды 3 шт., препаратурская для методической работы	Оперативное управление
20	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства № 33: рабочее место преподавателя, интерактивная доска 1шт., проектор 1шт, персональные компьютеры 12шт., стенды 3 шт., препаратурская для методической работы	Оперативное управление
21	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства № 33: рабочее место преподавателя, интерактивная доска 1шт., проектор 1шт, персональные компьютеры 12шт., стенды 3 шт., препаратурская для методической работы	Оперативное управление

22	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства № 33: рабочее место преподавателя, интерактивная доска 1шт., проектор 1шт, персональные компьютеры 12шт., стенды 3 шт., препараторская для методической работы	Оперативное управление
23	Управление структурным подразделением организации	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства № 33: рабочее место преподавателя, интерактивная доска 1шт., проектор 1шт, персональные компьютеры 12шт., стенды 3 шт., препараторская для методической работы	Оперативное управление
24	Выполнение работ по профессии Повар	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства № 33: рабочее место преподавателя, интерактивная доска 1шт., проектор 1шт, персональные компьютеры 12шт., стенды 3 шт., препараторская для методической работы	Оперативное управление
25	Учебная практика	Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех № 13: производственные столы, весы, электрические плиты, жарочный шкаф, холодильное оборудование, мелкое механическое оборудование, посуда, инвентарь.	Оперативное управление