

**Сведения об обеспеченности образовательного процесса
специализированным и лабораторным оборудованием кабинетов отделения Сервиса и общественного питания
Специальность 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер**

№ 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 микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены №32: рабочее место преподавателя, интерактивная доска 1шт., проектор 1шт, персональные компьютеры 12шт., стенды 3 шт., препараторская для методической работы	Оперативное управление
2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	Лаборатория Товароведения продовольственных товаров №32: рабочее место преподавателя, интерактивная доска 1шт., проектор 1шт, персональные компьютеры 12шт., стенды 3 шт., препараторская для методической работы	Оперативное управление
3	Техническое оснащение и организация рабочего места	Лаборатория Технического оснащения и организации рабочего места №14: производственные столы, весы, электрические плиты, жарочный шкаф, мелкое механическое оборудование, посуда, инвентарь.	Оперативное управление
4	Экономические и правовые основы производственной деятельности	Кабинет Экономической теории №11: рабочее место преподавателя, стенды 4 шт.	Оперативное управление
5	Безопасность жизнедеятельности	Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда №43: рабочее место преподавателя, стенды 4 шт.	Оперативное управление
6	МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов	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
7	МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста	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
8	МДК 03.01. Технология приго-	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производ-	Оперативное управление

	товления супов и соусов	ства № 33: рабочее место преподавателя, интерактивная доска 1шт., проектор 1шт, персональные компьютеры 12шт., стенды 3 шт., препараторская для методической работы	
9	МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы	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
10	МДК 05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы	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
11	МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок	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
12	МДК 07.01. Технологи приготовления сладких блюд и напитков	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
13	МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	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
14	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
15	ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	Спортивный зал Турник - 2, баскетбольный щит - 2, волейбольная сетка, шведские лестницы – 2, теннисные столы – 2, скамейки – 4, стенд, гири – 2, мячи – 20, скакалки – 20, обручи – 10, штанга. раздевалка М, раздевалка Ж, душевая Тренажерный зал Эллиптические тренажеры (имитаторы лыж) – 4 шт., велотренажеры – 6 шт., шведские лестницы в комплекте – 2 шт., механические беговые дорожки с эл. массажерами – 3 шт., механиче-	Оперативное управление

		ские беговые дорожки – 2 шт., механический тренажер Райдер – 3 шт., электрические беговые дорожки – 2 шт., степпер шага- тель электрический – 2 шт., турник боксерский, многофункци- ональный спортивный комплекс, тренажер для вертикально- горизонтальной тяги, тренажеры для ходьбы степперы – 4 шт., подставка для штанги, грифы от штанги – 3 шт., блины – 12 шт., гантели 3 кг. – 6 шт., силовой станок для ног, подставки для пресса – 3 шт., гантели наборные – 2 шт.	
--	--	---	--