**Справка о материально – технических условиях реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

**43.01.09 Повар, кондитер в Малоархангельском филиале**

**БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум»**

 Для реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер в Малоархангельском филиале БПОУ ОО «Глазуновский сельскохозяйственный техникум» используются кабинеты общеобразовательных дисциплин, профессионального цикла, лаборатории.

 В кабинете технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства для организации и проведения уроков по дисциплинам «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Основы товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Основы калькуляции и учета», «Основы рисования и лепки», «Основы здорового питания», междисциплинарных курсов используется ноутбук, муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов, макеты пирожных, тортов, скатерти, салфетки, стенды, комплекты плакатов.

 По данным дисциплинам имеются обучающие диски, цифровые образовательные ресурсы, которые используются в учебном процессе. В достаточном количестве в кабинете представлен раздаточный материал: инструкционные карты, карточки-задания, тесты, кроссворды.

 Для организации учебной практики в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места, кулинарии установлены электрическая плита, холодильник, микроволновая печь.

 Для освоения студентами профессиональных компетенций применяется следующее электрооборудование: мясорубка, хлебопечь, соковыжималка, миксер, вафельница, блендер, тостер, кофемолка, кофеварка, слайсер.

В достаточном количестве имеется столовая посуда и инвентарь, весы.

**Материально – техническое обеспечение учебного процесса профессии 43.01.09 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 |
| 43.01.09 Повар, кондитер |
| Общеобразовательный цикл |
|  | Русский язык | Кабинет русского языка, культуры речи и литературы1.Стенды2.Дидактический материал 3.Учебно-справочная литература 4.Таблицы | Оперативное управление |
|  | Родной язык (русский) | Кабинет русского языка, культуры речи и литературы1.Стенды2.Дидактический материал 3.Учебно-справочная литература 4.Таблицы | Оперативное управление |
|  | Литература | Кабинет русского языка, культуры речи и литературы1.Аудиозаписи2.Иллюстрации к литературным произведениям3.Альбомы: «М.А.Шолохов», «Л.Н.Толстой», «М.Горький»4..Комплект портретов «Зарубежные писатели» 5.Комплект портретов «Русские и советские писатели»  | Оперативное управление |
|  | Иностранный язык | Кабинет иностранного языка1.Стенды2.Комплект плакатов3.Аудиокассеты4.Магнитофон | Оперативное управление |
|  | Математика | Кабинет математики1.Комплект стереометрических тел 2.Чертежные инструменты 3.Доска магнитная4.Стенды: «Выдающиеся ученые-математики», «Тригонометрические функции», «Формулы дифференцирования», «Первообразные», «Площади и объемы»5.Комплект таблиц по алгебре для 11 кл.6.Комплект таблиц по алгебре и математическому анализу 8-11 кл.7.Набор моделей для лабораторных работ по измерению площадей и объемов. | Оперативное управление |
|  | История | Кабинет истории и обществознания1.Комплект карт по истории.2.Стенды3.Комплект наглядных пособий4. Таблицы, схемы5.Справочная и учебно-методическая литература6. Компьютер  | Оперативное управление |
|  | Физическая культура | Спортивный зал1.Мячи волейбольные, баскетбольные, футбольные2.Сетка волейбольнаяСекундомерСтартовые колодки4.Рулетка 5.Маты гимнастические6.Перекладины для подтягивания7.Гимнастический конь8.Козел9.Мостик для опорного прыжка10. Гири, гантели11.Лыжные комплекты12.Теннисный стол, ракетки, теннисные сетки, теннисные шарики,13.Наборы для бадминтона  | Оперативное управление |
|  | Основы безопасности жизнедеятельности | Кабинет безопасности жизнедеятельности 1.Телевизор2.Видеомагнитофон3.Видеокассеты с обучающимися фильмами4.Комплект учебно-наглядных пособий  «Основы безопасности жизнедеятельности»5.Комплект плакатов: «Основы воинской службы»«Осторожно терроризм»«На службе Отечеству»«Полководцы и флотоводцы России»«Военная символика»«Первая медицинская помощь»«Основы здорового образа жизни»«Действия населения в чрезвычайных ситуациях природного характера»«Аварийно- спасательные и другие неотложные работы»«Оружие России»«Боевая техника России»«Основы медицинских знаний»6.Противогазы7.Респираторы8.Модель массово-габаритная автомата Калашникова9.Пневматические винтовки10.Компас11. Медицинские сумки 12.Медицинские шины13.Бинты перевязочные14.Медицинские носилки. | Оперативное управление |
|  | Астрономия | Кабинет физикиТехнические средства обучения: 1. Рабочее место преподавателя2.Рабочее место студентов3.Мультимедийный проектор с экраном4.Компьютер с лицензионным программным обеспечением; 5.Модель небесной сферы; 6.Звездный глобус; 7.Подвижная карта звездного неба; 8.Ккарта Луны; 9.Карта Венеры; 10.Карта Марса; 11.Справочник любителя астрономии; 12.Астрономический календарь на текущий учебный год. **Список наглядных пособий:** Вселенная;Солнце;строение Солнца;планеты земной группы;Луна;планеты-гиганты;малые тела Солнечной системы;звезды;наша Галактика.другие галактики. | Оперативное управление |
|  | Информатика  | Кабинет информатики1.Рабочее место преподавателя2.Рабочее место студентов3.Мультимедийный проектор с экраном4.Принтер5.Звуковые колонки6.Стенды «Правила техники безопасности при работе в компьютерном классе», «Изучаем информатику», Состав ПК», «Алгоритмический язык» |  |
|  | Химия |  Кабинет химии и биологии  1.Стенды2.Плакаты3. Оборудование для проведения лабораторных работ4.Портреты ученых-химиков | Оперативное управление |
|  | Биология | Кабинет химии и биологии  1.Стенды2.Плакаты3. Оборудование для проведения лабораторных работ4.Демонстрационный материал  | Оперативное управление |
| Общепрофессиональный цикл |
|  | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Макеты пирожных, тортов3.Скатерти, салфетки4.Стенды5.Плакаты | Оперативное управление |
|  | Основы товароведения продовольственных товаров | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Макеты пирожных, тортов3.Стенды4.Плакаты | Оперативное управление |
|  | Техническое оснащение и организация рабочего места | Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, кулинарии, кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Электрическая плита2.Холодильник3.Мясорубка4.Миксер5.Электровафельница6.Посуда и инвентарь7.Скатерти, салфетки8.Стенды9.Плакаты10.Пособия по оборудованию предприятий общественного питания | Оперативное управление |
|  | Экономические и правовые основы производственной деятельности | Кабинет истории и обществознания1.Комплект наглядных пособий2.Компьютер3.Стенды4.Плакаты | Оперативное управление |
|  | Основы калькуляции и учета | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Макеты пирожных, тортов3.Стенды4.Плакаты5.Калькуляторы6.Счеты | Оперативное управление |
|  | Охрана труда | Кабинет безопасности жизнедеятельности 1.Телевизор2.Видеомагнитофон3.Видеокассеты с обучающимися фильмами4.Комплект плакатов «Первая медицинская помощь»«Основы здорового образа жизни»«Действия населения в чрезвычайных ситуациях природного характера»«Аварийно- спасательные и другие неотложные работы»«Основы медицинских знаний»5.Журналы инструктажей |  |
|  | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Кабинет иностранного языка.1.Стенды2.Комплект плакатов3.Аудиокассеты4.Магнитофон | Оперативное управление |
|  | Безопасность жизнедеятельности | Кабинет безопасности жизнедеятельности 1.Телевизор2.Видеомагнитофон3.Видеокассеты с обучающимися фильмами4.Комплект учебно-наглядных пособий  «Основы безопасности жизнедеятельности»5.Комплект плакатов: «Основы воинской службы»«Осторожно терроризм»«На службе Отечеству»«Полководцы и флотоводцы России»«Военная символика»«Первая медицинская помощь»«Основы здорового образа жизни»«Действия населения в чрезвычайных ситуациях природного характера»«Аварийно- спасательные и другие неотложные работы»«Оружие России»«Боевая техника России»«Основы медицинских знаний»6.Противогазы7.Респираторы8.Модель массово-габаритная автомата Калашникова9.Пневматические винтовки10.Компас11. Медицинские сумки 12.Медицинские шины13.Бинты перевязочные14.Медицинские носилки. | Оперативное управление |
|  | Физическая культура | Спортивный зал1.Мячи волейбольные, баскетбольные, футбольные2.Сетка волейбольнаяСекундомерСтартовые колодки4.Рулетка 5.Маты гимнастические6.Перекладины для подтягивания7.Гимнастический конь8.Козел9.Мостик для опорного прыжка10. Гири, гантели11.Лыжные комплекты12.Теннисный стол, ракетки, теннисные сетки, теннисные шарики,13.Наборы для бадминтона  | Оперативное управление |
|  | Основы рисования и лепки | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Макеты пирожных, тортов3.Стенды4.Плакаты | Оперативное управление |
|  | Основы здорового питания | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Макеты пирожных, тортов3.Стенды4.Плакаты | Оперативное управление |
|  | Психология личности и профессиональное самоопределение | Кабинет химии и биологииРаздаточный материалОпорные конспектыИнструкционные карты | Оперативное управление |
| Профессиональный цикл |
| 25. | МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Скатерти, салфетки3.Стенды4.Плакаты5.Пособия  | Оперативное управление |
| 26. | МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Скатерти, салфетки3.Стенды4.Плакаты5.Пособия | Оперативное управление |
| 27. | МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Скатерти, салфетки3.Стенды4.Плакаты5.Пособия | Оперативное управление |
| 28. | МДК 02. 02Процессы приготовления, подготовки к реализациии презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Скатерти, салфетки3.Стенды4.Плакаты5.Пособия | Оперативное управление |
| 29. | МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Скатерти, салфетки3.Стенды4.Плакаты5.Пособия | Оперативное управление |
| 30. | МДК 03. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализациии презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Скатерти, салфетки3.Стенды4.Плакаты5.Пособия  | Оперативное управление |
| 31. | МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков |  Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Скатерти, салфетки3.Стенды4.Плакаты5.Пособия  | Оперативное управление |
| 32. | МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализациии презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Скатерти, салфетки3.Стенды4.Плакаты5.Пособия  | Оперативное управление |
| 33. | МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Макеты пирожных, тортов3.Скатерти, салфетки4.Стенды5.Плакаты5.Пособия  | Оперативное управление |
| 34. | МДК 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализациихлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов2.Макеты пирожных, тортов3.Скатерти, салфетки4.Стенды5.Плакаты5.Пособия  | Оперативное управление |
| 35. | Учебная практика | Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, кулинарии 1.Электрическая плита2.Холодильник3.Мясорубка4.Миксер5.Электровафельница6.Посуда и инвентарь | Оперативное управление |