**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 литературы  1.Стенды  2.Дидактический материал  3.Учебно-справочная литература  4.Таблицы | Оперативное управление |
|  | Родной язык (русский) | Кабинет русского языка, культуры речи и литературы  1.Стенды  2.Дидактический материал  3.Учебно-справочная литература  4.Таблицы | Оперативное управление |
|  | Литература | Кабинет русского языка, культуры речи и литературы  1.Аудиозаписи  2.Иллюстрации к литературным произведениям  3.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 языка  1.Стенды  2.Комплект плакатов  3.Аудиокассеты  4.Магнитофон | Оперативное управление |
|  | Математика | Кабинет математики  1.Комплект стереометрических тел  2.Чертежные инструменты  3.Доска магнитная  4.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 обществознания  1.Комплект карт по истории.  2.Стенды  3.Комплект наглядных пособий  4. Таблицы, схемы  5.Справочная и учебно-методическая литература  6. Компьютер | Оперативное управление |
|  | Физическая культура | Спортивный зал  1.Мячи волейбольные, баскетбольные, футбольные  2.Сетка волейбольная  Секундомер  Стартовые колодки  4.Рулетка  5.Маты гимнастические  6.Перекладины для подтягивания  7.Гимнастический конь  8.Козел  9.Мостик для опорного прыжка  10. Гири, гантели  11.Лыжные комплекты  12.Теннисный стол, ракетки, теннисные сетки, теннисные шарики,  13.Наборы для бадминтона | Оперативное управление |
|  | Основы безопасности жизнедеятельности | Кабинет безопасности жизнедеятельности  1.Телевизор  2.Видеомагнитофон  3.Видеокассеты с обучающимися фильмами  4.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.Противогазы  7.Респираторы  8.Модель массово-габаритная автомата Калашникова  9.Пневматические винтовки  10.Компас  11. Медицинские сумки  12.Медицинские шины  13.Бинты перевязочные  14.Медицинские носилки. | Оперативное управление |
|  | Астрономия | Кабинет физики  Технические средства обучения:  1. Рабочее место преподавателя  2.Рабочее место студентов  3.Мультимедийный проектор с экраном  4.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 информатики  1.Рабочее место преподавателя  2.Рабочее место студентов  3.Мультимедийный проектор с экраном  4.Принтер  5.Звуковые колонки  6.Стенды «Правила техники безопасности при работе в компьютерном классе», «Изучаем информатику», Состав ПК», «Алгоритмический язык» |  |
|  | Химия | Кабинет химии и биологии  1.Стенды  2.Плакаты  3. Оборудование для проведения лабораторных работ  4.Портреты ученых-химиков | Оперативное управление |
|  | Биология | Кабинет химии и биологии  1.Стенды  2.Плакаты  3. Оборудование для проведения лабораторных работ  4.Демонстрационный материал | Оперативное управление |
| Общепрофессиональный цикл | | | |
|  | Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Макеты пирожных, тортов  3.Скатерти, салфетки  4.Стенды  5.Плакаты | Оперативное управление |
|  | Основы товароведения продовольственных товаров | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Макеты пирожных, тортов  3.Стенды  4.Плакаты | Оперативное управление |
|  | Техническое оснащение и организация рабочего места | Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, кулинарии, кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства  1.Электрическая плита  2.Холодильник  3.Мясорубка  4.Миксер  5.Электровафельница  6.Посуда и инвентарь  7.Скатерти, салфетки  8.Стенды  9.Плакаты  10.Пособия по оборудованию предприятий общественного питания | Оперативное управление |
|  | Экономические и правовые основы производственной деятельности | Кабинет истории и обществознания  1.Комплект наглядных пособий  2.Компьютер  3.Стенды  4.Плакаты | Оперативное управление |
|  | Основы калькуляции и учета | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Макеты пирожных, тортов  3.Стенды  4.Плакаты  5.Калькуляторы  6.Счеты | Оперативное управление |
|  | Охрана труда | Кабинет безопасности жизнедеятельности  1.Телевизор  2.Видеомагнитофон  3.Видеокассеты с обучающимися фильмами  4.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.Стенды  2.Комплект плакатов  3.Аудиокассеты  4.Магнитофон | Оперативное управление |
|  | Безопасность жизнедеятельности | Кабинет безопасности жизнедеятельности  1.Телевизор  2.Видеомагнитофон  3.Видеокассеты с обучающимися фильмами  4.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.Противогазы  7.Респираторы  8.Модель массово-габаритная автомата Калашникова  9.Пневматические винтовки  10.Компас  11. Медицинские сумки  12.Медицинские шины  13.Бинты перевязочные  14.Медицинские носилки. | Оперативное управление |
|  | Физическая культура | Спортивный зал  1.Мячи волейбольные, баскетбольные, футбольные  2.Сетка волейбольная  Секундомер  Стартовые колодки  4.Рулетка  5.Маты гимнастические  6.Перекладины для подтягивания  7.Гимнастический конь  8.Козел  9.Мостик для опорного прыжка  10. Гири, гантели  11.Лыжные комплекты  12.Теннисный стол, ракетки, теннисные сетки, теннисные шарики,  13.Наборы для бадминтона | Оперативное управление |
|  | Основы рисования и лепки | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Макеты пирожных, тортов  3.Стенды  4.Плакаты | Оперативное управление |
|  | Основы здорового питания | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Макеты пирожных, тортов  3.Стенды  4.Плакаты | Оперативное управление |
|  | Психология личности и профессиональное самоопределение | Кабинет химии и биологии  Раздаточный материал  Опорные конспекты  Инструкционные карты | Оперативное управление |
| Профессиональный цикл | | | |
| 25. | МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Скатерти, салфетки  3.Стенды  4.Плакаты  5.Пособия | Оперативное управление |
| 26. | МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Скатерти, салфетки  3.Стенды  4.Плакаты  5.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 производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Скатерти, салфетки  3.Стенды  4.Плакаты  5.Пособия | Оперативное управление |
| 28. | МДК 02. 02Процессы приготовления, подготовки к реализации  и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Скатерти, салфетки  3.Стенды  4.Плакаты  5.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 производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Скатерти, салфетки  3.Стенды  4.Плакаты  5.Пособия | Оперативное управление |
| 30. | МДК 03. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Скатерти, салфетки  3.Стенды  4.Плакаты  5.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 производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Скатерти, салфетки  3.Стенды  4.Плакаты  5.Пособия | Оперативное управление |
| 32. | МДК 04. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Скатерти, салфетки  3.Стенды  4.Плакаты  5.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 производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Макеты пирожных, тортов  3.Скатерти, салфетки  4.Стенды  5.Плакаты  5.Пособия | Оперативное управление |
| 34. | МДК 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации  хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | Кабинет технологии кулинарного производства, технологии кондитерского производства  1.Муляжи кулинарной продукции, фруктов, овощей, цветов  2.Макеты пирожных, тортов  3.Скатерти, салфетки  4.Стенды  5.Плакаты  5.Пособия | Оперативное управление |
| 35. | Учебная практика | Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, кулинарии  1.Электрическая плита  2.Холодильник  3.Мясорубка  4.Миксер  5.Электровафельница  6.Посуда и инвентарь | Оперативное управление |