

Информация о кабинетах, лабораториях, мастерских

УЧЕБНЫЙ КОРПУС №3, г. Георгиевск, ул. Быкова, 4

СПОРТИВНАЯ ПЛОЩАДКА №2

Предназначена для проведения практической подготовки по физической культуре обучающихся всех основных образовательных программ

Оборудование:

- дорожка беговая – 220 м
- перекладина – 8
- брусья – 1
- футбольная площадка 9х18м
- полоса препятствий

СПОРТИВНЫЙ ЗАЛ №2

Спортивный зал предназначен для проведения практической подготовки по физической культуре обучающихся всех основных образовательных программ

Оборудование:

- скамейка гимнастическая – 4 шт.
- перекладина – 1 шт.
- сейф металлический – 1 шт.
- стенка гимнастическая – 12 шт.
- штанга тяжелая разборная – 1 шт.
- штанга тяжелая литая – 1 шт.
- мат гимнастический – 4 шт.
- стол письменный – 2 шт.
- граната – 2 шт.
- огнетушитель ОУ-2 – 1 шт.
- сетка для настольного тенниса – 1 шт.
- стол для настольного тенниса – 1 шт.
- скакалка – 10 шт.
- стеллаж деревянный – 1 шт.
- рулетка – 1 шт.

№3 ДОКУМЕНТАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ. АРХИВОВЕДЕНИЕ. ЛАБОРАТОРИЯ ИНФОРМАТИКИ И КОМПЬЮТЕРНОЙ ОБРАБОТКИ ДОКУМЕНТОВ. ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ. СИСТЕМЫ ЭЛЕКТРОННОГО ДОКУМЕНТООБОРОТА. ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЕ. УЧЕБНАЯ КАНЦЕЛЯРИЯ

Кабинет предназначен для проведения теоретической и практической подготовки обучающихся по специальности 46.02.01 Документационное обеспечение управления и архивоведение

Оборудование:

- классная доска – 1 шт.
- ученический стол одноместный компьютерный – 16 шт.
- ученические стулья – 18 шт.
- стол преподавателя – 1 шт.
- стул полумягкий – 2 шт.,
- шкаф для хранения документов – 1 шт.
- стенды «Техника безопасности», «Внимание студент», «Карта Российской Федерации», «Документационное обеспечение управления» – 4 шт.
- плакаты – 5 шт.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер – 9 шт.
- многофункциональное устройство – 1 шт.
- проектор – 1 шт.
- экран – 1 шт.

Программное обеспечение:

- Microsoft Office, MS Word 2010, MS Excel 2010
- имеется выход в Интернет

№ 4 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Кабинет предназначен для проведения теоретических и практических занятий по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оборудование:

- доска 3-х элементная универсальная зелёная – 1 шт.
- шкаф – 3 шт.
- стол преподавателя/письменный (однотумбовый) – 1 шт.
- стул преподавателя деревянный – 1 шт.
- стенды – 3 шт.
- ученические столы – 13 шт.
- ученические стулья – 28 шт.
- огнетушитель – 1 шт.
- рециркулятор – 1 шт.

№5 МАСТЕРСКАЯ: УЧЕБНАЯ КУХНЯ РЕСТОРАНА С ЗОНАМИ. УЧЕБНЫЙ КУЛИНАРНЫЙ ЦЕХ

Мастерская предназначена для проведения практической подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование:

- сифон 1 л. для приготовления взбитых сливок – 1 шт.
- пресс для пиццы Ф2ПЦЭ – 1 шт.
- шкаф холодильный Марихолодмаш ШХ 0.80С купе – 1 шт.
- шкаф холодильный торговый INTER-400T – 1 шт.
- доска ДО-32к комбинированная для мела / фломастера 3000*1000 3-х элементная /5 рабочих поверхностей – 1шт.
- миксер В5 А – 1 шт.
- плита индукционная HURAKAN HKN-ICF70D – 1 шт.
- льдогенератор Starfood HZB-12 SS – 1шт.
- кофе на песке JOHNY АК/8-3 – 1 шт.
- печь для пиццы HURAKAN HKN-MD11 – 1шт.
- плита индукционная INDOKOR IN3500 WOK – 1шт.
- подставка Nicold НППКР открытая – 1 шт.
- пароконвектомат Теспоека EKF 523 UD – 1 шт.
- автоматическая кофемашина Colet Q001 – 1шт.
- куттер Robot Coupe R2 – 1шт.
- водоумягчитель Vortmax VSD 12 - 3 шт.
- слайсер Hurakan HKN-HM195M – 1шт.
- гриль саламандра Gastrorag AT-936E – 1 шт.
- гриль контактный Hurakan HKN-PE22R – 1 шт.
- блинный аппарат Foodline FL-TEC-2 – 1шт.

- фритюрница Foodline FL-EF-4L-2 – 1 шт.
- блендер Gastrorag B-012A – 1 шт.
- овощерезка Gastrorag HLC-300 – 1 шт.
- мясорубка Gastrorag TC12 – 1 шт.
- конусная соковыжималка Gastrorag HA-720 – 1 шт.
- стол разделочный CP2/1200/600 – 2 шт.
- весы электронные "Меркурий-313" – 1 шт.
- водораздатчик пластиковый Ecocentr H-T5V П09001001259 - 1 шт.
- кофемолка электрическая Gemlux GL-CG100 серебристый П09001001149 - 1 шт.
- кухонный комбайн Гамма 7-01 П09001001154 – 1 шт.
- микроволновая печь DEXP MS-70 белый П09001001112 – 1 шт.
- пароварка Braun Multi Gourmen FS 20 MN П09001001155 – 1шт.
- стеллаж СТК-С-600,400.1600-02 оц. стойки стойки П09001001146 - 1 шт.
- электрический коферостер WCR-850W П09001001131 – 1 шт.
- ванная моечная двухсекционная ВСМ-2/430-ЮТЭ П09001001070 – 1 шт.
- ванная моечная ЭКОНОМ ЦК ВМОЗ-430ЭЦК-М П09001001066 – 1 шт.
- СВЧ микроволновая печь ELENBERG-MS 2005 №1 210106090023 – 1 шт.
- стеллаж производственный СКО-08-4 (800*400*1600) П09001001067 – 1 шт.
- стеллаж производственный СКО-10-4 (1000*400*1600Н) П09001001043 – 1 шт.
- стол производственный Юг-Технология СП-2/600/600-ЮТ П09001001068 – 1 шт.
- тумбочка выкатная 210106080025 – 1 шт.
- фонтан для шоколада STARFOOD FF-2008C1 d210*h380 мм беж. основ. с 2 тумблерами П09001000652 – 1 шт.
- холодильник "Норд" 110106710009 – 1 шт.
- блендер Centek СТ-1319 П09001001287 – 5 шт.
- огнетушитель ОП-4(3) АВСЕ П09001001055 – 1 шт.
- планетарный миксер ВВК KBM1040 П09001001288 – 5 шт.
- миксер планетарный Gastromix B7 ECO – 1 шт.
- плита индукционная ITERMA ПКИ-2ПР 550/850/250 – 2 шт.
- упаковщик вакуумный Hurakan HKN-VAC260 – 1 шт.
- подставка под пароконвектомат HCOLD НППК-9/9/6 – 4 шт.
- плита электрическая Тулаоргтехника ПЭ-0,24Н на подставке – 1 шт.
- печь конвекционная Тесноека Evolution EKF 423 UP – 1 шт.
- расстоечный шкаф Viatto L-823 – 1 шт.
- Термостат погружной ASV WI-FOOD – 1 шт.
- Рисоварка AIRHOT RC-5 – 1 шт.

Кабинет № 6 Лаборатория: Сырьё и продукция консервов и пищеконцентратов

корпус 3, ул. Быкова, 4
ответственный – Кокунова Е.А.

Кабинет предназначен для проведения практической подготовки по профессии 19.01.02 Лаборант – аналитик, специальности 19.02.06. Технология консервов и пищевых концентратов.

Оборудование рабочего места преподавателя

- Рабочая доска - 1шт.,
- Демонстрационный стол с приставкой – 1шт.,
- Стол преподавателя -1шт.,
- Стул ISO – 1шт.,
- Стол ученический - 11шт.,
- Стул ученический – 22 1шт.,
- Столы металлические лабораторные – 10 1шт.,

- Стул ученический – 10 шт.,
- Шкаф мед. металлический - 4 шт.,
- Шкаф медицинский – 4 шт.,
- Сейф – 1 шт.,
- Вытяжной шкаф – 1 шт.

Оборудование:

- Весы LM-200 – 1шт.,
- Электрические лабораторные весы(модель ВЛК-500/10) – 1шт.,
- Весы теххимические – 1шт.,
- Разновесы - 2 шт.,
- Дистиллятор ДЗ-4-2м - 1шт.,
- Водяная баня многоместная - 1шт.,
- Водяная баня одноместная – 4 шт.,
- Центрифуга - 2 шт.,
- Сушильный шкаф – 3 шт.,
- Иономер – 1шт.,
- Рефрактометр УРЛ. – 2 шт.,
- Электроплитка - 4 шт.,
- Печь муфельная – 1шт.,
- Магнитная мешалка – 3шт.,
- Микроскоп учебный – 4 шт.,
- Автоклав лабораторный – 1шт.,
- Печь муфельная – 1шт.,
- Термостат – 1шт.,
- Эксикаторы – 2шт.,
- Психрометр – 2шт.,
- Ареометр – 6 шт.,
- Термометр – 5шт.,
- Прибор Сокслета – 1шт.,
- Титровальные установки – 6шт.,
- Установка для фильтрования – 6 шт.
- Металлические принадлежности (шпатель пинцет, ножницы) - в наличии
- Лабораторная посуда общего назначения - в наличии
- Лабораторная посуда специального назначения - в наличии
- Лабораторная посуда мерная - в наличии
- Лабораторная посуда для м/б работ -в наличии
- Фарфоровая посуда - в наличии
- Питательные среды - в наличии
- Химические реактивы кислот - в наличии
- Химические реактивы щелочей - в наличии
- Химические реактивы солей- в наличии
- Индикаторы - в наличии
- Стандарт-титры - в наличии
- Органические растворители - в наличии
- Фильтровальная бумага - в наличии
- Часы песочные - в наличии
- Посуда для дегустации пищевых продуктов - в наличии
- Вспомогательные принадлежности (вата, марля, посуда пластиковая) - в наличии
- Доска для сушки лабораторной посуды. – 1шт.,
- вытяжной шкаф – 1 шт.,
- Рециркулятор – 1шт.

Технические средства обучения:

- Компьютер P-200/32/5,1G/144/LFN/KM – 1 шт.,
- Проектор – 1 шт.,
- Экран – 1 шт.

Программное обеспечение: (если требуется)

- Microsoft Office

Демонстрационные и рабочие плакаты

- Стенд таблицы Менделеева
- Стенд по технике безопасности
- Стенд по профессии 19.01. 02“Лаборант-аналитик”
- Стенд по специальности 19.02.06“Технология консервов и пищевых концентратов”
- Стенд с таблицей «Способы выражения концентрации растворов»

Комплекты учебников и инструкций

- Техника и технология лабораторных работ Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов СПб., Издательство «Лань», 2019 г.- 128 с. Учебник.
- Физико-химические методы исследования и техника лабораторных работ. Пустовалова Л.М., И.Е.Никанорова Ростов н/Д.: «Феникс», 2018 – 300с. Учебник СПО.
- Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности, В.М. Калинина, Академия.Москва,2010.-320с.
- Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания». Магомедов М.Г. Учебник. – СПб.: Издательство «Лань», 2015г. – 560с.
- «Производство пищевых продуктов животного происхождения». Антипов С. Т. Учебник. - 2-е изд., перераб. И доп. –СПб.: издательство «Лань». 2016г. – 488с.
- «Производство пищевых продуктов растительного происхождения». Антипов С. Т. Учебник. - 2-е изд., перераб. И доп. –СПб.: издательство «Лань». 2017г. – 812с.
- ГОСТы по технике выполнения анализов пищевых продуктов.
- Методические рекомендации по выполнению лабораторно- практических работ.

Приносящая доход деятельность (собственные доходы учреждения)				
Водораздатчик ПО9001001259	пластиковый	Еcocentr	Н-Т5V	1
Дистиллятор ПО9001000891			ДЗ-4-2м	1
Водяная 110106710010			баня	1
Доска 110106710038			класная	1
Стеллаж металлический большой. ПО9001000892				4
Стол 2-х тумбовый 110106710310				1
Стол аналитический. 110106710323				4
Стол 110106710324			аудиторный.	1
Стол 110106710402	с		приставкой	1
Стол 110106710421			ученический	12
Столы ПО9001000893	металлические		лабораторные	11
Стул 210106080085	ISO	цвет	черный	1

Стул 110106710479	мягкий	1
Стул 110106710525	ученический	22
Стул П09001000890	ученический	10
Тумба 210106070047	прикроватная	1
Тумбочка П09001000062	под обувь	1
Шкаф 110106710616		2
Шкаф 110106710672	мед. металлический	4
Шкаф 110106710674	медицинский	4
Шкаф 110106710698	сушильный	2
Компьютер 110104130028	P-200/32/5,1G/1,44/ LAN / КМ	1
Автоклав 110106710025	лабораторный	1
Сейф 110106710169		1
Центрифуга 110106710608		2
Водяная 110106710010	баня	1
Весы LM-200,		1
Электрические лабораторные весы(модель ВЛК-500/10),		1
Разновесы		2
Иономер		1
Микроскоп		2
Рефрактометр УРЛ.		2

Кабинет № 7 Учебный кулинарный цех

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Карачкова Н.С.

Кабинет предназначен для проведения практической подготовки

ОБОРУДОВАНИЕ/ИНВЕНТАРЬ	КОЛИЧЕСТВО
Холодильный шкаф МХМ Капри 0,5Н	1
Миксер планетарный Gastromix B7 ECO	1
Пароконвектомат Tescnoeka Evolution EKF 523 UD	1
Стол кондитерский СП-311/1208	1
Принтер Ricoh Aficio SP111SU, white, A4	1
Подставка Abat ПК-8-01 под конвекционные печи КПП и ПКЭ	1
Печь конвекционная Tescnoeka EKF 423 UP	1
Тестораскаточная машина МРТ-1	1

Расстоечный шкаф EKL 823	1
Миксер планетарный В 10	1
Шкаф жарочный ШЖЭ-3 лиц.нерж.(Чув.)	1
Холодильник "Стинол 256"	1
Стол разделочный СР2/1800/800	1
Стол разделочный СР2/1800/800	1
Электроплита 4-х комфорочная	1
Холодильник	1
Верстак слесарный 110104710024	1
Водораздатчик пластиковый Ecocentr Н-Т5V П09001001259	1
Стол 1-гумбовый 110106710289	1
Стол произв.(ресторанный) столеш. 110106710390	6
Стол разделочный П09001000921	3
Стол рестор. 110106710400	2
Стул ученический П09001000922	17
Шкаф методический (встроенный) 110106710683	1
Огнетушитель ОП-4(3) АВСЕ П09001001055	1
Технические средства обучения	-
Программное обеспечение	-

Кабинет № 8 Мастерская по компетенции «Поварское дело»

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Малашихина М.П.

Мастерская предназначена для проведения практической подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование:

Морозильный шкаф Бирюса 647SN - 1 шт
Холодильный шкаф Бирюса – 1 шт
Холодильный шкаф Бирюса – 1 шт
Холодильный шкаф Бирюса – 1 шт
Холодильный шкаф Бирюса – 1 шт
Холодильный шкаф Бирюса – 1 шт
Холодильный шкаф Бирюса – 1 шт
Холодильный шкаф Бирюса – 1 шт
Холодильный шкаф Бирюса – 1 шт
Холодильный шкаф Бирюса – 1 шт
Холодильный шкаф Бирюса – 1 шт
Морозильный шкаф Бирюса 647SN – 1 шт
Морозильный шкаф Бирюса 647SN - 1 шт
Морозильный шкаф Бирюса 647SN - 1 шт
Плита индукционная VIATTO VA-IC3504 – 1 шт
Плита индукционная VIATTO VA-IC3504 – 1 шт
Плита индукционная VIATTO VA-IC3504 – 1 шт
Плита индукционная VIATTO VA-IC3504 – 1 шт
Плита индукционная VIATTO VA-IC3504 – 1 шт
Пароконвектомат EKSI ESL051GD – 1 шт
Пароконвектомат EKSI ESL051GD – 1 шт
Пароконвектомат EKSI ESL051GD – 1 шт
Пароконвектомат EKSI ESL051GD – 1 шт
Пароконвектомат EKSI ESL051GD – 1шт
Подставка под пароконвектомата мод. EKSI ESL051GD –

1 шт
Подставка под пароконвектомата мод. EKSI ESL051GD-
1 шт
Подставка под пароконвектомата мод. EKSI ESL051GD –
1 шт
Подставка под пароконвектомата мод. EKSI ESL051GD –
1 шт
Подставка под пароконвектомата мод. EKSI ESL051GD –
1 шт
Шкаф шоковой заморозки Hurakan HKN-BCF5M – 1 шт
Запираемый шкафчик (локер) шкаф LS-34 "Практик" -1
шт
Запираемый шкафчик (локер) шкаф LS-34 "Практик" -
1шт
Запираемый шкафчик (локер) шкаф LS-34 "Практик" -1
шт
Запираемый шкафчик (локер) шкаф LS-34 "Практик" -
1шт
Ванная моечная 1000*530*850 (односекционная) -1 шт
Стеллаж Crispi СК Э 4 (нерж) -1 шт
Ванная моечная 1000*530*850 (односекционная) – 1 шт
Ванная моечная 1000*530*850 (односекционная) – 1шт
Ванная моечная 1000*530*850 (односекционная) – 1шт
Ванная моечная 1000*530*850 (односекционная) – 1 шт
Стеллаж Crispi СК Э 4 (нерж) – 1шт
Стеллаж Crispi СК Э 4 (нерж) – 1шт
Стеллаж Crispi СК Э 4 (нерж) -1 шт
Стеллаж Crispi СК Э 4 (нерж) -1 шт
Ванная моечная 1050*530*870 (двухсекционная) – 1 шт
Ванная моечная Юг-Технология ВСМ-3/430-ЮТЭ – 1шт
Стол производственный 1800*600*870 П09001001300 -
1 шт

Технические средства обучения: -

**Кабинет № 9 Мастерская: Учебная кухня ресторана с зонами. Учебный
кулинарный цех**

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Щербакова Л.А.

Мастерская. Учебная кухня ресторана с зонами .Учебный кулинарный цех №9

Мастерская предназначена для проведения практической подготовки по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Оборудование:

№ п/п	Наименование оборудования в наличии	Кол-во
1	Пароконвектомат	1
2	Плита электрическая 4-х конфорки	1
3	Шкаф жарочный ПЭСМ-3	1
4	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
5	Стол с мраморной поверхностью	1
6	Шкаф холодильный низкотемпературный(морозильник)	1

7	Холодильник «Стинол»	1
8	Миксер-взбивалка 5л	1
9	Миксер д/коктейлей	1
10	Блинница	1
11	Фритюрница	2
12	Весы электронные настольные	2
13	Микроволновка	1
14	Аппарат для изготовления мороженого	1
15	Электромясорубка	1
16	Лампа для карамели	1
17	Пароварка	1
18	стол преподавателя/мастера производственного обучения	1
19	стулья	16
20	доска	12
21	рециркулятор	1

Технические средства обучения:

- персональный компьютер – 1 шт.

Ноутбук - 1 шт

Программное обеспечение:

- Microsoft Office

**Кабинет № 10 Информационные технологии в профессиональной деятельности.
Математика и информатика.**

**Лаборатория: Информационные технологии. Информатика и ИКТ. Технология
разработки баз данных**

корпус 3, ул. Быкова, 4
ответственный – Валиева Т.И.

Кабинет предназначен для проведения теоретических занятий, практических и лабораторных занятий по общеобразовательной дисциплине Информатика, ИТПД, для проведения практической подготовки по информатике обучающихся по специальностям 19.02.06. Технология консервов и пищевых концентратов, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.	Учебно-лабораторное оборудование	
	1. Компьютеры	10
	2. Столы компьютерные	11
	3. Столы ученические	11
	4. Стулья	14
	5. Доска	1
2.	Технические средства обучения	
	Программное обеспечение	
	1. ОС Windows XP Professional	11
	2. MS Office 2003	3
	3. MS Office XP	7
	4. Adobe Photoshop CS	7
	5. Total Commander	1
3.	Оборудование рабочего места преподавателя	
	1. Системный блок AQUARIUS 52 X max	1
	2. Монитор 15' LG	1
	3. Принтер лазерный hp LaserJet 1200 series	1
	4. Телефон Panasonic PQJXE0511Z	1
4.	Оборудование рабочего места ученика	
	1. Системный блок AQUARIUS	10
	2. Монитор 17' ACER	10
	3. Сетевой фильтр APC 35-RS	3
5.	Демонстрационные и рабочие плакаты, картины	
	1. Стенд «Графика Microsoft, Qbasic, BASIC»	1
	2. Плакаты «компьютерная безопасность»	1

Кабинет № 11 Лаборатория. Техническое оснащение и организация рабочего места. Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства.

Организация обслуживания

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Малашихина М.П.

Кабинет предназначен для проведения практической подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование:

- Доска ДО-32к комбин. для мела/флом. 3000*1000 3-х элем./5 раб. Поверхностей – 1 шт

- Видеокамера JVC – 1 шт

- Телевизор "Эриссон" – 1 шт

- Стол овальный на 10 рабочих мест – 1 шт

- DVD "ВВК" (модель 412) 210104710001

- Микроскоп П09001000905 - 1 шт

- Микрофон "ВВК" №1 210104710002 - 1 шт

- Микрофон "ВВК" №2 210104710003 - 1 шт

- Экран настенный Digis Optimal П09001000829 - 1 шт

- Жалюзи П09001000929 – 5 шт

- Стол 110106710242 1- шт

- Полка для книг (март 2008) 210106080018 - 2 шт

- Стол 110106710246 - 1 шт

- Стол компьютерный П09001000651 - 1 шт

- Стол круглый П09001000925 - 3 шт

- Стол письменный 110106710369 - 1 шт

- Стол полированный 110106710382 - 1 шт

- Стол приставка 110106710389 - 1 шт

- Стол рабочий П09001000020 - 3 шт

- Стол ученический 110106710435 - 2 шт

- Стол ученический П09001000924 - 10 шт

- Стул ученический П09001000923 - 7 шт

- Стулья 210106050014 - 2 шт

- Стулья 80 шт. 210106050013 - 20 шт

- Сушилка д/рук VXG - 120 210106090019 - 1 шт

- Шкаф для книг (май 2008г.) 210106080029 - 1 шт

- Шкаф для книг (открытый верх). П09001000244 - 1 шт

- Шкаф для посуды П09001000926 - 2 шт

- Шкаф комбинированный 110106710667 – 1 шт

- Шкаф полированный 110106710692 - 1 шт

- Тумбочка приставная 210106080020 - 2 шт

- Тумбы для документов 2101060900 – 4 шт

- Тумбы для документов (октябрь) 210104710037 - 2 шт

Технические средства обучения:

- Портативный компьютер Acer Aspire 5755G-32314G32Mncc

- Проектор View Sonic PSD Serries DLP Projector

- Принтер Kyocera ECOSYS P233dn

Программное обеспечение:

- Microsoft Office

Кабинет № 12 Физика
корпус 3, ул. Быкова, 4
ответственный – Серкова Н.А.

Кабинет предназначен для проведения теоретических занятий, практических и лабораторных занятий по общеобразовательному предмету Физика, для проведения практической подготовки по физике обучающихся по специальностям 19.02.06. Технология консервов и пищевых концентратов, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также для проведения теоретических и практических занятий по элективным курсам.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- набор лабораторного оборудования;
- справочные материалы;
- периодическая система элементов Д.И. Менделеева;
- относительные атомные массы элементов.

Демонстрационные приборы и плакаты

- относительность механического движения.
- виды механического движения.
- инертность тел.
- зависимость ускорения тела от его массы и силы, действующей на тело.
- равенство и противоположность направления сил действия и противодействия.
- невесомость.
- реактивное движение, модель ракеты.
- изменение энергии при совершении работы.
- свободные и вынужденные колебания.
- образование и распространение волн.
- колеблющееся тело как источник звука.
- движение броуновских частиц.
- диффузия.
- явление поверхностного натяжения и смачивания.
- кристаллы, аморфные вещества, жидкокристаллические тела.
- изменение внутренней энергии тел при совершении работы.
- электризация тел.
- взаимодействие заряженных тел.
- нагревание проводников с током.
- опыт Эрстеда.
- взаимодействие проводников с токами.
- действие магнитного поля на проводник с током.
- работа электродвигателя.
- явление электромагнитной индукции.
- работа электрогенератора.
- излучение и прием электромагнитных волн.
- радиосвязь.
- разложение белого света в спектр.
- интерференция и дифракция света.
- отражение и преломление света.
- оптические приборы.
- эффект Доплера на звуке и поверхностных волнах.
- движение планет в Солнечной системе.
- линейчатые спектры различных веществ.
- счетчик ионизирующих излучений.
- солнечная система (модель).
- рециркулятор – 1 шт.

Технические средства обучения:

- ноутбук – 1 шт.

- принтер – 1 шт.

Программное обеспечение:

- Microsoft Office

Кабинет № 13 Мастерская: Учебная пекарня

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Грунтович Е.А.

Кабинет предназначен для проведения учебных практик, практических и лабораторных занятий по подготовке по профессии 19.01.04. Пекарь, и по подготовки рабочего 16472 Пекарь.

Оборудование:

Оборудование рабочего места мастера

- Рабочая магнитная доска - 1 шт.,

- Рабочий стол преподавателя - 1 шт.

Оборудование рабочего места обучающегося

- Столы ученические - 13 шт.,

- Стулья ученические - 27 шт.,

- Шкаф для спец.одежды - 3 шт.

Демонстрационные рабочие плакаты

- Схема технологическая «Аппаратурно-технологическая схема производства хлебобулочных изделий»- 1 шт.,

- Рабочие плакаты- 26 шт.

Учебно-лабораторное оборудование

- Холодильник Атлант - 1 шт.,

- Электродуховка SATURN- 4 шт.,

- Электродуховой шкаф «Гефест» - 5 шт.,

- Электродуховой шкаф «Candy» - 1 шт.,

- Миксер JN-350 – 2 шт.,

- Электроплитка LAMARK - 1 шт.,

- Электроплитка SATURN – шт.,

- Рециркулятор – 1шт.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер – 1 шт.,

- проектор – 1 шт.,

- экран – 1 шт.

Программное обеспечение:

- Microsoft Office

Кабинет № 15 Техническое оборудование кулинарного и кондитерского производства. Организация хранения и контроль запасов

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Дибияева М.С.

Кабинет предназначен для проведения теоретических занятий и практических работ по дисциплинам: МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», МДК 01.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья», ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места», ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров», ОП.13 «Инновационные технологии в общественном питании», ОП.05 «Метрология, стандартизация», ОП.02 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», ОП.02 «Техническое оснащение организаций

питания» для специальностей: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 43.01.09 «Повар, кондитер».

Оборудование:

- Стол письменный (однотумбовый) – 1 шт.
- Доска Аудит – 1 шт.
- Микроскоп «Юннат 2П-3М» - 2 шт.
- Конторка - 1 шт.
- Стол лабораторный – 1 шт.
- Стол ученический каркас металл – 12 шт.
- Стол ученический каркас ДСП – 2 шт.
- Стулья ученические – 30 шт.
- Стул офисный – 1 шт.
- Шкаф для книг (открытый верх) - 1 шт.
- Шкаф для книг (открытый верх) – 1 шт.
- Шкаф для книг (открытый верх) – 1 шт.
- Шкаф для одежды (малый) – 1 шт.
- Подставка под цветы – 1 шт.
- Холодильник «Морозко» белый (демонстрационный образец) - 1 шт.
- Сменный механизм ММП-II-1 (мясорубка) к универсальному приводу П-II-1 – 1 шт.
- Сменный механизм МОП-II-1 (овощерезка) к универсальному приводу П-II-1 – 1 шт.
- Электродвигатель (макет) -1 шт.
- Стенд на пластиковой основе 1,5*1,2 м «Механическое оборудование» - 1 шт.
- Стенд на пластиковой основе 1,5*1,2 м «Тепловое оборудование» - 1 шт.
- Стенд на пластиковой основе 1,5*1,2 м «Мучные кондитерские изделия» - 1 шт.
- Стол письменный однотумбовый – 1 шт.

Лабораторное оборудование (пробирки, штативы, колбы, ступки, спиртовки, химические стаканы, стеклянные палочки, мерные цилиндры, пипетки, шпатели, держатели) – 200 ед.

- Рециркулятор – 1шт.

Технические средства обучения:

- Персональный компьютер – 1 шт.
- МФУ «Brother-DCP1602R» - 1шт.

Программное обеспечение:

- Microsoft Office

**Кабинет № 16 Техническая графика. Инженерная графика.
Техническая механика. Технология производства консервов и
пищеконцентратов**

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Анисимова Л.Г.

Кабинет предназначен для проведения теоретических занятий и практических занятий дисциплин по общепрофессиональному и профессиональному циклу для обучающихся по специальности 19.02.06. Технология консервов и пищевых концентратов.

Оборудование:

- классная доска – 1 шт.
- шкаф – 3 шт.
- посудный шкаф – 4 шт.
- ученические столы – 15 шт.
- ученические стулья – 30 шт.
- стол преподавателя – 1 шт.

- демонстрационный стол – 1 шт.

- рециркулятор – 1 шт.

Учебно-лабораторное оборудование

1. Рефрактометр УРЛ-1– 1 шт.

2. Стенд «Правила вычисления грамм-эквивалента» – 1 шт.

3. Стенд «Умная шпаргалка» – 1 шт.

4. Стенд «Способы выражения концентрации растворов» – 1 шт.

5. Стенд «Методы исследования пищевых продуктов» – 1 шт.

6. Стенд «Пути распространения пищевых инфекций» – 1 шт.

7. Стенд «Техника безопасности» - 1шт.

8. Технохимические весы– 1 шт.

9. Разновесы– 1 шт.

10. Психрометр– 1 шт.

11. Кодоскоп– 1 шт.

12. Ручная центрифуга– 1 шт.

13. Титровальная установка– 1 шт.

14. Кабинет черчения– 1 шт.

Плакаты:

1. Строение клетки бактерий

2. Спорообразование бактерий

3. Строение клетки дрожжей

4. Строение клетки грибов

5. Способы размножения грибов

6. Микроскоп

7. Методы посева микроорганизмов

8. Методы пересева микроорганизмов

9. Приготовление разведений

10. Прибор для счета колоний микроорганизмов

11. Лабораторный стол

12. Вытяжной шкаф

13. Аналитические весы

14. Сушильный шкаф

15. Прибор Чижовой

16. Прибор Сокслета

17. Рефрактометр РЛ

18. Фотоэлектроколориметр

19. Центрифуга

20. Титровальная установка

21. рН- метр

22. Лабораторная посуда

23. Лабораторный рассев

24. Прибор ИДК 1

25. Компаратор

26. Установка для определения летучих кислот

27. Установка для определения спирта

28. Установка для определения консервантов

29. Автоклав

30. Прибор Зейтца

31. Аппарат Кротова

32. Аппарат Грейнера

33. Веточкоотрывная машина

34. Пневматическая лукоочистка

35. Гомогенизатор ОГБ-5
36. Дигестер
37. Шнековый шпаритель
38. Выпарная станция линии «Ланг-150»
39. Выпарная станция линии «Единство -200»
40. Обжарочная печь АПМП-1
41. Паровая плита Крапивина
42. Фаршесмеситель ФММ-300
43. Двутельный котел
44. Способы герметизации стеклянной тары
45. Образование двойного закаточного шва у жестяных банок.
46. Схема линии производства компотов
47. Схема линии производства пюре
48. Схема линии производства варенья, повидла, джема
49. Схема линии производства кукурузных хлопьев
50. Схема линии производства картофельного пюре
51. Схема линии производства чипсов
52. Схема линии производства киселей
53. Схема линии производства концентратов первых обеденных блюд
54. Процессы брожения
55. Классификация бактерий
56. Классификация дрожжей
57. Классификация грибов
58. Химический состав клетки микробов
59. Влияние физических факторов
60. Влияние внешней среды на микробы
61. Пищевые инфекции
62. Пищевые отравления
63. Гельминтозные заболевания
64. Классификация питательных сред
65. Термостат
66. Муфельная печь
67. Дистиллятор
68. Электрическая центрифуга
69. Таблица Менделеева
70. Виды микробиологического контроля
71. Фильтрация растворов
72. Тип и линии чертежа
73. Чертежный шрифт
74. Основная надпись чертежа
75. Сопряжение
76. Расположение видов на чертеже
77. Построение третьей проекции чертежа
78. Аксонометрическая проекция
79. Диметрическая проекция
80. Аксонометрия окружности
81. Разрезы и сечения
82. Простые и сложные разрезы
83. Сечения
84. Рабочий чертеж детали
85. Эскиз детали
86. Резьбовые соединения

87. Основная надпись сборочного чертежа
88. Спецификация сборочного чертежа
89. Выполнение схем на чертежах
90. Двустенный котел
91. Ленточный сортировочно-инспекционный транспортер ТСИ.
92. Роликовый инспекционный транспортер КТО.
93. Универсальный калиброватель
94. Моечно-встряхивающая машина КМЦ
95. Унифицированная моечная машина КУВ-1
96. Щёточная моечная машина Т1-КУМ-Ш
97. Барабанная моечная машина
98. Картофелечистка КНА-600
99. Дробилка КДП-4М
100. Овощерезка «Ритм»
101. Протирочная машина
102. Бланширователь БК
103. Трубчатый вакуум-подогреватель
104. Вакуум-выпарной аппарат МЗС-320
105. Линия переработки огурцов
106. Линия переработки зелёного горошка
107. Линия производства томат-пасты
108. Линия производства томатного сока
109. Линия производства фруктового сока
110. Универсальный наполнитель для зелёного горошка
111. Наполнитель до постоянного уровня
112. Укупорочный автомат
113. Автоклав АВ-4
114. Стерилизатор «Хунистер»
115. Линия обработки консервов после стерилизации
116. Машина для резки сырья на кружки А9-КЛГ/2.
117. Гидравлический пресс РОК-200.
118. Элеватор «Гусиная шея».
119. Элеватор «Нория».
120. Электотельфер.
121. Электропогрузчик.
122. Волчок.
123. Дробилка-семяотделитель.
124. Пресс для брикетирования.
125. Веточко-отрывная машина.
126. Линия производства варенья, повидла, джема.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер – 1 шт.
- проектор – 1 шт.
- экран – 1 шт.
- принтер – 1 шт.
- сканер - 1 шт.
- ксерокс – 1 шт.
- колонки – 2шт.

Программное обеспечение: (если требуется)

- Microsoft Office
- подключения к интернету нет

Кабинет № 17 Экономика организации. Управление персоналом. Менеджмент

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Погуляева Д.П.

Кабинет предназначен для проведения теоретической и практической подготовки по общепрофессиональным предметам «Управление структурным подразделением организации», «Экономика организации», «Основы предпринимательства», «Основы поиска работы» обучающихся по специальностям 19.02.06. Технология консервов и пищевых концентратов, 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 46.02.01 «Документационное обеспечение управления и архивоведение», для профессий 19.01.04 «Пекарь», 43.01.09 «Повар, кондитер»

Оборудование:

- ученические столы – 10 шт.
- ученические стулья – 20 шт.
- учительский стол – 2 шт.
- учительское кресло – 1 шт.
- классная доска – 1 шт.
- шкаф двухуровневый – 4 шт.
- шкаф - стеллаж – 1 шт.
- рециркулятор – 1 шт.

Наглядные пособия

- плакаты:

- ✓ виды предпринимательства
- ✓ управление персоналом
- ✓ современные модели управления
- ✓ менеджмент
- тематические картинки:
- ✓ виды транспорта
- ✓ конституция РФ Государственная символика

Технические средства обучения:

- персональный компьютер – 1 шт.

Программное обеспечение:

- Microsoft Office – 1 шт.

Учебная документация:

1. Государственные требования:
 - инструкция о ведении журнала учета теоретического обучения;
3. Учебные планы для всех специальностей и профессий, обучаемых в кабинете.
4. Рабочие программы для всех специальностей и профессий, обучаемых в кабинете.
5. Календарные планы.
6. Планы-конспекты лекций по предметам
7. Паспорт кабинета.
8. План работы кабинета.
9. График работы кабинета.
10. Памятка о технике безопасности.
11. План эвакуации при ЧС.

Кабинет № 18 Иностранный язык

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Магомедханова Н.В.

Кабинет предназначен для проведения практической подготовки по иностранному языку обучающихся всех основных образовательных программ.

Оборудование:

- классная доска – 1 шт.,

- шкаф – 1 шт.,
- плакаты – 2 шт.,
- стол преподавателя обучения – 1 шт.,
- стол ученический - 10 шт.,
- стулья ученические – 28 шт.
- софиты - 1 шт.
- рециркулятор – 1 шт.

**Кабинет № 20 Технологическое оборудование производства консервов и
пищеконцентратов. Технологическое оборудование хлебопекарного производства**
корпус 3, ул. Быкова, 4
ответственный – Жуйко Н.А.

Кабинет предназначен для проведения теоретических и практических занятий по профессиональным дисциплинам, по специальности 19.02.06 Технология консервов и пищевых концентратов.

Оборудование:

- классная доска ДО-15₃ – 1 шт.,
 - стол преподавателя – 1 шт.,
 - стул преподавателя – 1 шт.,
 - ученические столы – 13 шт.,
 - ученические стулья – 25 шт.,
 - микроскоп «Микромед С-12» – 1 шт.,
 - плакаты (гидравлический пакпресс «РОК-200»; шнековый пресс; шнековый пресс для изготовления макарон; пресс «РЗ-ВПЦ2» шнековый; ленточный пресс «Ш-10 КПЕ»; пневматический пресс; транспортёр сортировочно-инспекционный; барабанная сушилка; двухвальцовая сушилка; распылительная сушилка; камерная сушилка; туннельная сушилка; дисковый вакуум-фильтр; ленточный вакуум-фильтр; вальцовая дробилка; дисковая дробилка; молотковая дробилка; сита) – 18 шт.,
 - схемы (сортировочных машин; бурата; вальцового пресса; вибрационного грохота; триера; магнитного сепаратора; центробежного конического сепаратора; микро-ЭВМ; датчиков; элеватора; управления основными параметрами; манометров; расходомеров; регуляторов; производственных линий; микроструктуры чугуна; взаимодействия движения сред в теплообменнике; конструкций пастеризаторов и стерилизаторов; выпарных установок; строения бактериальной и дрожжевой клетки; Осмометра; строения микроскопа; сушильного шкафа; термостата; автоклава; аппарата Коха) – 27 шт.,
 - таблицы (неоднородные системы; методы разделения неоднородных систем; функции АСУП, АСУ; исполнительные механизмы) – 4 шт.,
 - учебно-методический комплекс по дисциплинам («Автоматизация технологических процессов»; «Процессы и аппараты»; «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»);
 - учебно-методический комплекс по профессиональным модулям (ПМ.02 «Производство продуктов из картофеля, сушёных плодов, овощей и мяса»; ПМ.05 «Выполнение работ по профессии 15661 «Оператор линии в производстве пищевой продукции»);
 - рециркулятор – 1 шт.
- Технические средства обучения:**
- персональный компьютер - 1 шт.,
 - проектор «Ricoh PJ S 2440» – 1 шт.,
 - крепление для проектора «Hoider pr-104» – 1 шт.,
 - экран (настенный) «DEXP WM-70» – 1 шт.,
 - принтер «HP Laser Jet 107 r» – 1 шт.

Кабинет № 21 Математика
корпус 3, ул. Быкова, 4
ответственный – Архипова З.В.

Кабинет предназначен для проведения теоретической и практической подготовки по общеобразовательному предмету математика, обучающихся по специальности 19.02.06. Технология консервов и пищевых концентратов, для профессий 19.01.04 «Пекарь», 43.01.09 «Повар, кондитер», а также для проведения теоретических и практических занятий по элективным курсам по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оборудование:

- ученические столы – 14 шт.
- ученические стулья – 28 шт.
- учительский стол – 2 шт.
- учительское кресло – 1 шт.
- классная доска – 1 шт.
- шкаф двухуровневый – 4 шт.
- шкаф одноуровневый – 2 шт.
- магнитная доска 2 шт.
- стенды:
 - многогранники;
 - тела вращения;
 - Пиши правильно:
 - Опорные знания неполной средней школы – 3 шт. (формула сокращенного умножения, вычисление площадей плоских фигур, соотношение в прямоугольном треугольнике, теорема Пифагора)
 - основные тригонометрические формулы – (формулы двойного и половинного угла) 2 шт.
 - тригонометрические формулы суммы и разности, произведение тригонометрических функций – 2 шт.
 - графики основных тригонометрических функций, таблицы значений тригонометрических функций – 2 шт.
 - таблица производных;
 - таблицы первообразных;
 - информация;
 - полезно знать;
 - сегодня на уроке;
 - стенд подготовки к ЕГЭ;
 - мир за сегодня, по родной стране;
 - портреты ученых-математиков – 6 шт.;
 - высказывания великих людей о математике – 4 шт.;
 - объявления,
 - готовься к итоговым экзаменам.
- циркуль – 2 шт.
- транспортир – 2 шт.
- треугольники – 3 шт.
- набор стереометрических тел – 1 шт.
- набор для вычисления площадей фигур - 1 шт.
- набор моделей для нахождения объемов и поверхностей тел – 2 шт.
- модели геометрических тел (многогранники, тела вращения)
- модели правильные многогранники – 5 шт.
- модели сечения многогранников – 6 шт.
- рециркулятор – 1 шт.

Наглядные пособия

1. Комплект карточек-заданий по всем 65 темам.
2. Плакаты по 49 темам.
3. Карточки программированного опроса по всем узловым темам.
4. Материалы для подготовки к олимпиадам.
5. Материалы для подготовки к интернет-экзамену для специальностей «Технология продукции общественного питания», «Технология консервов и пищевых концентратов».
6. Дидактические материалы для выполнения самостоятельных и контрольных работ по алгебре и началам анализа.
7. Дидактические материалы для выполнения самостоятельных и контрольных работ по геометрии

Технические средства обучения:

- экран – 1 шт

Интернет ресурсы

www.fcior.edu.ru Информационные, тренировочные и контрольные материалы)

www.school-collection.edu.ru (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов)

www.reshuege.ru (Все темы для подготовки к ЕГЭ)

www.alexvarin.net (решение усложненных заданий группы С)

CD-диски:

- тренировочные тесты по 24 темам элементарной математики;
- тесты для подготовки к ЕГЭ;
- материал для подготовки к олимпиадам;
- материал для дополнительных кружковых занятий;
- виртуальная школа Кирилла и Мефодия;
- уроки геометрии 10-11 кв. – 2 диска;
- уроки алгебры 10-11 кл. – 1 диск;
- факультатив по математике 10-11 кл.;
- 36 интерактивных тренажеров по геометрии;
- 36 интерактивных тренажеров по алгебре;
- проверочные тесты по алгебре;
- проверочные тесты по геометрии;
- подготовка к экзамену.

- Видеоуроки по 40 темам

- большая математическая библиотека:

1. Обязательная литература – 3 шт.
2. Справочники – 8 шт.
3. Дополнительная литература – 49 шт.
4. Литература по методике преподавания на уроках математики – 44 шт.
5. Решебники – 24 шт.
6. Дидактические материалы для самостоятельных работ студентов – 11 шт.
7. Литература для подготовки к выпускным экзаменам – 21 шт.
8. Литература для подготовки к олимпиадам – 13 шт.
9. Занимательная математика – 13 шт.

- методические разработки:

Учебная документация:

1. Государственные требования:

- инструкция о ведении журнала учета теоретического обучения;
- Положение о проведении аттестации по предметам общеобразовательного цикла и переводе на следующий курс учащихся учреждений начального профессионального образования;

- государственные требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по дисциплине «Математика» по всем специальностям

2. Учебная программа примерная (типовая) по математике за курс среднего (полного) образования.

3. Государственный образовательный стандарт для групп СПО.

4. Рабочий план для всех профессий, обучаемых в кабинете.

5. Рабочие и профильные программы для всех профессий

6. Календарные и перспективные планы.

7. Планы-конспекты лекций по высшей математике.

8. Поурочные планы по элементарной математике.

9. Паспорт кабинета.

10. План работы кабинета.

11. График работы кабинета.

12. Памятка о технике безопасности.

13. План эвакуации при ЧС.

Методические разработки:

1. Архипова З.В. Методические указания к выполнению контрольной работы по дисциплине «Математика» для студентов II курса заочного отделения по специальности 080110 «Экономика и бухгалтерский учет». *(Текст)* Георгиевск, 2016

2. Архипова З.В. Методические указания к выполнению контрольной работы по дисциплине «Математика» для студентов II курса заочного отделения по специальности 260502 «Технология продукции общественного питания». *(Текст)* Георгиевск, 2017

3. Архипова З.В. Методические указания к выполнению контрольной работы по дисциплине «Математика» для студентов II курса заочного отделения по специальности 050704 «Дошкольное образование». *(Текст)* Георгиевск, 2015

4. Архипова З.В. Методические указания к выполнению контрольных работ по дисциплине «Математика» для студентов II курса очного отделения по специальности 260502 «Технология продукции общественного питания». *(Текст)* Георгиевск, 2015

5. Архипова З.В. Методические указания к выполнению контрольной работы № 1 по дисциплине «Математика» для студентов II курса очного отделения по специальности 260504 «Технология консервов и пищевых концентратов». *(Текст)* Георгиевск, 2016

6. Архипова З.В. Методические указания к выполнению контрольной работы № 2 по дисциплине «Математика» для студентов II курса очного отделения по специальности 260504 «Технология консервов и пищевых концентратов». *(Текст)* Георгиевск, 2016

7. Архипова З.В. Методические рекомендации по формированию у студентов навыков оформления письменных контрольных и экзаменационных работ по математике. *(Текст)* Георгиевск, 2017

8. Архипова З.В. Методическое пособие по изучению темы «Дифференциальное исчисление и применение его к решению прикладных задач». *(Текст)* Георгиевск, 2018

9. Архипова З.В. Методические рекомендации по изучению в группах СПО элементов матричной алгебры и теории систем линейных уравнений». *(Текст)* Георгиевск, 2015

10. Архипова З.В. Методические рекомендации по изучению в группах для профессий «Радиомеханик», «Машинист холодильных установок», «Электротехник» комплексных чисел и их применение на практике. Георгиевск, *(Текст)* 2014

11. Архипова З.В. Решебники по элементарной и высшей математике. *(Текст)* Георгиевск, 2020-2011

12. Архипова З.В. УМК для групп НПО по изучению элементарной математики. *(Текст)* Георгиевск, 2017

13. Архипова З.В. УМК для групп СПО по изучению высшей математики. *(Текст)* Георгиевск, 2017

14. Архипова З.В. УМК для групп СПО по изучению элементарной математики. (Текст) Георгиевск, 2017
15. Н.П. Рябушко «Сборник индивидуальных заданий по высшей математике в трех частях». (Текст) М. «Высшая школа», 2011
16. Б.А. Казаров, М.В. Багдасарова «Учебное пособие по дисциплине «Математический анализ. Дифференциальное и интегральное исчисление функций одной переменной». (Текст) ЮРГТУ (НПИ), 2011
17. Б.А. Казаров, М.В. Багдасарова «Учебно-методическое пособие по дисциплине «Элементы линейной алгебры и аналитической геометрии». (Текст) ЮРГТУ (НПИ), 2011
18. П.Ф. Севрюков «Элективные курсы по математике». (Текст) Ставрополь «Сервисшкола», 2014

Кабинет № 22 Технология кондитерского производства. Технология кулинарного и кондитерского производства

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Москаленко Э.Б.

Кабинет предназначен для проведения теоретической подготовки студентов по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Оборудование рабочего места преподавателя

стол преподавателя – 1 шт.,

стул преподавателя – 1 шт.,

классная доска – 1 шт.,

Оборудование рабочего места студента

ученический стол - 15 шт.,

ученический стул - 30 шт.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер - 1 шт.,

проектор – 1 шт.,

экран – 1 шт.

Демонстрационные и рабочие плакаты, муляжи, картины

плакаты по «Кулинарии» - 20 шт.,

стенд «Разделка туш говядины, свинины, баранины» - 5 шт.,

стенд «Полуфабрикаты из мяса» - 3 шт.,

стенд «Разделка рыбы» - 1 шт.,

стенд «Технологическая схема обработки продуктов и полуфабрикатов» - 1 шт.,

муляжи вторых блюд и закусок - 24 шт.,

муляжи овощей - 30 шт.

Комплекты учебников и инструкций

Сборник модулей технологии приготовления – 15 шт.,

Сборники рецептур - 15 шт.

Кабинет № 23 Технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Домнина Н.А.

Кабинет предназначен для проведения теоретических и практических занятий по профессиональным дисциплинам

Наименование	К ол-во
Книжный шкаф	1
Рецеркулятор	1
Доска классная	1

Стол 1-тумбовый	1
Стол ученический	1
	5
Стул ученический	7
Стул ученический	2
	1
Стенд «Ассортимент и показатели качества хлебобулочных изделий»	1
Стенд «Торты и пирожные»	1
Стенд «Способы приготовления пшеничного теста»	1
Стенд «Мучные кондитерские изделия»	1
Стенд «Все есть пища, но Хлеб ее великая Мать»	1
Компьютер	1

Кабинет № 24 Социально-экономические дисциплины. Экономика организации и управление персоналом. Менеджмент.

Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Государственная и муниципальная служба

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Моловцова Н.В.

Кабинет предназначен для проведения теоретической подготовки обучающихся по специальности 46.02.01 Документационное обеспечение управления и архивоведение, а также для проведения теоретических и практических занятий по элективным курсам.

Оборудование:

- классная доска – 1 шт.
- стол ученический двухместный – 13 шт.
- ученические стулья – 26 шт.
- стол однотоумбовый – 1 шт.,
- стул – 1шт,
- шкаф для книг – 3 шт,
- шкаф– 3 шт.
- стенды «Герои рядом» – 1 шт.

Технические средства обучения:

- Проектор – 1 шт.,
- Экран на штативе – 1 шт.,
- Колонки – 1 шт.

Кабинет № 25 Общественные дисциплины, профессиональная этика и психология делового общения

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Игнатенко Е.А.

Кабинет предназначен для проведения теоретических, практических занятий.

Оборудование

- Доска 3-х элементная универсальная зеленая - 1
- Шкаф АБВГД -1
- Ученические столы (металлический) -13
- ученические стулья - 34
- Стул (преподавателя) - 1
- Стол письменный (преподавателя) - 1
- Рециркулятор – 1

Кабинет № 26 Санитария и гигиена. Охрана труда.

Стандартизация и технические измерения

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Кокунова Е.А.

Кабинет предназначен для проведения теоретических занятий, для специальных занятий с необходимым для этого оборудованием обучающихся по специальностям и профессиям всех основных образовательных программ а также для проведения теоретических и практических занятий по элективным курсам.

Оборудование рабочего места преподавателя:

- классная доска – 1 шт.,
- шкаф – 1 шт.,
- стол преподавателя – 1шт.,
- стул – 1шт.

Оборудование рабочего места студента

- Столы ученические – 15 шт.,
- Стулья ученические – 30 шт.

Технические средства обучения:

- Комплект учебников и инструкций по технике безопасности и охране труда - в наличии у преподавателя.

- Стенд по технике безопасности – 1шт.,
- Рециркулятор – 1шт.

Технических средств обучения и выхода в Интернет - нет

Кабинет № 27 Технология кулинарного производства

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Назарова Е.Н.

Кабинет предназначен для проведения теоретической подготовки по специальным дисциплинам программ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Оборудование

- Стенд- 1
- Классная доска -1
- Шкафы -6
- Тумбы для документов -6
- Стулья- 28
- Столы ученические – 18
- Стол 2-х тумбовый – 1
- Конторка -1

Технические средства обучения

- Компьютер -1
- Колонки деревянные -2
- Экран настенный -1
- Проектор - 1

Кабинет № 28 Педагогика и психология

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Сощенко И.Г.

Кабинет предназначен для проведения теоретических и практических занятий по педагогике и психологии

Оборудование:

- Доска 3-х элементная универсальная зеленая – 1 шт.,
- шкаф –2 шт.,
- встроенный шкаф -1 шт.,
- плакаты – 20 шт.,

- стол преподавателя– 1 шт.,
- стол ученический -13 шт.,
- стулья – 26 шт.,
- стенды - 2 шт.,
- тумбочка -2 шт.,
- кондиционер - 1 шт.,
- кулер – 1 шт.,
- софиты -1 шт.,
- огнетушитель - 1шт.,
- рециркулятор – 1шт.,
- конторка -1 шт.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер – 1 шт.,
- проектор – 1 шт.,
- экран – 1 шт.,
- колонки – 2 шт.

Программное обеспечение:

- Microsoft Office

Кабинет № 31 Русский язык и литература

корпус 3, ул. Быкова, 4

ответственный – Нагорная А.Е.

Кабинет предназначен для проведения теоретических и практических занятий по русскому языку и литературе

Оборудование:

- классная доска - 1
- стол преподавателя - 1
- столы ученические –15
- стулья - 26
- кресло преподавателя -1
- встроенный шкаф для хранения наглядных материалов -3
- встроенный шкаф для хранения инвентаря – 1
- портреты писателей настенные -24
- рециркулятор - 1

Технического оборудования в кабинете нет

Зав. технологическим отделением

И.Г. Сощенко