**Информация о наличии оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, библиотек, объектов спорта, средств обучения и воспитания, в том числе приспособленных для использования инвалидами и лицами**

**с ограниченными возможностями здоровья**

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессия, код** | **Перечень учебных кабинетов** |
| **43.01.09****Повар, кондитер** | социально-экономических дисциплин |
| товароведения продовольственных товаров |
| основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены |
| технологии кулинарного и кондитерского производства |
| иностранного языка |
| безопасности жизнедеятельности и охраны труда  |
| технического оснащения и организации рабочего места |
| **Лаборатории** | учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) |
| учебный кондитерский цех |
| учебный кулинарный цех |
|  | **Спортивный комплекс**спортивный залоткрытая спортивная площадка; место для стрельбы.  |
| Актовый зал |
| Библиотека, читальный зал с выходом в интернет |
| **19.01.17.****Повар, кондитер** | Санитария и гигиена. Физиология питания, санитарии  и гигиены. |
| Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены» |
| Товароведение продовольственных товаров |
| Технология кулинарного производства |
| Техническое оснащения и организации рабочего места |
| Безопасность жизнедеятельности |
| Калькуляция и учет |
| Учебный кулинарный цех |
| Технология кондитерского производства |
| Учебный кондитерский цех |
| Спортивный зал |
| **38.01.02.****Продавец, контролер-кассир** | Деловая  культура |
| Бухгалтерский учет |
| Организация и технология розничной торговли |
| Санитария и гигиена |
| Безопасность жизнедеятельности |
| Лаборатория«Торгово-технологического оборудования» |
| Учебный магазин |
| Спортивный зал, открытая спортивная площадка; место для стрельбы. |
| **43.01.01.****Официант, бармен** | Организация обслуживания в общественном питании. |
| Лаборатория «Технологии обслуживания в общественном питании». |
| Физиология питания, санитарии и гигиены. |
| Культура  профессионального общения. |
| Товароведение пищевых продуктов |
| Спортивный зал |
| Банкетный зал |
| Безопасность жизнедеятельности |
| **Учебные кабинеты по общеобразовательным дисциплинам** |
|   | История. Право |
|   | Обществознание |
|  | Русский язык и литература |
|   | Физика |
|  | Биология |
|   | Химия, |
|   | География |
|  | Иностранный язык |
|   | Информатика и ИКТ |
|   | Спортивный зал |
|   | Основы безопасности  жизнедеятельности |
|   | Экономика |
|   | Математика |

**Оснащение учебной кухни ресторана:**

Основное и вспомогательной технологическое оборудование:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Кол-во единицна 15 рабочих мест |
| 1 | Весы настольные электронные /механические | 5/2 |
| 2 | Пароконвектомат  | 2 |
| 3 | Конвекционная печь | 1 |
| 4 | Микроволновая печь | 1 |
| 6 | Плита электрическая  | 1 (3-х конфорочная)3 (2-х конфорочная) |
| 15 | Шкаф холодильный  | 2 |
| 22 | Планетарный миксер | 5 |
| 24 | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) | 3 |
| 25 | Мясорубка | 2 |
| 26 | Слайсер  | 1 |
| 39 | Набор инструментов для карвинга | 1 |
| 40 | Овоскоп | 1 |
| 41 | Нитраттестер | 1 |
| 42 | Машина посудомоечная | 1 |
| 43 | Стол производственный  | 14 |
| 44 | Стеллаж передвижной | 1 |
| 45 | Моечная ванна двухсекционная | 2 |

**Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь**

Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во единицна 15 рабочих мест |
| для индивидуального пользования | для группового использования |
| 1 | Функциональные емкости из нержавеющей стали | 27 |  |
| 2 | Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л |  | 8 |
| 4 | Сковорода  | 28 |  |
| 5 | Гриль сковорода |  | 1 |
| 6 | Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая |  | 18шт. |
| 8 | Мерный стакан |  | 2 |
| 9 | Венчик  | 16 | 1 |
| 10 | Миски нержавеющая сталь | 76 |  |
| 11 | Сито  | 19 |  |
| 13 | Лопатки (металлические, силиконовые) |  | 3 |
| 14 | Половник  |  | 13 |
| 15 | Шумовка |  | 13 |
| 16 | Шипцы кулинарные универсальные |  | 10 |
| 19 | Насадки для кондитерских мешков |  | 3 комплекта |
| 20 | Набор выемок (различной формы) |  | 2 комплекта |
| 21 | Корзина для мусора |  | 10 |

**Учебный кондитерский цех**

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Кол-во единицна 15 рабочих мест |
| 1 | Весы настольные электронные /механические  | 5/2 |
| 2 | Пароконвектомат  | 2 |
| 4 | Микроволновая печь | 1 |
| 7 | Плита электрическая  | 1 (3-х конфорочная)3 (2-х конфорочная) |
| 8 | Фритюрница  | 1 |
| 10 | Шкаф холодильный  | 2 |
| 16 | Планетарный миксер  | 4 |
| 17 | Тестомесильная машина (настольная) | 2 |
| 18 | Миксер (погружной) | 4 |
| 19 | Мясорубка | 2 |
| 32 | Производственный стол  | 14 |
| 35 | Моечная ванна (двухсекционная) | 2 |
| 36 | Стеллаж передвижной | 1 |

**Учебный кондитерский цех**

**Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во единицна 15 рабочих мест |
| для индивидуального пользования | для группового использования |
|  | Дежи к тестомесильной машине  |  | 2 |
|  | Дежи к миксерам |  | 5 |
|  | Миски из нержавеющей стали | 76 |  |
|  | Гастроемкости из нержавеющей стали | 27 |  |
|  | Кастрюли 1.5 - 2л |  | 8 |
|  | Сковорода  | 28 |  |
|  | Разделочные доски (пластик): белая |  | 5 |
|  | Мерный стакан |  | 2 |
|  | Противни |  | 6 |
|  | Венчик  | 16 |  |
|  | Сито  | 19 |  |
|  | Лопатки  |  | 3 |
|  | Шипцы универсальные |  | 5 |
|  | Скребки пластиковые |  | 9 |
|  | Скребки металлические |  | 4 |
|  | Кисти силиконовые |  | 5 |
|  | Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см |  | 2 |
|  | Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) | 70 |  |
|  | Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого |  | 2 |
|  | Нож |  | 10 |
|  | Кондитерские мешки | 1 |  |
|  | Насадки для кондитерских мешков |  | 2 комплекта |
|  | Ножницы  |  | 5 |
|  | Резцы (фигурные) для теста, марципана |  | 2 |
|  | Вырубки (выемки) для печенья, пряников |  | 2 комплекта |
|  | Скалки  | 15 |  |
|  | Терки  |  | 5 |
|  | Решетка с поддоном для глазирования |  | 2 |
|  | Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом |  | 1 комплект |
|  | Силиконовые коврики для айсинга |  | 4 |
|  | Набор выемок |  | 2 комплекта |
|  | Совки для сыпучих продуктов |  | 1 |
|  | Подносы | 20 |  |
|  | Дуршлаг |  | 5 |
|  | Корзина для мусора |  | 10 |