

## СПРАВКА

### о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности по образовательным программам государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

#### "Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли"

Обеспечение образовательного процесса в каждом из мест осуществления образовательной деятельности оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта по заявленным к лицензированию образовательным программам

Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования), подвида дополнительного образования	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования
язык, Литература, Культура речи	<p>Кабинет русского языка и литературы, <b>А-402</b></p> <p><u>Стенды:</u> Друзьям русского языка, Об орфоэпии и т.д.</p> <p><u>Плакаты:</u> И.С. Тургенев, А.И. Солженицын, В.В. Маяковский и т.д.</p> <p><u>Таблицы:</u> Правописание некоторых буквосочетаний в именах существительных, Знаки препинания при обособлении приложений, Обособление согласованных определений и т.д.</p> <p><u>Схемы:</u> Порядок морфологического разбора частей речи, Порядок фонетического разбора, Порядок словообразовательного разбора, Порядок разбора слова по составу, Порядок синтаксического разбора</p> <p><u>Презентации по темам:</u> Проект «Создание иллюстрированного словаря изобразительно-выразительных средств языка», «Почему надо изучать и знать культуру речи» и т.д.</p> <p><u>Учебно-методические пособия:</u> Практикум по культуре речи, Методика разработки презентации, Практикум по закреплению орфоэпических норм</p> <p><u>Учебные пособия:</u></p>

	<p>Методические указания по проведению лабораторных работ «Морфология и орфография», Рабочая тетрадь по русскому языку, Лингвистические задачи и их решения, Виды морфологического и синтаксического разборов</p> <p><u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, СРС, по организации дополнительных занятия:</u> «Схема проведения лабораторной работы по культуре речи», «Алгоритм написания Эссе», «План анализа выразительных средств художественного произведения»</p> <p><u>Раздаточный материал по темам:</u> Язык и речь, Понятия о культуре речи, Литературные нормы языка и т.д.</p> <p><u>Литература:</u> И.Н. Кривенцева, Русский язык. Деловая речь, деловое письмо. Волгоград: Учитель, 10-11 класс, 2014 О.В. Мартынова, Культура речи, М.: Издательский центр «Академия», 2012 Ю.А. Бельчиков, «Стилистика и культура речи», -М.: Изд-во УРАО, 2013 А.И. Власенков, Л.М. Рыбченкова, Русский язык. Грамматика. Текст. Стили речи для 10-11 классов, Изд. Просвещение», 2012</p> <p>Стол – 15, стул – 30, доска классная, подсветка над доской, стол и стул для преподавателя, шкаф для документов, учебная литература, стенды.</p>
Иностранный язык	<p>Кабинет иностранного языка <b>А-202</b></p> <p><u>Стенды, портреты:</u> This is English, Карта Великобритании, Карта США Флаг Великобритании, Флаг США</p> <p><u>Наглядные пособия, в том числе таблицы:</u> Таблица спряжения глаголов в активном залоге, Таблица спряжения глаголов в пассивном залоге, Местоимения, Степени сравнения прилагательных, Future Simple Tense, Past Simple Tense и т.д.</p> <p><u>Презентации по темам:</u> Шотландия, Символика Великобритании, Экзотические фрукты, Сервировка стола</p>

	<p><u>Учебные пособия:</u>          УП Блюда по меню, Кейс «Напитки», УП Национальная кухня и т.д.  <u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий:</u>          Рабочая тетрадь по теме: «Страноведение» для обучающихся первого курса, Методические рекомендации для обучающихся по выполнению самостоятельной работы по переводу текста  <u>Раздаточный материал по темам</u>          Тема 1.1. Завтрак, Тема 1.2. Ланч, Тема 1.3. Обед, Тема 1.4. Ужин и т.д.</p> <p>Стол-одноместный – 15, стул – 15, стол и стул для преподавателя, шкаф для документов, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, стенды.</p>
	<p><b>Кабинет иностранного языка А-413</b>  <u>Стенды</u>          Схема общего вопроса, Схема специального вопроса, Схема вопроса к подлежащему и т.д.  <u>Наглядные пособия, в том числе таблицы (список таблиц)</u>          Числительные, Английский алфавит, Транскрипция английских звуков, Неправильные глаголы  <u>Плакаты</u>          Английские предлоги места, Времена года, месяцы, дни недели, Моё тело, лицо(внешность), Карта Лондона и т.д.  <u>Презентации</u>          Великобритания. Обзор, США. Обзор, Лондон          Вашингтон, Традиционный завтрак, ланч, обед, ужин в англоязычных странах и т.д.  <u>Учебно-методические пособия</u>          Комплект англо-русских и русско-английских словарей, Сборники устных тем для абитуриентов, студентов и преподавателей, Быстрый английский, Русско-английский разговорник и т.д.  <u>Учебные пособия</u>          Лексические тесты (10 и 11 класс), Грамматические тесты (10 и 11 класс), Лексико-грамматические тесты (10 и 11 класс), Лексико-грамматические тесты ПМ английского языка Для подготовки студентов ССУЗов к олимпиаде  <u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий:</u>          Методические рекомендации для обучающихся по выполнению проектных и исследовательских работ  <u>Раздаточный материал по темам</u>          Тема 1. Главные правила. Времена глаголов, Тема 2. Природа и человек, Тема 3. Еда и т.д.  <u>Литература</u>          Сборники адаптированных и аутентичных текстов произведений американских и английских писателей, Кулинарная книга рецептов мира          Сборник КОС для подготовки к ОГЭ и ЕГЭ</p> <p>Стол - 10, стул – 20, доска классная, стол и стул для преподавателя, подсветка над доской, стол для преподавателя, шкаф для документов, учебная литература, стенды.</p>
	<p><b>Кабинет иностранного языка А-417</b>  <u>Стенды</u>          Спряжение глаголов в Present Simple и Past Simple, Типы вопросительных предложений и т.д.</p>

	<p><u>Портреты</u> Ч.Диккенс, В.Скотт, У.Шекспир, М.Твен</p> <p><u>Наглядные пособия ,в том числе таблицы:</u> Согласование времен в английском языке, Времена английского языка/ Числительные и т.д.</p> <p><u>Карты</u> Карта Великобритании, Карта США, Карта мира «The world»</p> <p><u>Презентации по темам:</u> Шотландия, The Great Britain, The USA</p> <p><u>Учебно-методические пособия:</u> Английский язык 4-11 классы (современные образовательные технологии) Увлекательный английский .Внеклассные мероприятия</p> <p><u>Учебные пособия :</u> Англо-русские, русско-английские словари</p> <p><u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.</u> Рабочая тетрадь по теме: Страноведение: Великобритания и США, Методические рекомендации для обучающихся по выполнению самостоятельных работ для 1 курса, Рабочая тетрадь: Английский язык</p> <p><u>Раздаточный материал по темам:</u> Розничная торговля, Банки, Человек. Межличностные отношения и т.д.</p> <p>Стол – 10, стул – 20, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, стенды.</p>
	<p>Кабинет иностранного языка <b>Б-104</b></p> <p><u>Таблицы</u> Видовременные формы глагола, Множественное число существительных и т.д.</p> <p><u>Карты</u> Политическая карта мира, Карта Великобритании, Соединённые Штаты Америки, Экономика Соединённых Штатов</p> <p><u>Плакаты</u> London, Travelling about London, The Tower of London</p> <p><u>Демонстрационные картинки</u> Достопримечательности Лондона, Достопримечательности США, Демонстрационный материал по теме «Здоровое питание»</p> <p><u>Стенды</u> Виды Лондона</p> <p><u>Справочная литература</u> Англо-русские словари, Англо-русский экономический словарь</p> <p><u>Диски для аудирования</u> Диск к учебнику Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley Cooking, Диск к учебнику Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley Food Service Industry</p> <p><u>Раздаточный материал</u> Экономика США, Промышленность и сельское хозяйство Великобритании, Виды предприятий, Слияние и поглощение компаний и т.д.</p> <p><u>Материалы для контроля знаний и умений обучающихся</u> Контрольные работы, Контрольные срезы, Дифференцированные зачёты</p>

	<p><u>Методические разработки</u> Методическая разработка урока по теме «О Британии вкратце», Методическая разработка урока по теме «Лондон: знакомый и незнакомый», Методическая разработка урока по теме «Здоровое питание» и т.д.</p> <p>Стол – 10, стул – 20, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература.</p>
<p>Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия, Математика</p>	<p>Кабинет математики <b>А-301</b> <u>Стенды, портреты:</u> эмблема кабинета, греческий алфавит, латинский алфавит, символы и обозначения математики и т.д. <u>Учебное оборудование:</u> демонстрационный калькулятор, линейки, циркуль. <u>Наглядные пособия, в том числе таблицы (список таблиц):</u> Формулы сложения. Тригонометрические функции двойного аргумента, Графики показательных функций, Тригонометрические функции половинного аргумента и т.д. <u>Тематический перечень имеющихся моделей, макетов:</u> Модели геометрических фигур <u>Учебно-методические пособия:</u> Производная и ее приложения, Логарифмы. Показательные и логарифмические уравнения и неравенства, Основные понятия теории вероятностей <u>Учебные пособия:</u> Алгебра логики <u>Раздаточный материал по темам:</u> Развитие понятия о числе, Функции их свойства и графики. Корни, степени, логарифмы и т.д.</p> <p>Стол – 15, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, геометрические фигуры, плакаты.</p>
	<p>Кабинет математики <b>А-302</b> <u>Стенды, портреты</u> Дифференциальное исчисление, Интегральное исчисление, Портрет Р.Декарта и т.д. <u>Учебное оборудование:</u> калькулятор <u>Наглядные пособия в том числе таблицы</u> Дифференциальное исчисление <u>Тематический перечень имеющихся моделей, макетов</u> Модели геометрических фигур <u>Презентации по темам:</u> Математика-способ развития интеллекта, Многогранники формируют мировоззрение, Жизнь и научная деятельность И.Ньютона и т.д. <u>Учебно-методические пособия</u> Элементы теории вероятностей и математической статистики, Предел функции в точке и в бесконечности, Математика для обучающихся на заочном отделении, Дифференциальное исчисление <u>Учебные пособия</u></p>

	<p>Показательная, логарифмическая и степенная функции, Тригонометрические функции, Предел функции в точке и в бесконечности и т.д.  <u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.</u>          Рабочая тетрадь по теме: «Интеграл и его приложения» для обучающихся первого курса, Методические рекомендации для обучающихся по выполнению проектных и исследовательских работ  <u>Раздаточный материал по темам</u>          Развитие понятия о числе, Функции их свойства и графики.          Корни, степени, логарифмы, Основы тригонометрии. Тригонометрические функции и т.д.</p> <p>Стол – 15, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, геометрические фигуры, плакаты.</p>
	<p>Кабинет математики <b>А-407</b>  <u>Стенды, портреты</u>          Правила и формулы дифференцирования, Портреты великих математиков, Исследование функций и т.д.  <u>Учебное оборудование:</u>          Модели геометрических фигур  <u>Презентации</u>          Теория вероятностей, Функции, их свойства и графики, Конус, Аксиомы стереометрии, Логарифм. Логарифмическая функция и другие по темам курса.  <u>Учебные пособия</u>          Показательная, логарифмическая и степенная функции, Типовой расчет: векторы и координаты, Тригонометрические функции и т.д.  <u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий</u>          Методические рекомендации по организации самостоятельной работы, Методические рекомендации по теме интегральное исчисление  <u>Раздаточный материал по темам</u>          Тема 1. Развитие понятия о числе, Тема 2. Функции их свойства и графики и т.д.</p> <p>Стол – 15, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, геометрические фигуры, плакаты.</p>
История	<p>Кабинет истории <b>А-401</b>  <u>Стенды, портреты</u>          Стенд «Династия Романовых»          Портреты политических деятелей XIX века  <u>Технические средства обучения (ТСО):</u>          Телевизор, DVD  <u>Кинофильмы для уроков истории:</u>          Карамзин Н.М «История государства Российского», «Иван Грозный. Портрет без ретуши», Видеопроект 1 канала «Романовы» и т.д.  <u>Презентации</u>          Презентации по разделам:          «История Древнего мира» по темам:          Древние религии, Культура Древней Греции, Культура Древней Индии и т.д.</p>

	<p><u>Учебно-методические пособия</u>          Методические рекомендации по подготовке к семинарам по дисциплине «История» для 1 курса; методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы по истории для 1-2 курса, Методические рекомендации к написанию творческих работ и рефератов по дисциплине История для 1 курса., Методические рекомендации для обучающихся 1-2 курса по выполнению проектных и исследовательских работ.</p> <p><u>Раздаточный материал по темам</u>          Поурочные лекции по разделам: История Древнего мира, История Средних веков, История Нового времени, История Новейшего времени</p> <p><u>Литература для студентов</u>          Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.          Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей: 2 ч: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2015.          Артемов В. В., Лубченков Ю. Н. История для профессий и специальностей технического, естественно-научного, социально-экономического профилей.          Загладин Н. В., Петров Ю. А. История (базовый уровень). 11 класс. — М., 2015.          Сахаров А. Н., Загладин Н. В. История (базовый уровень). 10 класс. — М., 2015.          Сахаров А. Н., Загладин Н. В. История (базовый уровень). 11 класс. — М., 2015.</p> <p>Стол – 15, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, телевизор, DVD плеер..</p>
Физическая культура	<p>Спортивный зал <b>А-131</b>          Шведская стенка, баскетбольные щиты, волейбольная площадка, скамейки, металлическое ограждение на окнах, защитная сетка на окнах, теннисный стол, баскетбольные и волейбольные мячи, набор гантель и гирь, скакалки.</p> <p>Спортивный зал <b>Б-132</b>          Шведская стенка, баскетбольные щиты, волейбольная площадка, скамейки, теннисные столы, баскетбольные и волейбольные мячи, набор гантель и гирь, скакалки.</p> <p><u>Презентации:</u>          Волонтерское движение          Олимпийцы Волгограда          Олимпийские игры 2014          Олимпийские игры 2012          Олимпийские игры 2010          Олимпийские игры 2008          Баскетбол          Правила соревнований по настольному теннису          Правила соревнований по легкой атлетике          Волейбол: Жесты судей</p>
Основы безопасности жизнедеятельности, Безопасность жизнедеятельности	<p>Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда <b>А-204</b>  <u>Стенды, портреты</u>          Пожарная безопасность, Опасные чрезвычайные ситуации, Медицинская помощь, Вооруженные Силы Российской Федерации, Портрет президента РФ Путина В.В и т.д.          Портрет Румянцева П.А., Портрет Кутузова М.И., Портрет Суворова А.В., Портрет Жукова Г.К. и т.д.</p> <p><u>Учебное оборудование:</u></p>

	<p>Противогаз ГП-4У – 21 шт.  <u>Технические средства обучения (ТСО):</u>  Телевизор  <u>Тематический перечень имеющихся моделей, макетов</u>  Макет «кисть руки ожог 2-й степени»  <u>Кинофильмы</u>  Культура безопасности жизнедеятельности, Автономное пребывание человека в природной среде, Ориентирование на местности, Общие обязанности пешеходов, Личная безопасность в криминогенных ситуациях и т.д.  <u>Презентации</u>  Индивидуальные средства защиты органов дыхания  <u>Учебные пособия</u>  Аварийно-спасательные работы  <u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.</u>  <u>Раздаточный материал</u>  Современные средства поражения и их поражающие факторы, Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций, её структура и задачи, Автономное пребывание человека в природной среде, Мероприятия по защите населения от чрезвычайных ситуаций, как в мирное, так и в военное время и т.д.  <u>Литература</u>  Учебник Основы безопасности жизнедеятельности ОБЖ, А.Т.Смирнов-13 шт</p> <p>Стол – 15, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, телевизор, противогазы, плакаты.</p>
Физика	<p>Кабинет физики <b>А-306</b>  <u>Стенды, портреты</u>  Плакат Закон отражения света, Плакат Закон преломления света, Плакат Геометрическая оптика и т.д.  <u>Учебное оборудование:</u>  Детекторный приемник – 4 шт., Контр. телеграф – 1 шт., Прибор Ионтеля – 12 шт., Психрометр – 1 шт., Фото реле – 2 шт., Частотомер – 1 шт., Эл. счетчик 1 – фаз. – 1 шт. и т.д.  <u>Наглядные пособия в том числе таблицы (список таблиц)</u>  Шкала электромагнитных излучений  <u>Презентации</u>  Живой свет, Основные положения молекулярно-кинетической теории, Квантовая физика, Электрический ток, Электрический ток в металлах и т.д.  <u>Учебно-методические пособия</u>  Колебания и волны, Закон Кулона, Учебные пособия, Сила. Типы сил и т.д.  <u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.</u>  Методические рекомендации для обучающихся по выполнению лабораторных работ  <u>Раздаточный материал по темам</u>  Тема 1. Механическое движение, Тема 2. Сила. Типы сил, Тема 3. Законы Ньютона и т.д.  Стол – 15, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской,</p>

	<p>учебная литература, плакаты.</p> <p><b>Кабинет физики А-308</b></p> <p><u>Стенды</u> Международная система физических величин, СИ, Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, Десятичные приставки</p> <p><u>Портреты</u> С.И. Вавилов, А. Эйнштейн, Э. Резерфорд, А.С. Попов, Д. К. Максвелл, А. М. Ампер, Ш. О. Кулон, Г. Галилей</p> <p><u>Учебное оборудование:</u> Гальванометр– 1 шт., Конденсатор переменной ёмкости– 1 шт., Электромметр – 1 шт., Камертон, ля – 2 шт., Модель кристаллической решётки – 2 шт., Амперметр – 11 шт., Вольтметр – 11 шт., Набор по поляризации света – 1 шт., Индикатор ионизирующих частиц– 1 шт., Спектроскоп двухтрубный– 2 шт., Миллиамперметр– 1 шт., Трансформатор на панели – 3 шт., Установка ультразвуковая—2 шт., Генератор учебный – 1 шт., Реостаты – 9 шт. и т.д.</p> <p><u>Наглядные пособия (в том числе учебные картины, таблицы)</u> Измерение длины световой волны, Действия поляридов, Спектроскоп, Поляризация света, Интерференция света, Дифракционные и призматические спектры, Спектрограф, Голография и т.д.</p> <p>Стол – 15, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, плакаты.</p>
<p>Обществознание (включая экономику и право), Основы философии Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p><b>Кабинет обществознания А-405</b></p> <p><u>Стенды, портреты</u> Портрет президента, Государственная символика (флаг, герб, гимн), Тематические стенды: Это важно, Это интересно, Это актуально.</p> <p><u>Презентации</u> Формы государства, Безработица и ее последствия, Банк. Банковская система, Деньги, функции денег, Плюсы и минусы глобализации и т.д.</p> <p><u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.</u> Рабочая тетрадь для самостоятельных работ студента по дисциплине «Обществознание», Методические указания по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Обществознание», Методическая разработка для обучающихся «Алгоритм написания синквейна», Методическая разработка для обучающихся «Алгоритм написания эссе»</p> <p><u>Раздаточный материал по темам</u> Тема: Социальная стратификация, Тема: Цивилизации и формации, Тема: Отклоняющееся поведение и т.д.</p> <p><u>Литература</u> Важенин А.Г. Обществознание для профессий и специальностей технического, естественно-научного, гуманитарного профилей – М., 2014 Волгоград: Учитель, 2006 Королева Г.Э. Экономика 10 – 11 кл./ Г.Э. Королева. – М.: Вентана-Граф Обществоведение. Экономика, 2012. Кравченко, А.И. Обществознание: учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений/ А.И. Кравченко – М.: ООО «Русское слово», 2011. Кравченко, А.И., Певцова, Е.А. Обществознание: учебник для 10 класса общеобразовательных учреждений/ А.И. Кравченко – М.: ООО «Русское слово», 2011.</p> <p><u>Кинофильмы</u> Видео фильм «Россия в огне», Видеофильм «М.С. Горбачев».</p> <p><u>Презентации</u> «Трудовое право, его предмет и значение», «Гражданско-правовые договоры в сфере общественного питания», «Население мира», «Опыт применения проектных технологий».</p>

	<p><u>Учебно-методические пособия</u> Формирование универсальных учебных действий на уроках истории, Конструирование современного урока истории в контексте ФГОС, Формирование предметных и метапредметных результатов при изучении истории и обществознания.</p> <p><u>Учебные пособия</u> Для выполнения самостоятельной работы для обучающихся первого курса</p> <p><u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.</u> Рабочая тетрадь по теме: «Право», Методические рекомендации для обучающихся по выполнению проектных и исследовательских работ</p> <p><u>Раздаточный материал по темам</u> Тема 1. Гражданское право в предпринимательской деятельности; Тема 2. Регулирование рабочего времени и времени отдыха; Тема 3. Материальная ответственность сторон трудового договора; Тема 4. Трудовые споры;</p> <p>Стол – 15, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература.</p>
<p>География Экологические основы природопользования</p>	<p>Кабинет географии <b>А-408</b> <u>Стенды, портреты</u> Стенд «Модульно компетентностный подход в профессиональном образовании», Стенд «Закон живущий в нас, называется совестью», Стенд «Гимн России», Выставка достижений обучающихся колледжа Портреты: Максим Горький, М.А.Булгаков, И.А.Бунин, А.И.Солженицын, А.И.Куприн, А.И.Куприн, А.Т.Твардовский, М.А.Шолохов, А.П.Платонов. Фотовыставка «Участники конкурсов и конференций» <u>Наглядные пособия, в том числе таблицы (список таблиц)</u> Политическая карта мира, Атласы по экономической и социальной географии зарубежных стран.</p> <p>Стол -15, стул -30, стол и стул для преподавателя, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, наглядное пособие, плакаты, стенды.</p>
<p>Информатика, Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Кабинет информатики <b>А-304</b> Стенды, портреты Готфрид фон Лейбниц, Блез Паскаль, Билл Гейтс, Джон фон Нейман, Евгений Касперский Наглядные пособия, в том числе таблицы Схема «Аппаратное-обеспечение компьютера»; Схема «Архивирование данных», Схема «Компьютерные вирусы» Тематический перечень имеющихся моделей, макетов Модель Автоматизированного рабочего; Модель ноутбука; Модель монитора; Модель системного блока, клавиатуры и мыши. <u>Презентации</u> ОС Windows, Текстовый редактор «Блокнот», Табличный процессор «WordPad», Графический редактор «Paint» и т.д. <u>Раздаточный материал по темам</u> «Информационные технологии», MS Access, Гиперссылки и управляющие кнопки, MS WORD, MS EXCEL и т.д.</p> <p>Стол – 15, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, макеты.</p> <p>Лаборатория ПЭВМ <b>А-311</b></p>

	<p><u>Учебные пособия</u> Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS WORD, Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS EXCEL, Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS ACCESS, Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS POWERPOINT, Инструкции по выполнению практических работ по теме: «Гиперссылки и управляющие кнопки»</p> <p>Стол -15, кресло офисное -15, стол и стул для преподавателя, компьютеры – 15, стол ПЭВМ – 15, сплит-система.</p> <p><b>Лаборатория ПЭВМ А-317</b> <u>Учебные пособия</u> Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS WORD, Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS EXCEL, Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS ACCESS, Инструкции по выполнению практических работ по теме: MS POWERPOINT, Инструкции по выполнению практических работ по теме: «Гиперссылки и управляющие кнопки»</p> <p>Стол -15, кресло офисное - 16, стол и стул для преподавателя, компьютеры – 15, стол ПЭВМ – 16, сплит-система.</p>
Химия	<p><b>Лаборатория химии А-234</b> Шкаф вытяжной; Аналитические весы; Технические электрические весы; Рефрактометр; рН - метр; Электронные весы; Колориметр; Световой микроскоп; Молочная центрифуга; <u>Стенды, портреты</u> Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева, Портреты ученых, Наши достижения, Тематические стенды-3 шт. <u>Учебное оборудование:</u> <u>Технические средства обучения (ТСО):</u> Калькулятор, ноутбук <u>Наглядные пособия в том числе таблицы (список таблиц)</u> Комплект таблиц по аналитической и физколлоидной химии <u>Тематический перечень имеющихся моделей, макетов</u> Модели кристаллических решеток, коллекции образцов по органической химии <u>Презентации</u> Кристаллы в нашей жизни, Пищевые отравления, Гельминты, пути заражения и меры профилактики, История открытия витаминов и т.д. <u>Учебно-методические пособия</u> Коллоидные растворы, Физико-химические изменения органических веществ в процессе приготовления пищи <u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.</u> «Определение поверхностного натяжения жидкостей»; «Определение вязкости вискозиметром»; «Скорость химических реакций и химическое равновесие»; «Адсорбция»; «Получение и свойства коллоидных растворов»; «Тепловые явления при растворении». и т.д. <u>Раздаточный материал по темам</u> Агрегатные состояния вещества, Растворы и их классификация. Скорость химических реакций, Витамины, Физико-химические изменения органических веществ в процессе приготовления пищи и т.д.</p> <p>Стол–одноместный - 30, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, стол для проведения практических работ и опытов, вытяжка, раковина с водой, плакаты, макеты, приборы, колбы, пробирки.</p>
Психология общения	Кабинет психологии и этики профессиональной деятельности

	<p><b>А-403</b>  <u>Стенды, портреты</u>  Структура психики, Принципы управленческой психологии, Формы общения, Взаимоотношения людей  <u>Наглядные пособия, в том числе таблицы:</u>  Строение мозга, Структура психики, Этапы мышления, Виды памяти, Двойные изображения, Виды деятельности  <u>Презентации</u>  Проект «Профессиональный статус», «Проект «Русский стиль», «Сакральность русской культуры» и т.д.  <u>Учебно-методические пособия</u>  Методические рекомендации проведения проекта «Профессиональный статус», Описание этапов реализации проекта «Профессиональный статус», Задания к проекту «Профессиональный статус» и т.д.  <u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.</u>  Рабочая тетрадь по теме: «Психология личности», Методические рекомендации для обучающихся по выполнению проектных и исследовательских работ  <u>Раздаточный материал по темам</u>  Тема 1. Психические процессы, Тема 2. Психические состояния, Тема 3.. Психические свойства и т.д.  <u>Литература</u>  2. А. Г, Маклаков «Общая психология», Питер, 2012 г.</p> <p>Стол – 15, стул – 30, стол и стул для преподавателя, шкаф для документов, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература.</p>
<p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p>	<p>Кабинет бухгалтерского учета, экономики и финансов <b>Б-102</b>  <u>Учебно-методическое пособие по дисциплине</u> «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - 1 шт.  <u>Контрольно-измерительный материал</u> по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» - 1 шт.  Методические рекомендации по проведению практических работ – 1 шт.,  Методические рекомендации по организации самостоятельных работ – 1 шт.  <u>Раздаточный материал</u> по дисциплине «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» :  Тема Экономика - система общественного воспроизводства – 12 шт.  Тема Предприятие (организация) как субъект хозяйствования. - -12 шт.  Тема Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании 12 шт.  Тема Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса – 12 шт.  Тема Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания -12 шт.  Тема Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания – 12 шт.  Тема Основы предпринимательства и бизнес- планирования -12 шт.  Тема Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления -12 шт.  Тема Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления - 12 шт.  Тема Коммуникация как функция менеджмента - 12 шт.  Тема Понятие маркетинга,  его цели и функции – 12 шт.  Тема Маркетинговые исследования в общественном питании – 12 шт.  Литература:</p>

	<p>1. Арзуманова Т. И., Мачабели М. Ш. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания: Учебное пособие. —М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К0», 2007. — 272 с.1 экз.</p> <p>2. Маркетинг. Захаров С.В., Сербиновский Б.Ю., Павленко В.И. 2-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д: Феникс, 2009. — 361 с. 1 экз.</p> <p>3. Драчева, Е.Л. Менеджмент / Е.Л.Драчева. - М.: Академия, 2010. - 288 с. 1 экз.</p> <p>4. Перекрестова. Л.В. Финансы и кредит. М.: Изд-во «Академия», 2007 г. 1 экз.</p> <p>Стол–одноместный - 30, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, плакаты.</p>
Охрана труда	<p>Кабинет технического оснащения и охраны труда на предприятиях ОП. Технология оборудования кулинарного и кондитерского производства. <b>A-205</b> <u>Стенды</u> «Техника безопасности» <u>Наглядные пособия</u> плакат Оборудование горячего цеха <u>Презентации:</u> Приготовление холодных блюд и закусок, Приготовление десертов <u>Учебно-методические пособия:</u> Рабочие тетради ПМ 03, ПМ 10 для лабораторных работ - 20 экз. Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ: ПМ 03, ПМ 10 для лабораторных работ -1 экз. <u>Раздаточный материал:</u> Лекции ПМ 10 по темам: Соусы – 10 экз Производственные цеха по - 10 экз. Каталоги оборудования по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» - 10 экз. Литература: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий – 10 экз.</p> <p>Стол–одноместный - 30, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, плакаты.</p>
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Физиология питания	<p>Лаборатория микробиологии, санитарии, гигиены. Кабинет биологии <b>A-233</b> <u>Стенды, портреты</u> Портрет А.М. Бутлерова, Портрет А.Авогадро, Ряд напряжений металлов, Периодическая таблица химических элементов Д.И. Менделеева и т.д. <u>Технические средства обучения (ТСО):</u> Набор гирек для весов, Набор предметных стёкол, Набор стеклянных трубок, Набор 4 НО «Оксиды металлов», Набор 5 НО «Металлы», Набор 9 НО «Галогениды», Учебное оборудование по микробиологии <u>Наглядные пособия в том числе таблицы (список таблиц)</u> Периодическая таблица химических элементов Д.И. Менделеева, Таблица растворимости солей, кислот и оснований в воде. <u>Тематический перечень имеющихся моделей, макетов</u> Набор моделей атомов для составления молекул, Муляжи по селекции, Сухой препарат «Ёж морской», Коллекция «Вредители сада», Коллекция «Вредители огорода», Коллекция «Лён» и т.д. <u>Кинофильмы</u> Гениальное научное открытие, Жизнь клетки, Жёсткая вода, История возникновения жизни на Земле, Колоссальная озоновая дыра, Мейоз. Митоз и</p>

	<p>т.д.</p> <p><u>Презентации</u> Строение клетки, Энергетический обмен в клетке, Химические реакции, Кислотные дожди, Карбоновые кислоты, Спирты и т.д.</p> <p><u>Учебно-методические пособия</u> Методическая разработка занятия по дисциплине «Естествознание» по теме «Ткани, органы и системы органов человека.», Методическая разработка занятия по дисциплине «Естествознание» по теме «Химический состав воздуха. Атмосфера и климат. Озоновые дыры.», Методическая разработка занятия по дисциплине «Биология» по теме «Клеточное ядро. Прокариотические и эукариотические клетки.», Дидактические материалы для проведения среза по биологии, Дидактические материалы для проведения среза по естествознанию.</p> <p><u>Учебные пособия</u> Пособие для самостоятельной работы по неорганической химии, Лабораторные работы по неорганической и органической химии, Биология и т.д.</p> <p><u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий.</u> Методические рекомендации для обучающихся по проведению лабораторно-практических работ по естествознанию. Методические рекомендации для обучающихся по проведению лабораторно-практических работ по химии. Рабочая тетрадь по естествознанию в 2 частях.</p> <p><u>Раздаточный материал по темам</u> Тема 1. Происхождение и развитие жизни на Земле., Тема 2. Обмен веществ и энергии в клетке., Тема 3. Витамины и минеральные вещества в продуктах питания и т.д.</p> <p><u>Литература</u> Биология. Весь школьный курс в таблицах. Минск:Кузьма, 2012 Химия: учебник О.С. Габриелян. И.Г.Остроумов. М: «Академия», 2014</p> <p>Стол–одноместный - 30, стул – 30, шкаф для документов, стол и стул для преподавателя, наглядное пособие, стенды, доска классная, подсветка над доской, учебная литература, вытяжка, раковина с водой, плакаты.</p> <p><b>Кабинет физиологии питания и санитарии А-102</b></p> <p><u>Стенды</u> Пищевые вещества, Техника безопасности</p> <p><u>Плакаты (информационные)</u> Наши наставники, Искусство – творить, Органы пищеварения</p> <p><u>Учебное оборудование</u> Шкаф для хранения раздаточного материала и учебных плакатов, Шкаф для хранения муляжей, Стеллаж для методических указаний по выполнению самостоятельных работ и литературы, Тумба для хранения учебных плакатов</p> <p><u>Презентации</u> по профессиональному модулю ПМ 05 по профессиональному модулю ПМ 02 по профессиональному модулю ПМ 07</p> <p><u>Учебно – методические пособия</u> Рабочая тетрадь по МДК 07.01, Рабочая тетрадь по МДК 01.01, Рабочая тетрадь по МДК 03.01.</p> <p><u>Методические рекомендации по организации выполнения самостоятельных работ.</u> Методические указания по МДК 01.01., Методические указания по МДК 02.01., Методические указания по МДК 03.01. и т.д.</p> <p><u>Раздаточный материал</u></p>
--	---

	<p>Нормативные документы по составлению технологической документации, Нормативные документы по расчету отходов и потерь при кулинарной обработке, Характеристика диет, Украшения и особенности приготовления национальных кондитерских изделий</p> <p><u>Литература</u>          Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – 1 экз.          Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- 3 экз.          Нормативные документы в индустрии питания -1 экз. и т.д.</p> <p>Стол-одноместный – 30, стул -30, стол и стул для преподавателя, подсветка над доской, шкаф для документов, доска классная, плакаты, учебная литература, наглядные пособия, стол с микролифтом на электроприводе для инвалидов передвигающихся на креслах-колясках; акустическая система FrontRow To Go для инвалидов с нарушениями слуха; портативная информационная индукционная система «Исток АЗ» для инвалидов с нарушениями слуха.</p>
Метрология и стандартизация	<p>Кабинет управления качеством, метрологии и стандартизации <b>А-104</b></p> <p><u>ГОСТЫ</u>          Гост 30390 Услуги общественного питания Кулинарная продукция реализуема населению-15 шт.          Гост 30389-13 Услуги общественного питания Классификация и общие требования- 15 шт.          Гост 31984-12 Услуги общественного питания. Общие требования -15 шт.</p> <p><u>Презентации</u> по дисциплине « Метрология и стандартизация          Темы - «Метрология, стандартизация , сертификация», Метрология – наука об измерениях», « Подтверждение соответствия продукции» - 5 шт.          Порядок разработки Технических условий», « Стандарты предприятий порядок разработки»-5 шт.          «Характеристика крахмала», « Основы товароведение продовольственных товаров»,          «Теоретические основы товароведения продтоваров»  <u>Учебно-методические пособия</u> по дисциплине « Метрология и стандартизация»: «Порядок разработки технических условий»-1 шт.          Порядок разработки «Стандартов предприятий»-1 шт.          Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, По дисциплинам « Метрология и стандартизация»-1 шт.,          Методические рекомендации по организации самостоятельных работ по дисциплине Метрология и стандартизация»-1 шт.  <u>Раздаточный материал по дисциплине</u> « Метрология стандартизация»:          Темы №1-32 – по 15 шт.</p> <p>Стол-одноместный -30, стул -30, стол и стул для преподавателя, шкафы для документов, доска классная, подсветка над доской, плакаты, наглядное пособие, стенды, учебная литература.</p>
Организация хранения и контроль запасов сырья	<p>Кабинет организации производства в общественном питании</p> <p><b>А-103</b></p> <p><u>Плакаты</u> – Уголок по технике безопасности -1шт., Уголок патриотического воспитания – 1шт., Доготовочные цеха - 1 шт., Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы - 1 шт., Модульно-компетентностный подход в профессиональном образовании ФГОС нового поколения – 1 шт., «Сервировка стола для банкета» - 1 шт., «Тематические столы» – 1 шт.  <u>Наглядные пособия:</u> муляжи блюд – 4 шт., композиция из соленого теста «Дачный переполох» 1 шт., Арт-класс (композиция) из пищевых продуктов (макарон) «Чайный стол» - 1 шт.  <u>Презентации на диске</u>          Тема: «Организация работы холодного цеха», Тема: «Организация работы мясо-рыбного цеха», Тема: «Организация работы мясо-рыбного цеха» и</p>

	<p>т.д.</p> <p><u>Видеофильм</u> Тема: Кафе «Наша пицца»</p> <p><u>Учебно-методические пособия:</u> Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело- 1 экз. ГОСТ Р 53105 – 2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию М.: ФГУП «СТАНДАРТинформ», 2009г. - 11 экз., ГОСТ Р 53104 – 2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: ФГУП «СТАНДАРТинформ», 2009г. - 7 экз., ГОСТ Р 50762 – 2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: ФГУП «СТАНДАРТинформ», 2008г. - 11 экз. и т.д.</p> <p>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Нормативная документация для предприятий общественного питания/Сост. А. В. Румянцев. – 2-е изд., испр. И доп. – М.: Изд-во «Дело и сервис», 2000. – 968 с. - 1 экз., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий, 2006, - 680с. - 1 экз. и т.д.</p> <p><u>Литература:</u> Уроки шеф-повара. Готовим мяса.- М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с.- 1 экз. Уроки шеф-повара. Готовим Птицу. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с.- 1 экз. Уроки шеф-повара. Французская кухня. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с. - 1 экз. Уроки шеф-повара. Готовим супы. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с. - 1 экз. Уроки шеф-повара. Современная кухня. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с. - 1 экз. Уроки шеф-повара. Готовим закуски и салаты. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с. - 1 экз. Уроки шеф-повара. Готовим рыбу и морепродукты. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с. - 1 экз. Уроки шеф-повара. Итальянская кухня. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с. - 1 экз. Всеобщая кулинария. Древние традиции и современные рецепты. М.: Эксмо, 2006.- 512с.- 1 экз. Илья Лазерсон. Серебрянная книга рецептов. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2006. – 79 с.- 1 экз. Боровская Э. Соусы и приправы.- М.: Эксмо, 2011.- 320с.- 1 экз. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272с.- 1 экз. Украшение праздничного стола. Готовьте как профессионалы! – М.: Астрель: АСТ. Ресторанные ведомости, 2011. – 199с.- 1 экз. Г. И. Поскребышева. Соусы и приправы. – М.: Олма – ПРЕСС Инвест, 2006 – 168 с.- 1 экз. Васильева Е. Н. Украшение блюд. М.: АСТ: Хранитель, 2008. – 208с.- 1 экз. Умблот Э, Жакмен Ф. Как украсить десерты: Мастер-класс французских кулинаров/Пер. с фр. Е. Головиной. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 112с.- 1 экз. Джосилин Димблби Современная кулинарная энциклопедия, ООО «Мир книги», -320 с.- 1 экз. О. Робски. Рублевская кухня. М.: АСТ, 2007., 192 с.- 1 экз. А. Г. Красичкина. Украшение блюд, М.: Эксмо, 2008. – 256 с.- 1 экз.М. Е. Кузнецова Украшение блюд: цветы из овощей. 2изд. , ипр – М.: ОЛМА – ПРЕСС инвест, 2004г. – 144с.- 1 экз. Шумилкина М. Н., Дроздова Н. В. Кондитер: Практические работы, - Ростов/на Дону: Феникс. 2012. – 190с. - 1 экз. Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова, С. Л. Ефимов, Т. И. Голубева. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. – Москва: РКонсультант, 2002 – 468с.- 1 экз. Боровская Э.Торты и пирожные.- М.: Эксмо, 2011.- 320с. - 1 экз.</p>
--	---

	<p>Г. В. Ткачева, А. Б Юдина, Н. М. Гурбо, Л. К. Жучкова, Е. Е. Наумова. – М.: Академкнига/Учебник, 2005. – 192с.- 1 экз.  Н. Кудря Ароматные булки, булочки, пирожки. М.: Изд-во Эксмо, 2006. – 32с.- 1 экз.  Т. Воробьева, Т. Гаврилова Изысканные салаты. М.: Изд-во Эксмо, 2008. – 32с.- 1 экз.  Е. М. Сучкова Великолепная выпечка с фруктами, ООО изд. Эксмо, 2008. – 63с.- 1 экз.  Т. Воробьева, Т. Гаврилова Изысканные салаты. М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 32с.- 1 экз.  А. Тищенко Пирожки, пироги, пончики. Кубаньпечать. Краснодар 2008. – 64с.- 1 экз.  А. Т. Зворанева Соусы и маринады. М. : Цент –Полиграф, 2014. – 127с.- 1 экз.  С. Васеленко Праздничный стол и фуршет. ОО Книжный клуб г. Белгород, 2012. – 94с.- 1 экз.  Т. В. Плотникова Рецептура блюд для детских учреждений. 3-еизд. - Ростов/на Дону: Феникс. 2015. – 301с.- 4 экз.  Т. А. Табак. Детское питание. «Урал Л.Т. Д.» 2002. – 367с. - 1 экз.  В. Похлебкин. Пряности, специи, приправы. М.: Изд. Эксмо, 2015г. - 328с.- 1 экз.  Ю. Бразовская. Блюда из аэрогриля.- М.: Эксмо, 2013. – 96с.</p> <p>Стол-одноместный -30, стул -30, стол и стул для преподавателя, шкаф для документов, учебно-наглядное пособие, плакаты, доска классная, подсветка над доской.</p>
Компьютерные обработки экономической информации (Программа 1С)	<p><b>Лаборатория ПЭВМ А-212</b>  <u>Учебно-методические пособия:</u>  Практическое учебное пособие по использованию компьютерной бухгалтерской программы «1С: Общепит» - 15 шт.  Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ:  Практическое учебное пособие по использованию компьютерной бухгалтерской программы «1С: Общепит» - 15 шт.  <u>Раздаточный материал:</u>  Учебное пособие по бухучету товарных операций в общепите- 15 шт.  Тесты по всем темам пособия по бухучету товарных операций в общепите – 5 тем по 2-4 варианта в каждой теме  Практическое учебное пособие по использованию компьютерной бухгалтерской программы «1С: Общепит» - 15 шт.  <u>Литература:</u>  Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – 15 шт.</p> <p>Стол - 30 , кресло офисное - 15, компьютеры – 15, стол ПЭВМ – 1, стол и стул для преподавателя, сплит-система.</p>
	<p><b>Лаборатория ПЭВМ Б-311</b>  <u>Учебно-методические пособия:</u>  Практическое учебное пособие по использованию компьютерной бухгалтерской программы «1С: Общепит» - 15 шт.  Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ:  Практическое учебное пособие по использованию компьютерной бухгалтерской программы «1С: Общепит» - 15 шт.  <u>Раздаточный материал:</u>  Учебное пособие по бухучету товарных операций в общепите- 15 шт.  Тесты по всем темам пособия по бухучету товарных операций в общепите – 5 тем по 2-4 варианта в каждой теме  Практическое учебное пособие по использованию компьютерной бухгалтерской программы «1С: Общепит» - 15 шт.  <u>Литература:</u>  Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий</p> <p>Стол - 15, стул – 30, компьютеры – 15, шкаф для документов, стол и стул для руководителя, сплит-система.</p>

	<p>Лаборатория ПЭВМ <b>Б-315</b>  <u>Учебно-методические пособия:</u>          Практическое учебное пособие по использованию компьютерной бухгалтерской программы «1С: Общепит» - 15 шт.          Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ:          Практическое учебное пособие по использованию компьютерной бухгалтерской программы «1С: Общепит» - 15 шт.  <u>Раздаточный материал:</u>          Учебное пособие по бухучету товарных операций в общепите- 15 шт.          Тесты по всем темам пособия по бухучету товарных операций в общепите – 5 тем по 2-4 варианта в каждой теме          Практическое учебное пособие по использованию компьютерной бухгалтерской программы «1С: Общепит» - 15 шт.  <u>Литература:</u>          Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий</p> <p>Стол - 15 , стул - 30, компьютеры – 16, шкаф для документов, стол и стул для руководителя, сплит-система.</p>
Ресторанные технологии и аппараты	<p>Учебный ресторан, Кабинет Организации и технологии обслуживания в барах <b>А-111</b></p> <p>Барная стойка, кофе-машина, кофемолка, полки металлические навесные из нержавеющей стали, ванно моечная 2х секционная, тумба с ящиками из нержавеющей стали, стол из нержавеющей стали, стулья для бара, барный холодильник, телевизор, DVD плеер, сплит-система, столы учебные, стулья учебные, комплект штор для бара, комплект скатертей, посуда столовая, тарелки сервировочные, посуда-стекло, скамейки, тумбочка для посуды.</p>
<p>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,</p> <p>Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения</p>	<p>Кабинет организации производства в общественном питании <b>А-103</b></p> <p><u>Плакаты</u> – Уголок по технике безопасности -1шт., Уголок патриотического воспитания – 1шт., Доготовочные цеха - 1 шт., Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы - 1 шт., Модульно-компетентностный подход в профессиональном образовании ФГОС нового поколения – 1 шт., «Сервировка стола для банкета» - 1 шт., «Тематические столы» – 1 шт.  <u>Наглядные пособия:</u> муляжи блюд – 4 шт., композиция из соленого теста «Дачный переполох» 1 шт., Арт-класс (композиция) из пищевых продуктов (макарон) «Чайный стол» - 1 шт.  <u>Презентации на диске</u>          Тема: «Организация работы холодного цеха», Тема: «Организация работы мясо-рыбного цеха», Тема: «Организация работы мясо-рыбного цеха» и т.д.  <u>Видеофильм</u>          Тема: Кафе «Наша пицца»  <u>Учебно-методические пособия:</u>          Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело- 1 экз.          ГОСТ Р 53105 – 2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию М.: ФГУП «СТАНДАРТинформ», 2009г. - 11 экз., ГОСТ Р 53104 – 2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. М.: ФГУП «СТАНДАРТинформ», 2009г. - 7 экз., ГОСТ Р 50762 – 2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. М.: ФГУП «СТАНДАРТинформ», 2008г. - 11 экз. и т.д.          Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Нормативная документация для предприятий общественного питанияСост. А. В. Румянцев. – 2-е изд., испр. И доп. – М.: Изд-во «Дело и сервис», 2000. – 968 с. - 1 экз.,</p>

<p>горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента</p> <p>Ведение процессов приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента</p> <p>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации</p>	<p>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2006, - 680с. - 1 экз. и т.д.</p> <p><u>Литература:</u></p> <p>Уроки шеф-повара. Готовим мяса.- М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с.- 1 экз.</p> <p>Уроки шеф-повара. Готовим Птицу. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с.- 1 экз.</p> <p>Уроки шеф-повара. Французская кухня. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с. - 1 экз.</p> <p>Уроки шеф-повара. Готовим супы. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с. - 1 экз.</p> <p>Уроки шеф-повара. Современная кухня. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с. - 1 экз.</p> <p>Уроки шеф-повара. Готовим закуски и салаты. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с. - 1 экз.</p> <p>Уроки шеф-повара. Готовим рыбу и морепродукты. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с. - 1 экз.</p> <p>Уроки шеф-повара. Итальянская кухня. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2012. – 240с. - 1 экз.</p> <p>Всеобщая кулинария. Древние традиции и современные рецепты. М.: Эксмо, 2006.- 512с.- 1 экз.</p> <p>Илья Лазерсон. Серебрянная книга рецептов. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2006. – 79 с.- 1 экз.</p> <p>Боровская Э. Соусы и приправы.- М.: Эксмо, 2011.- 320с.- 1 экз.</p> <p>Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости»», 2005. – 272с.- 1 экз.</p> <p>Украшение праздничного стола. Готовьте как профессионалы! – М.: Астрель: АСТ. Ресторанные ведомости, 2011. – 199с.- 1 экз.</p> <p>Г. И. Поскребышева. Соусы и приправы. – М.: Олма – ПРЕСС Инвест, 2006 – 168 с.- 1 экз.</p> <p>Васильева Е. Н. Украшение блюд. М.: АСТ: Хранитель, 2008. – 208с.- 1 экз.</p> <p>Умблот Э, Жакмен Ф. Как украсить десерты: Мастер-класс французских кулинаров/Пер. с фр. Е. Головиной. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 112с.- 1 экз.</p> <p>Джосилин Димблби Современная кулинарная энциклопедия, ООО «Мир книги», -320 с.- 1 экз.</p> <p>О. Робски. Рублевская кухня. М.: АСТ, 2007., 192 с.- 1 экз.</p> <p>А. Г. Красичкина. Украшение блюд, М.: Эксмо, 2008. – 256 с.- 1 экз.М. Е. Кузнецова Украшение блюд: цветы из овощей. 2изд. , ипр – М.: ОЛМА – ПРЕСС инвест, 2004г. – 144с.- 1 экз.</p> <p>Шумилкина М. Н., Дроздова Н. В. Кондитер: Практические работы, - Ростов/на Дону: Феникс. 2012. – 190с. - 1 экз.</p> <p>Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова, С. Л. Ефимов, Т. И. Голубева. Ресторанный бизнес в России: технология успеха. – Москва: РКонсультант, 2002 – 468с.- 1 экз.</p> <p>Боровская Э.Торты и пирожные.- М.: Эксмо, 2011.- 320с. - 1 экз.</p> <p>Г. В. Ткачева, А. Б Юдина, Н. М. Гурбо, Л. К. Жучкова, Е. Е. Наумова. – М.: Академкнига/Учебник, 2005. – 192с.- 1 экз.</p> <p>Н. Кудря Ароматные булки, булочки, пирожки. М.: Изд-во Эксмо, 2006. – 32с.- 1 экз.</p> <p>Т. Воробьева, Т. Гаврилова Изысканные салаты. М.: Изд-во Эксмо, 2008. – 32с.- 1 экз.</p> <p>Е. М. Сучкова Великолепная выпечка с фруктами, ООО изд. Эксмо, 2008. – 63с.- 1 экз.</p> <p>Т. Воробьева, Т. Гаврилова Изысканные салаты. М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 32с. - 1 экз.</p> <p>А. Тищенко Пирожки, пироги, пончики. Кубаньпечать. Краснодар 2008. – 64с.- 1 экз.</p> <p>А. Т. Зворанева Соусы и маринады. М. : Цент –Полиграф, 2014. – 127с.- 1 экз.</p> <p>С. Васеленко Праздничный стол и фуршет. ОО Книжный клуб г. Белгород, 2012. – 94с.- 1 экз.</p> <p>Т. В. Плотникова Рецептура блюд для детских учреждений. 3-еизд. - Ростов/на Дону: Феникс. 2015. – 301с.- 4 экз.</p> <p>Т. А. Табак. Детское питание. «Урал Л.Т. Д.» 2002. – 367с. - 1 экз.</p> <p>В. Похлебкин. Пряности, специи, приправы. М.: Изд. Эксмо, 2015г. - 328с.- 1 экз.</p> <p>Ю. Бразовская. Блюда из аэрогриля.- М.: Эксмо, 2013. – 96с.</p>
--	--

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Стол-одноместный -30, стул -30, стол и стул для преподавателя, шкаф для документов, учебно-наглядное пособие, плакаты, доска классная, подсветка над доской.</p>
<p>Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства <b>A-105</b>  <u>Стенды</u> «Украшение блюд пищевым золотом и серебром», «Карвинг», «Поделка из круп»  <u>Наглядные пособия</u> -Таблица «Овощи и приправы»  Тематический перечень имеющихся муляжей:  <u>Натуральные образцы:</u>  «Простая и сложная нарезка овощей»-20 шт.  «Крупы, бобовые и макаронные изделия»-10 шт.  «Специи»-2 шт. и т.д.  Муляжи, Пироги, рулеты- 3шт.  Мучные кондитерские изделия-10 шт.</p>
<p>Ведение процессов декоративного оформления кондитерских изделий и арткомпозиций</p>	<p><u>Видеофильм</u> по ПМ 01 тема «Простая нарезка овощей»  <u>Презентации</u> по темам по 1 экз.:  «Приготовление бутербродов», «Экзотические фрукты», «Приготовление элементов украшения из мастики», «Приготовление бисквитных рулетов», «Овощные блюда зарубежной кухни»</p>
<p>Управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p>	<p><u>Рабочие тетради для самостоятельных работ:</u>  ПМ 01 -1 шт., ПМ 02 - 1 шт.  ПМ 03-1 шт., ПМ 04-1 шт., ПМ 05-1 шт. ПМ 06-1 шт., ПМ 07-1 шт, ПМ 08- 1 шт.  «Методические рекомендации по написанию, оформлению и защите выпускной квалификационной работы» в электронном виде - 1 шт.  Раздаточный материал – образцы решение задач:  Литература (журнал «Гастроном»)-5 шт.</p>
<p>Организация и контроль деятельности подчиненного персонала</p>	<p><u>Презентации.</u>  «Организация работы овощного цеха на ПОП», «Способы тепловой кулинарной обработки», «Экзотические овощи», «Химический состав пищи» и т.д.</p>
<p>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации блюд функционального питания</p>	<p><u>Методические рекомендации по проведению практических занятий.</u>  Расчеты при механической кулинарной обработки овощей, Расчет нормы закладки сырья для приготовления каш, Расчет нормы закладки сырья для приготовления блюд из макаронных изделий и т.д.  <u>Раздаточный материал.</u>  ПМ05 Технологические схемы приготовления всех видов теста. Недостатки и причины их возникновения- 1 шт. .  ПМ01. Таблицы и схемы: Обработка овощей и грибов- 1 шт.  Формы нарезки овощей- 1 шт. .  Обработка рыбы с костным скелетом- 1 шт. и т.д.</p>
<p>Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд функционального питания</p>	<p>Стол-одноместный -30, стул -30, стол и стул для преподавателя, шкафы для документов, доска классная, подсветка над доской, плакаты, наглядное пособие, стенды, учебная литература.</p>
<p>Организация процессов приготовления и подготовки к</p>	<p>Кабинет технологии кондитерского производства <b>A-206</b>  <u>Стенды:</u>  Приготовление выпеченных полуфабрикатов, Функциональное питание (диеты), Фото хлебобулочных изделий, Портреты</p>

<p>реализации блюд кухонь мира</p> <p>Ведение процессов приготовления и подготовка к реализации блюд кухонь мира</p>	<p>Фотоотчет студентов в виде фото в рамках</p> <p><u>Презентации</u> электронной методической разработки по теме: 5 шт. «Организация холодного цеха», «Приготовление комбинированных десертов», «Основы функционального питания», «Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов», «Организация кондитерского цеха»</p> <p><u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий:</u></p> <p>Методические рекомендации к лабораторным работам ПМ07 – 1 шт. ПМ 05 – 1 шт. Методические рекомендации к практическим работам ПМ 04 - 1 шт. Методические рекомендации к самостоятельным работам ПМ 04 - 1 шт.</p> <p><u>Раздаточный материал по теме:</u></p> <p>Охрана труда. Пожарная безопасность - 10 шт. Пищевые отравления кондитерскими изделиями - 10 шт. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приемы проверки сырья и готовых кондитерских изделий. Отбор средних проб. Исследование готовых кондитерских исследований. -10 шт и т.д.</p> <p><u>Литература:</u></p> <p>Сборник рецептов кондитерских изделий для предприятий общественного питания. - М., Профи, 2009- 15 шт. Н.Г Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»: - М., Академия - 2012 -15 шт.</p> <p>Стол-одноместный -30, стул -30, стол и стул для преподавателя, шкаф для документов, учебно-наглядное пособие, плакаты, доска классная, подсветка над доской, стенды.</p>
	<p><b>Методический кабинет А-106</b></p> <p><u>Учебно-методические пособия:</u></p> <p>Методические рекомендации по реализации в образовательном процессе профессионального модуля «Приготовление мучных кондитерских изделий» по профессии «Повар, кондитер» - 10 экз. Рабочая тетрадь по модулю «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» для подготовки по профессии «Кондитер» - 10 экз. Методические указания к разделу 2. «Подготовка кондитерского сырья к производству (24 часа)» - 10 экз. Тема 1.1 Характеристика кондитерского сырья- 10 экз., Тема 1.2 Мука и крахмал- 10 экз., Профессионального модуля «Приготовление мучных хлебобулочных и кондитерских изделий» - 10 экз. и т.д.</p> <p><u>Методические рекомендации по проведению лабораторно-практических работ, по организации самостоятельных работ, по организации дополнительных занятий:</u></p> <p>Рабочая тетрадь по профессии «Повар, кондитер» профессиональный модуль Пм. 04 «Приготовление блюд из рыбы» - 10 экз. Рабочая тетрадь по профессии «Повар, кондитер» Профессиональный модуль Пм. 05 «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы» - 10 экз. Рабочая тетрадь по профессии «Повар, кондитер» ПМ 7 «Приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»- 10 экз.</p> <p>Стол-одноместный -30, стул -30, доска классная, подсветка над доской, стол и стул для преподавателя, шкафы для документов, учебная и методическая литература, наглядное пособие, брошюры, плакаты, стенды.</p>
<p>Учебная практика</p>	<p><b>Учебный кулинарный цех А-107</b></p>

	<p>Холодильник бытовой - 11, производственные столы, холодильный шкаф, ларь морозильная, шкаф шоковой заморозки, тестомесильная машина, плита электрическая 3х конфорочная -3, газовые плиты -6, печь конвекционная -2, пароконвектомат, весы -4, учебные столы, учебные стулья, блендер для бара, миксер планетарный -4, водонагреватель, вакуумный упаковщик, ванна моечная 2х секционная -2, вытяжная система -2, гриль контактный, жалюзи -2, кухонный комбайнер, посудомоечная машина, стиральная машина – автомат, машинка для приготовления пасты, мясорубка электрическая -3, паровая станция, плита индукционная одна конфорочная -2, плита индукционная 2х конфорочная -5, полка навесная металлическая -3, прибор низкотемпературного приготовления, рисоварка, микроволновая печь, скамейки, стеллаж для сушки посуды, стеллаж для посуды, шкаф для посуды -6, стол -3, барная стойка, шкаф для одежды, шкаф расточный, электросушилка для рук, овощерезка, куттер, блендер ручной, формы для выпечки, доски разделочные, посуда столовая (инвентарь, приборы), посуда для сервировки (инвентарь, приборы), стекло для сервировки.</p>
	<p><b>Учебный кондитерский цех А-114</b></p> <p>Ванна моечная 2х секционная, производственная моечная ванна, плита электрическая, вытяжка, водонагреватель, столы производственные, столы учебные, стулья учебные, холодильный шкаф, стеллаж для посуды, шпилька для противен, конвекционная печь с паром -1, конвекционная печь – 2, расточный шкаф -1, столовая посуда, столовые ножи, столовые приборы, лампа для карамели, 2 миксера, 2 блендера, весы электронные, доски разделочные.</p>

**Обеспечение образовательной деятельности в каждом из мест осуществления образовательной деятельности зданиями, строениями, сооружениями, помещениями и территориями**

Адрес (местоположение) здания, строения, сооружения, помещения	Назначение оснащенных зданий, строений, сооружений, помещений (учебные, учебно-лабораторные, административные, подсобные, помещения для занятия физической культурой и спортом, для обеспечения обучающихся, воспитанников и работников питанием и медицинским обслуживанием, иное) с указанием площади (кв. м)	Собственность или иное вещное право (оперативное управление, хозяйственное ведение), аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Полное наименование собственника (арендодателя, ссудодателя) объекта недвижимого имущества	Документ - основание возникновения права (указываются реквизиты и сроки действия)	Кадастровый (или условный) номер объекта недвижимости, код ОКАТО, код ОКТМО по месту нахождения объекта недвижимости	Номер записи регистрации в Едином государственном реестре прав на недвижимое имущество и сделок с ним
400010, Россия, Волгоград, ул. Новодвинская, 20	Здание, назначение: учебно-образовательное S=6899 кв.м  <u>В том числе:</u> - учебные = 1549,2м <sup>2</sup> ; - учебно-лабораторные=420,1м <sup>2</sup> - библиотека = 161,8м <sup>2</sup> - актовый зал =283,1м <sup>2</sup> - конференционный зал = 42,4 м <sup>2</sup> ; - административные = 536,8 м <sup>2</sup> ; - помещения для занятия физической культурой и спортом = 326,8м <sup>2</sup> ; - для обеспечения обучающихся, воспитанников и работников питанием и медицинским обслуживанием = 158,8м <sup>2</sup> ; - подсобные=1543,7м <sup>2</sup> ; - иное = 1876,3 м <sup>2</sup> .	Свидетельство о регистрации права от 27.11.2015 г. Вид права: оперативное управление.	Волгоградская область	Договор Комитета по управлению государственным имуществом Волгоградской области о закреплении государственного имущества на праве оперативного управления за государственным образовательным учреждением – от 23.05.1996 г.	34:34:030104:1423 код ОКТМО 18701000	№ 018308

## Обеспечение образовательной деятельности помещениями для питания

Помещения, подтверждающие наличие условий для охраны здоровья	Адрес (местоположение) помещений с указанием площади (кв. м)	Собственность или иное вещное право (оперативное управление, хозяйственное ведение), аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Полное наименование собственника (арендодателя, ссудодателя) объекта недвижимого имущества	Документ - основание возникновения права (указываются реквизиты и сроки действия)	Кадастровый (или условный) номер объекта недвижимости, код ОКАТО, код ОКТМО по месту нахождения объекта недвижимости	Номер записи регистрации в Едином государственном реестре права на недвижимое имущество и сделок с ним
Помещения для питания обучающихся, воспитанников и работников	400010, Россия, Волгоград, ул. Новодвинская, 20 S=135,4 кв.м	Свидетельство о регистрации права от 27.11.2015 г. Вид права: оперативное управление.	Волгоградская область	Договор Комитета по управлению государственным имуществом Волгоградской области о закреплении государственного имущества на праве оперативного управления за государственным образовательным учреждением – от 23.05.1996 г.	34:34:030104:1423 код ОКТМО 18701000	№ 018308