

Утверждаю:
 директор ГБПОУ Дуванский
 многопрофильный колледж
 _____ Фазлаев Т.А.

ФИЛИАЛ ГБПОУ ДУВАНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ с. НОВОБЕЛОКАТАЙ

**СВЕДЕНИЯ О НАЛИЧИИ ОБОРУДОВАННЫХ УЧЕБНЫХ КАБИНЕТОВ, ОБЪЕКТОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
 ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Номер и наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта	Площадь, кв.м.	Перечень основного оборудования	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
1	2	3	4	5
Профессиональный цикл				
Общепрофессиональные дисциплины				
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	№ 23 Кабинет основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	37,3 м ²	компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).	нет
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	№ 23 Кабинет основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	37,3 м ²	компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).	нет
ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	№23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37,3 м ²	компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).	нет
ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	№10 Кабинет социально-экономических дисциплин	33,7 м ²	компьютер – 1 шт мультимедиапроектор – 1 комплект карт	нет
ОП.05 Основы калькуляции и учета	№14 Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	48,9 м ²	компьютер – 16 шт, интерактивная доска -1 шт, мультипроектор -1 шт маркерная доска -1 шт, МФУ струйный -1 шт, Принтер лазерный -1 шт, сканер планшетный – 1шт.	нет
ОП.06 Охрана труда	№24 Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	36,7 м ²	компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями). Медицинские средства оказания первой помощи, медицинские средства индивидуальной защиты, учебный манекен	нет

			«Александр».	
ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности	№15 Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности	42,4 м ²	компьютер – 1 шт	нет
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	№24 Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	36,7 м ²	компьютер - 1 шт Телевизор -1, DVD плеер-1. Набор дисков с видео сюжетами. Электронный учебный курс. Оборудование: комплект общевойсковой армейской одежды, винтовки пневматические – 3 шт, пистолет пневматический -1 граната Ф-1 -1 шт, граната РГД-5 шт, макет автомата ученический -2 шт, компасы, приборы ВПХР- 1 шт, учебные мины, противогазы -37 шт, фляшка-10 шт, общевойсковые защитные комплекты -2 шт, пакет индивидуальной защиты – 20 наименований. Медицинские средства оказания первой помощи, медицинские средства индивидуальной защиты, учебный манекен «Александр». Оружейная. Тир (место для стрельбы)	нет
ОП.09 Физическая культура	№5 Спортивный зал	149,8 м ²	Спортивные снаряды (перекладины, лестницы, брусья и т.д.) – 6 шт. Конь гимнастический – 1 шт, козел гимнастический – 1 шт Спортивный инвентарь: мячи футбольные – 4 шт. волейбольные – 9 шт, баскетбольные – 6 шт, Теннисный стол с ракетками и сеткой. Велотренажер, Беговая дорожка, Груша боксерская –1 шт, перчатки снарядные – 1 шт Палатки туристические – 4 шт. Маты гимнастические – 15 шт Лыжная база: лыжи с ботинками и палками – 20 пар. Лыжи роллеры – 1 пара, Ролики – 7 пар. Комплекты спортивной одежды для команд	нет
Профессиональные модули				
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	№ 23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37,3 м ²	компьютер - 1 шт мультимедиапроектор -1, экран – 1 электронные образовательные ресурсы – 8 шт	нет
	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	Весомизмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт	нет

			<p>Электромармит – 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт</p> <p>Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт</p> <p>Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт</p> <p>Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт</p> <p>Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
УП.01 Учебная практика ПМ 01	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	<p>Весонизмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт</p> <p>Тепловое оборудование:</p>	нет

		<p>Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт</p>	
--	--	--	--

			Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей	
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	№ 23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37,3 м ²	компьютер - 1 шт мультимедиапроектор -1, экран – 1 электронные образовательные ресурсы – 8 шт	нет
	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	Весоизмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из	нет

			<p>шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
УП.02 Учебная практика ПМ 02	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	<p>Весоизмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт</p>	нет

			<p>Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	№ 23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37,3 м ²	<p>компьютер - 1 шт мультимедиапроектор -1, экран – 1 электронные образовательные ресурсы – 8 шт</p>	нет
	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	<p>Весозмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование:</p>	нет

			<p>Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
УП.03 Учебная практика ПМ 03	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	<p>Весозмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт</p>	нет

			<p>Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
ПМ.04 Приготовление,	№ 23 Кабинет	37,3 м ²	компьютер - 1 шт	нет

оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		мультимедиапроектор -1, экран – 1 электронные образовательные ресурсы – 8 шт	
	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	Весонизмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт	нет

			<p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
УП.04 Учебная практика ПМ 04	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	<p>Весомизмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт</p>	нет

			<p>Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт</p> <p>Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт</p> <p>Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	№ 23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37,3 м ²	компьютер - 1 шт мультимедиапроектор -1, экран – 1 электронные образовательные ресурсы – 8 шт	нет
	№26 Лаборатория учебный кондитерский цех	36,9 м ²	Холодильный шкаф с морозильной камерой Моечная ванна Стеллаж для форм Тестомесильная машина Столы производственные Расстоечный шкаф Пекарский шкаф Стеллаж тележка Просеиватель Взбивальная машина Микроволновая печь Электрическая плита двухкомфорочная Миксер планетарный Набор кастрюль и форм для выпечки, листы для выпечки Набор посуды	нет
УП.05 Учебная практика ПМ 05	№26 Лаборатория учебный кондитерский цех	36,9 м ²	Холодильный шкаф с морозильной камерой Моечная ванна Стеллаж для форм Тестомесильная машина Столы производственные Расстоечный шкаф Пекарский шкаф Стеллаж тележка	нет

			Просеиватель Взбивальная машина Микроволновая печь Электрическая плита двухкомфорочная Миксер планетарный Набор кастрюль и форм для выпечки, листы для выпечки Набор посуды	
--	--	--	---	--