



Утверждаю  
Директор ГАИОУ ИО АТОПТ  
С.А. Карп  
«27» 08 2018 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ,  
СЛУЖАЩИХ**

Государственного автономного профессионального образовательного  
учреждения Иркутской области

«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: Повар

Кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения

3 года 10 месяцев

Образовательная база приема

основное общее образование

Профиль получаемого

профессионального образования

естественнонаучный

Ангарск, 2018 г.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (далее ППКРС) представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти и соответствующих отраслевых требований, на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.), а также Примерной основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер, зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. под номером 43.01.09 - 170331.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план ППКРС, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

### **1. Нормативно-правовую базу ППКРС составляют:**

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ).
- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 44898 от 22 декабря 2016г.);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный №29200);
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014г. №36;
- Приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте России 14 июня 2013г.(с изменениями и дополнениями);
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» зарегистрированного в Минюсте РФ 1.11.2013г. №30306;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 “О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования,

утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968”

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015г., регистрационный № 39023);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г. №597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015г. №914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015г., регистрационный № 40270);
- Примерная основная образовательная программа по профессии Повар, кондитер, зарегистрированная в государственном реестре примерных основных образовательных программ 31.03.2017г. под номером 43.01.09 – 170331;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (с изменениями и дополнениями);

Другие инструктивно-методические документы Минобрнауки России:

- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 года № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июня 2017 г. № ТС – 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»».
- Устав ГАПОУ ИО АТОПТ;
- Решение педагогического совета от 2.04.2018 № 8 об утверждении вариативной части ППКРС;
- Договоры о предоставлении мест производственной практики обучающимся;
- Иные нормативные акты регионального и локального уровня, обеспечивающие реализацию ФГОС.

## **2. Область профессиональной деятельности выпускника.**

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее)

## **3. Основные виды деятельности выпускника.**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

- приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**4. Результаты освоения ППКРС** определяется оценкой качества подготовки студентов и выпускников осуществляется по направлениям:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать приобретаемыми компетенциями, т.е. способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов знания, умения, а также приобретенный опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

**4.1.** Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**4.2.** Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать **профессиональными компетенциями** (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

**4.2.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:**

- ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

**4.2.2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

**4.2.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

**4.2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

***4.2.5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:***

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС.**

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными изданиями и/или электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет. В качестве основной литературы используются учебные издания, предусмотренные примерной основной образовательной программой.

Реализация образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы. Для эффективной организации самостоятельной работы обучающимся предоставляется доступ к сети Интернет, к современным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, дополнительно включает официальные справочно-библиографические и периодические издания.

В ходе реализации ППКРС предусмотрена возможность пополнения печатными изданиями.

## **7. Кадровое обеспечение основной образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГАПОУ ИО АТОПТ. Предусмотрена также возможность привлечения к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников, обеспечивающих реализацию образовательной программы отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное

питание), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 %.

#### 8. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в ПОО в соответствии с ППКРС.

Наименование учебной дисциплины, междисциплинарного курса	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования
2	3
ОУД. 01 Русский язык ОУД.02 Литература	Кабинет русского языка и литературы
	Учебная доска.
	Учебные столы - 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
	Встроенный шкаф (стеллаж)
	Таблицы по русскому языку по разделам курса
	Таблицы по литературе по разделам курса
	Схемы по русскому языку по разделам курса
	Схемы по литературе по разделам курса
	Портреты писателей и поэтов
	Плакаты с высказываниями о русском языке
	Раздаточный материал по всем разделам курса русского языка
	Раздаточный материал по всем разделам курса литературы
	Альбомы демонстрационного и раздаточного материала по всем разделам курса
	Подборка тем сочинений
	Рабочая программа по предмету
	УМК учебной дисциплины
Поурочное планирование	
Телевизор	
DVD-плеер	
ОУД.03 Иностранный язык	Кабинет иностранного языка (2)
	Алфавит (настенная таблица)
	Произносительная таблица
	Грамматические таблицы к основным разделам грамматического материала
	Портреты писателей и выдающихся деятелей культуры стран изучаемого языка
	Карты на иностранном языке Карты стран изучаемого языка Карта мира (политическая) Карта России (политическая)
	Флаги стран изучаемого языка
	Набор фотографий с изображением ландшафта, городов, отдельных достопримечательностей стран изучаемого языка.
	Рабочая программа по предмету
	УМК учебной дисциплины
	Учебные доски - 2 шт.
	Учебные столы по 15 шт. в каждом кабинете.



	Рабочее место преподавателя (стол, стул x 2).
	Компьютер
ОУД.04 Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Кабинет математики
	Таблицы по алгебре и началам анализа для 10-11 классов
	Таблицы по геометрии
	Портреты выдающихся деятелей математики
	Комплект инструментов классных: линейка, транспортир, угольник (30 <sup>0</sup> , 60 <sup>0</sup> ), угольник (45 <sup>0</sup> , 45 <sup>0</sup> ), циркуль
	Комплект стереометрических тел (демонстрационный)
	Комплект стереометрических тел (раздаточный)
	Набор планиметрических фигур
	Рабочая программа по предмету
	УМК учебной дисциплины
	Учебная доска.
	Учебные столы - 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
ОУД.05 История	Кабинет истории
	Таблицы по основным разделам курсов истории России и всеобщей истории (синхронистические, хронологические, сравнительные, обобщающие).
	Схемы по основным разделам курсов истории России и всеобщей истории (отражающие причинно-следственные связи, системность ключевых событий, явлений и процессов истории).
	Диаграммы и графики, отражающие статистические данные по истории России и всеобщей истории
	Портреты выдающихся деятелей истории России и всеобщей истории
	Атлас по истории Древнего мира с комплектом контурных карт
	Атлас по истории Средних веков с комплектом контурных карт
	Атлас по Новой истории (XVI – XVIII вв.) с комплектом контурных карт
	Атлас по Новой истории (XIX – начало XX в.) с комплектом контурных карт
	Атлас по Новейшей и современной истории зарубежных стран с комплектом контурных карт
	Атлас по истории России (с древнейших времен до конца XV в.) с комплектом контурных карт
	Атлас по истории России (XVI-XVIII вв.) с комплектом контурных карт
	Атлас по истории России (XIX – начало XX вв.) с комплектом контурных карт
	Атлас по Новейшей и современной истории России с комплектом контурных карт
	Карты, картографические схемы, анимационные карто-схемы по истории России и всеобщей истории
	Альбомы демонстрационного и раздаточного материала по всем курсам (материалы по истории культуры и искусства, образа жизни в различные исторические эпохи, развития вооружений и военного искусства, техники и технологии)

	Рабочая программа по предмету
	УМК учебной дисциплины
	Телевизор
	DVD-плеер
	Учебная доска.
	Учебные столы - 17 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
ОУД. 06 Физическая культура	Спортивный зал
	Кольца баскетбольные 2 шт.
	Мячи баскетбольные 6 шт.
	Сетка волейбольная 1 шт.
	Мячи волейбольные 15 шт.
	Бревно гимнастическое 1шт.
	Шведская стенка 1 шт.
	Гимнастические маты 20 шт.
	Мячи теннисные 15 шт.
	Скакалки 10 шт.
	Секундомер 1 шт.
	Свисток 2 шт.
	Теннисные столы 2 шт
	УМК учебной дисциплины
ОУД. 07 Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности
	Схема «Организационная структура Вооруженных Сил Российской Федерации»
	Фотографии «Ордена России»
	Воинские звания и знаки различия
	Военная форма одежды
	Муляж устройства 7,62-мм (или 5,45-мм) автомата Калашникова
	Муляж устройства 5,6-мм малокалиберной винтовки
	Муляжи ручных гранат
	Индивидуальные средства защиты
	Приборы радиационной разведки
	Приборы химической разведки
	Медицинское оборудование для оказания первой медицинской помощи
	Робот-тренажер «Максим»
	Противогазы
	Комплект плакатов «Государственные символы и символы МЧС России»
	Комплект плакатов «Уголок безопасности на дорогах»
	Комплект плакатов «Укрепление здоровья» из серии «Здоровый образ жизни»
	Комплект плакатов «Первая помощь при чрезвычайных ситуациях»
	Серия плакатов «Правила поведения при вынужденном автономном существовании в природной среде» по темам: Экстремальная ситуация Ядовитые змеи Временные укрытия Меры безопасности на водоемах зимой Меры безопасности на водоемах летом

	Съедобные и ядовитые растения
	Добывание огня и разведение костра
	Грибы
	Опасные насекомые
	Аварийная ситуация
	Сигналы бедствия
	Серия плакатов «Правила поведения в аварийных ситуациях на транспорте» по темам: -Аварийная эвакуация из воздушных транспортных средств -Аварии на морских и речных судах -Правила пользования спасательными плавсредствами -Дорожно-транспортное происшествие -Авария в метрополитене -Транспортная авария -Авиационная катастрофа -Железнодорожная авария
	Автомат Калашникова (муляж)
	Телевизор
	DVD-плеер
УМК учебной дисциплине	
Учебная доска.	
Учебные столы - 18 шт.	
Рабочее место преподавателя (стол, стул)	
ОУД. 08 Обществознание	Кабинет социально-экономических дисциплин
	Таблицы по основным разделам курса
	Схемы по обществознанию (отражающие причинно-следственные связи, системность социальных объектов, явлений и процессов)
	Диаграммы и графики, отражающие статистические данные различных социальных процессов
	Комплект «Государственные символы Российской Федерации»
	УМК учебной дисциплине
ОУД. 09 Физика	Тематические таблицы по физике.
	Портреты выдающихся ученых-физиков и астрономов
	Лотки для хранения оборудования
	Источники постоянного и переменного тока (4 В, 2 А)
	Батарейный источник питания
	Весы учебные с гирями
	Секундомеры
	Термометры
	Штативы
	Цилиндры измерительные (мензурки)
	Динамометры лабораторные 1 Н, 4 Н (5 Н)
	Желоба дугообразные
	Желоба прямые
	Набор грузов по механике
	Наборы пружин с различной жесткостью
	Набор тел равного объема и равной массы
	Прибор для изучения движения тел по окружности
	Приборы для изучения прямолинейного движения тел
Рычаг-линейка	

Набор по изучению преобразования энергии, работы и мощности
Набор по изучению простых машин, механизмов и конструкций
Калориметры
Набор для исследования изопротессов в газах
Амперметры лабораторные с пределом измерения 2А для измерения в цепях постоянного тока
Вольтметры лабораторные с пределом измерения 6В для измерения в цепях постоянного тока
Катушка – моток
Ключи замыкания тока
Компасы
Комплекты проводов соединительных
Набор прямых и дугообразных магнитов
Миллиамперметры
Набор по электролизу
Наборы резисторов проволочные
Прибор для наблюдения зависимости сопротивления металлов от температуры
Радиоконструктор для сборки радиоприемников
Реостаты ползунковые
Проволока высокоомная на колодке для измерения удельного сопротивления
Электродвигатель
Экраны со щелью
Плоское зеркало
Прибор для измерения длины световой волны с набором дифракционных решеток
Набор дифракционных решеток
<i>Источник света с линейчатым спектром</i>
Прибор для зажигания спектральных трубок с набором трубок
Спектроскоп лабораторный
Комплект фотографий треков заряженных частиц (Н)
Линза сферическая (3 шт.)
Поляроид (2 шт.)
Весы технические
Генератор низкой частоты
Источник питания для практикума
Набор электроизмерительных приборов постоянного тока
Набор электроизмерительных приборов переменного тока
Прибор для изучения деформации растяжения
Прибор для изучения тока в вакууме и наблюдения движения электронов в электрическом и магнитном полях
Трансформатор разборный
Прибор для измерения индукции магнитного поля Земли
Спектроскоп двухтрубный
Генератор звуковой частоты
Осциллограф
Микрофон
Плитка электрическая
Комплект соединительных проводов
Штатив универсальный физический

Насос вакуумный с тарелкой, манометром и колпаком
Насос воздушный ручной
Трубка вакуумная
Груз наборный на 1 кг
Комплект посуды и принадлежностей к ней
Датчик давления 0-700 кПа
Датчик расстояния 0 - 6 м
Датчик силы +/- 50 Н
Датчик температуры -25/+110 С
Датчик магнитного поля +/- 2 мТл; +/-100 мТл
Микрофонный датчик +/- 2,5 В
Датчик напряжения +/- 25 В
Датчик тока +/-2,5 А (амперметр)
Датчик тока +/-250 мА (амперметр)
Динамометры демонстрационные (пара) с принадлежностями
Манометр жидкостный демонстрационный
Манометр механический
Метр демонстрационный
Манометр металлический
Психрометр (или гигрометр)
Термометр жидкостный или электронный
Амперметр стрелочный или цифровой
Вольтметр стрелочный или цифровой
Цифровые измерители тока и напряжения на магнитных держателях
Прибор для демонстрации законов механики
Модель системы отсчета
Набор по вращательному движению
Набор по статике с магнитными держателями
Камертоны на резонирующих ящиках с молоточком
Комплект пружин для демонстрации волн
Набор тел равной массы и равного объема
Машина волновая
Прибор для демонстрации давления в жидкости
Прибор для демонстрации атмосферного давления
Призма наклоняющаяся с отвесом
Сосуды сообщающиеся
Стакан отливной
Трубка Ньютона
Брусочек для изучения движения с трением
Транспортер с отвесом
Стальные шарики (3 шт.)
Маятник
Комплект для изучения газовых законов
Модель двигателя внутреннего сгорания
Модели кристаллических решеток
Прибор для изучения газовых законов
Трубка для демонстрации конвекции в жидкости
Приборы для наблюдения теплового расширения
Султаны электрические

	Конденсатор переменной емкости
	Конденсатор разборный
	Палочки из стекла, эбонита и др.
	Набор выключателей и переключателей
	Набор ползунковых реостатов
	Набор по электролизу
	Звонок электрический демонстрационный
	Катушка дроссельная
	Батарея конденсаторов (Н)
	Катушка для демонстрации магнитного поля тока (2 шт.)
	Набор для демонстрации спектров магнитных полей
	Комплект полосовых, дугообразных и кольцевых магнитов
	Стрелки магнитные на штативах (2 шт.)
	Прибор для демонстрации взаимодействия параллельных токов
	Прибор для демонстрации вращения рамки с током в магнитном поле
	Прибор для изучения правила Ленца
	Набор для демонстрации принципов радиосвязи
	Резисторы
	Диод
	Транзистр
	Фотоэлемент
	Светодиод
	Фоторезистор
	Лампы
	Конденсаторы
	Реостаты
	Комплект по геометрической оптике на магнитных держателях или скамья оптическая
	Набор по дифракции, интерференции и поляризации света
	Набор дифракционных решеток
	Набор спектральных трубок с источником питания
	Набор «Фотоэффект»
	Набор со счетчиком Гейгера-Мюллера
	Набор светофильтров
ОУД.10 География	Кабинет географии
	<i>Таблицы:</i> Полезные ископаемые и их использование
	Типы климатов земного шара
	<i>Карты:</i> Внешние экономические связи
	Глобальные проблемы человечества
	Политическая
	Транспорт и связь
	Урбанизация и плотность населения
	Уровни социально-экономического развития стран мира
	Физическая карта
	Химическая промышленность
	Черная и цветная металлургия
	Экологические проблемы

	Экономическая
	Энергетика
	<i>Карты материков, их частей и океанов:</i> Австралия и Новая Зеландия (социально-экономическая) Евразия (политическая карта) Евразия (физическая карта) Евразия (хозяйственная деятельность населения) Европа (политическая карта) Зарубежная Европа (социально-экономическая) Северная Америка (социально-экономическая) Северная Америка (хозяйственная деятельность населения) Центральная и Восточная Азия (социально-экономическая) Юго-Восточная Азия (социально-экономическая) Юго-Западная Азия (социально-экономическая) Южная Азия (социально-экономическая) Южная Америка (физическая карта) Южная Америка (хозяйственная деятельность населения)
	<i>Карты России:</i> Легкая и пищевая промышленность Машиностроение и металлообработка Плотность населения Социально-экономическая Топливная промышленность Транспорт Химическая промышленность Черная и цветная металлургия Экологические проблемы Электроэнергетика
	Компас ученический
	Рулетка
	Магнитная доска для статичных пособий
	Глобус Земли физический лабораторный (для раздачи учащимся) (масштаб 1:50 000 000)
	Коллекция горных пород и минералов
	Коллекция полезных ископаемых различных типов
	Рабочая программа по предмету
	УМК
	Учебная доска.
	Учебные столы - 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
ОУД. 11 Экология	Комплекты учебных таблиц
	Набор плакатов: 1) Глобальные проблемы экологии 2) Экологические катастрофы
	Портреты выдающихся ученых,
	Муляжи объектов, составляющих
	Компьютер
	Телевизор
	Рабочее место преподавателя
	Рабочие места студентов
	Микроскоп

	УМК учебной дисциплины
	Коллекция по производству чугуна и стали»
	Коллекция по нефти и нефтепродуктам
	Шкала твердости Мооса
ОУД.13 Астрономия	Учебный кабинет
	Набор карточек «Планеты солнечной системы» Рабочая тетрадь по дисциплине «Астрономия»
ОУД. 13 Информатика	Кабинет информатики– 2 кабинета
	Операционная система Windows
	Программа для организации общения и групповой работы с использованием компьютерных сетей.
	Программное обеспечение для организации управляемого коллективного и безопасного доступа в интернет.
	Антивирусная программа KASPERSKY
	Программа-архиватор WinRAR
	Программа для записи CD и DVD дисков NERO
	Комплект общеупотребимых программ, включающий: текстовый редактор, программу разработки презентаций, электронные таблицы. Microsoft Office
	Редакторы векторной и растровой графики. Corel Draw
	Программа для просмотра статических изображений.
	Мультимедиа проигрыватель Windows Media Player
	Браузер Internet Explorer
	Система управления базами данных, обеспечивающая необходимые требования. Microsoft Access
	Система программирования. QBASIC
	Клавиатурный тренажер. Stamina
	Коллекции цифровых образовательных ресурсов по различным учебным предметам
	Экран (на штативе)
	Мультимедиа проектор Panasonic
	Персональный компьютер P-III 866/RAM=264 МВ/HDD 40 Gb CD-ROM SONI.52/video Ge force 2mx 200 32 MB – рабочее место преподавателя
	Персональный компьютер формата ATX Дискковод FDD 3,5/CD 52X/ клавиатура PS/2 Win 95/Mb Asus TUSL2-C/CPU Intel Pentium III 866/ DIMM 256 Mb 168 pin SDRAM 133 MHz/ HDD IDE 40.Gb/ SVGA 32 Mb <AGP> <GeForce2 MX – 200>/ Монитор 17” CTX VL700 (1769SE) LR MPR II/ Сет.карта (10/100Mb)PCI/ Модем Acorp 56PIM PCI 56K VI (RTL) K56Flex V.90 Winmodem/ Микрофон Genius Mic-01/ Speaker Genius SP-G10/ UPS 350VA Back CS APC <BK350EI> USB/ Сетевой фильтр Filter Surge Protector – рабочее место преподавателя
	Celeron 1GHz/ RAM=128Mb/ HDD=20GB/ Vide-Builtin 8 Mb/ Sound-luiltin – рабочее место учащегося – 10 шт.
	Персональный компьютер формата ATX Дискковод FDD 3,5/CD 52X/ клавиатура PS/2 Win 95/Корпус MIDITOWER, ATX/ Мышь PS/2 / М/В Gigabyte Socket370 ATX DIMM / Sound /Video/Lan 100Mb/ CPU 1000 MHz / 256K FC PGA / Cooler Socket 370/ DIMM 128 Mb 168 pin SDRAM 133 MHz / HDD IDE 20.0 Gb / 15” MONITOR 0.28 MPRII LG Studioworks 563N / наушники с микрофоном Galaxi / Сетевой фильтр



	Filter Surge Protector – рабочее место учащегося – 10 шт.
	Принтер лазерный сетевой HP LaserJet1018
	Источник бесперебойного питания - 2
	Комплект оборудования для подключения к сети Интернет - 2
	Специальные модификации устройств для ручного ввода текстовой информации и манипулирования экранными объектами – клавиатура и мышь (и разнообразные устройства аналогичного назначения)
	Сканер Mustek Plug-N-Scan 2400M (A4 Color, plain 1200*2400dpi, USB) / Кабель USB соединительный USB AB
	E-net Switch 16 port <ELINE-816X> (16UTP-10& 100Mbps) / Кабель TP Level 5 бухта/ Вилка RJ-45 / Колпачок изолирующий для коннектора RJ-45.
	Копировальный аппарат KYDCERA KM 1635
	Цифровая видеокамера с жестким диском SONY
	Устройства ввода/вывода звуковой информации – микрофон, наушники - 20
	Мобильное устройство для хранения информации (флеш-память)
	Картриджи для струйного цветного принтера
	Картриджи для копировального аппарата
	Дискеты
	Диск для записи (CD-R или CD-RW)
	УМК учебной дисциплины
	Учебная доска - 2
	Учебные столы – 20 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул) x2
ОУД. 14 Химия	Кабинет химии
	Серия справочных таблиц по химии («Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева», «Растворимость солей, кислот и оснований в воде», «Электрохимический ряд напряжений металлов», «Окраска индикаторов в различных средах»).
	Серия инструктивных таблиц по химии
	Серия таблиц по неорганической химии
	Серия таблиц по органической химии
	Серия таблиц по химическим производствам
	Аппарат (установка) для дистилляции воды
	Весы (до 5 кг)
	Нагревательные приборы (электроплитка, спиртовка)
	Доска для сушки посуды
	Набор посуды и принадлежностей для демонстрационных опытов по химии
	Набор деталей для монтажа установок, иллюстрирующих химические производства
	Столик подъемный
	Штатив для демонстрационных пробирок ПХ-21
	Штатив металлический ШЛБ

	Набор флаконов (250 – 300 мл для хранения растворов реактивов)
	Аппарат (прибор) для получения газов
	Аппарат для проведения химических реакций АПХР
	Горелка универсальная ГУ
	Комплект термометров (0 – 100 °С; 0 – 360 °С)
	Прибор для демонстрации закона сохранения массы веществ
	Прибор для иллюстрации зависимости скорости химической реакции от условий
	Прибор для определения состава воздуха
	Прибор для получения галоидоалканов и сложных эфиров
	Прибор для собирания и хранения газов
	Прибор для получения растворимых твердых веществ ПРВ
	Установка для перегонки
	Набор посуды и принадлежностей для ученического эксперимента
	Набор банок для хранения твердых реактивов (30 – 50 мл)
	Набор склянок (флаконов) для хранения растворов реактивов
	Набор приборок (ПХ-14, ПХ-16)
	Набор по электрохимии лабораторный
	Нагреватели приборы (электрические 42 В, спиртовки (50 мл)
	Штатив лабораторный химический ШЛХ
	Набор кристаллических решеток: алмаза, графита, диоксида углерода, железа, магния, меди, поваренной соли, йода, льда или конструктор для составления молекул
	Набор для моделирования строения неорганических веществ
	Набор для моделирования строения органических веществ
	Набор для моделирования типов химических реакций (модели-аппликации)
	Набор для моделирования электронного строения атомов
	Набор для моделирования строения атомов и молекул (в виде кольцегранников)

	<p>Наборы:</p> <p>"Волокна"</p> <p>"Каменный уголь и продукты его переработки"</p> <p>"Каучук"</p> <p>"Металлы и сплавы"</p> <p>"Минералы и горные породы"</p> <p>"Нефть и важнейшие продукты ее переработки"</p> <p>"Пластмассы"</p> <p>"Топливо "</p> <p>"Чугун и сталь "</p> <p>"Шкала твердости"</p> <p>«Кислоты»</p> <p>«Гидроксиды»</p> <p>«Оксиды металлов»</p> <p>«Металлы»</p> <p>«Щелочные и щелочноземельные металлы»</p> <p>«Огнеопасные вещества»</p> <p>«Галогены»</p> <p>«Галогениды»</p> <p>«Сульфаты. Сульфиты. Сульфиды»</p> <p>«Карбонаты»</p> <p>«Фосфаты. Силикаты»</p> <p>«Ацетаты. Роданиды. Соединения железа».</p> <p>«Соединения марганца»</p> <p>«Соединения хрома»</p> <p>«Нитраты»</p> <p>«Индикаторы»</p> <p>«Минеральные удобрения»</p> <p>«Углеводороды»</p> <p>«Кислородсодержащие органические вещества»</p> <p>«Кислоты органические»</p> <p>«Углеводы. Амины»</p> <p>Микроскоп</p> <p>УМК учебной дисциплины</p>
ОУД. 14 Биология	<p><i>Таблицы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анатомия, физиология и гигиена человека</li> <li>2. Биотехнология</li> <li>3. Генетика</li> <li>4. Единицы измерений, используемых в биологии</li> <li>5. Основы экологии</li> <li>6. Биоценоз растительные ярусы дубравы</li> <li>7. Биоценоз пресного водоема</li> <li>8. Центры происхождения культурных растений</li> <li>9. Заращение водоема</li> </ol> <p>Портреты ученых биологов</p> <p>Систематика животных</p> <p>Систематика растений</p> <p>Строение, размножение и разнообразие животных</p> <p>Строение, размножение и разнообразие растений</p> <p>Схема строения клеток живых организмов</p> <p>Уровни организации живой природы</p> <p>Коллекции:</p>

1. Виды защитных окрасок – 1 шт
2. Основные виды промышленного сырья – 6 шт
3. Рудиментарные органы – 1 шт
4. Гомология защитных конечностей – 1 шт
Комплект условных знаков на магнитной основе – энерго-производственные циклы – 7 шт.
<i>Карты:</i> Биосферные заповедники и национальные парки мира
<i>Атласы:</i> Анатомия человека Беспозвоночные животные Позвоночные животные Растения. Грибы. Лишайники
<i>Приборы и приспособления:</i> Весы аналитические
Весы учебные с разновесами
Гигрометр
Комплект посуды и принадлежностей для проведения лабораторных работ
Лупа бинокулярная
Лупа ручная
Микроскоп школьный ув.300-500
Микроскоп лабораторный
Тренажер для оказания первой помощи
Набор «Происхождение человека»
Набор моделей органов человека
Череп человека расчлененный
Дезоксирибонуклеиновая кислота
Набор моделей по строению органов человека
Генетика человека
Митоз и мейоз клетки
Основные генетические законы
Типичные биоценозы
Гербарии, – Иллюстрирующие морфологические, систематические признаки растений, экологические особенности разных групп – По систематике растений – 4 комплекта – По курсу общей биологии – 4 комплекта – Культурные растения – 1 комплект
Набор микропрепаратов по общей биологии (базовый)
Набор микропрепаратов по разделу «Растения. Бактерии . Грибы. Лишайники» (базовый)
Набор микропрепаратов по разделу «Человек» (базовый)
Набор микропрепаратов по разделу «Животные» (базовый)
Ископаемые растения и животные
Морилка для насекомых
Папка гербарная
Рулетка
Микроскоп
УМК учебной дисциплины
Учебная доска

	Учебные столы
УД.01 История Иркутской области	Кабинет истории и обществознания
	Карты Освоение Сибири Физическая карта Иркутской области
	Карточки-задания
	УМК учебной дисциплины
	Рабочее место преподавателя
	Рабочие места студентов
УД. 01 Экономика Иркутской области	Кабинет истории и обществознания
	Карты "Освоение Сибири" "Промышленные районы Иркутской области"
	Карточки-задания
	УМК учебной дисциплины
	Рабочее место преподавателя
	Рабочие места студентов
	Фото и видео материалы
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебники
	Учебные пособия
	Справочники
	Задания в тестовой форме
	Электронные учебные пособия
	Конспекты лекций
	Комплекты заданий для контрольных работ
	Комплекты заданий для самостоятельных работ
	Сборники нормативных документов
	Сборники СанПин
	Дидактический раздаточный материал
	Карточки-задания
	УМК учебной дисциплины
	Схемы, таблицы
	Учебная доска.
	Учебные столы - 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул) - рабочие места по количеству студентов; - комплект учебно-наглядных пособий; - микроскопы монокулярные; - инструкции для проведения лабораторных работ (на каждый стол); - весы аптечные; - калькуляторы; - лупы; - лабораторная посуда (стаканы 200мл и 250 мл, чашки Петри, пипетки, предметное и покровные стекла, препаровальные иглы, пробирки, лупы, фарфоровые чашки, чашки Петри, пинцеты;

	спиртовка, колбы 150 – 200мл и др.)
ОП. 02 Основы товароведения продовольственных товаров	Лаборатория товароведения продовольственных товаров
	УМК учебной дисциплины
	Экран
	Учебная доска
	Учебные столы - 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
	Компьютер
	Принтер
	Комплект плакатов: – Условия хранения продовольственных товаров – Ферменты – Вода как основная часть продуктов – Углеводы (сахара) – Химический состав продуктов – Витамины – Минеральные вещества – Лабораторные методы оценки качества товаров – Органолептический метод оценки качества продуктов – Жиры – Белки – Дубильные, пектиновые и другие вещества – Контроль качества товаров – Требования, предъявляемые к товарам – Экспертиза товаров – Информация о товаре. Маркировка товаров – Градация товаров по сортам. Дефекты
	Сборники нормативно-правовой документации: СанПин, ГОСТ
ОП. 03 Техническое оснащение и организация рабочего места	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места
	Доска учебная
	Рабочее место для преподавателя
	Рабочие места по количеству обучающихся
	Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
	<i>Технологическое оборудование:</i> универсальный привод; процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; рыбочистка; мясорубка; блендер; миксер; слайсер; мангал; льдогенератор; дефростер;

	<p>рыхлитель для мяса;  оборудование для вакуумирования продуктов;  морозильная камера;  холодильник;  жарочный шкаф;  пароконвектомат;  конвекционные печи,  электроплита;  электрофритюрница  <i>рабочий стол;</i>  <i>весы настольные электронные;</i>  <i>расстоечный шкаф; тестомесильная машина; пекарский шкаф.</i></p>
	<p><i>Технические средства обучения:</i>  компьютер;  телевизор  наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).  - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016</p>
	<p><i>Учебная кухня столовой:</i>  моечная ванна;  универсальный привод;  процессор кухонный;  слайсер;  оборудование для вакуумирования продуктов;  морозильная камера;  холодильник;  жарочный шкаф;  пароконвектомат;  электроплита.</p>
	УМК учебной дисциплины
ОП. 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин
	Доска учебная маркерная
	Рабочее место для преподавателя
	Рабочие места по количеству обучающихся
	Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.
	Компьютер
	Экран телевизионный
	Наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).
	УМК учебной дисциплины
	Сборники нормативных документов: Трудовой Кодекс РФ, Профессиональные стандарты
ОП. 05 Основы калькуляции и учета	Учебный кабинет кулинарии, калькуляции и учета
	Доска учебная
	Рабочее место для преподавателя
	Столы, стулья по количеству обучающихся

	Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала.
	Калькуляторы
	Компьютер
	Интерактивная доска
	Принтер
	Сборники рецептур
	Сборники нормативных документов: Трудовой Кодекс РФ, Профессиональные стандарты
	УМК учебной дисциплины
	Наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).
	- ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016
ОП. 06 Охрана труда	Учебный кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	доска учебная
	рабочее место для преподавателя
	рабочие места по количеству обучающихся
	шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала
	УМК учебной дисциплины
	Технические средства обучения: компьютер наглядные пособия (плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)
Комплект инструкций по Технике безопасности и Охране труда	
ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности	Кабинеты иностранного языка
	Рабочее место преподавателя
	Рабочие места обучающихся
	Мебель для размещения и хранения учебной литературы и учебного оборудования
	УМК учебной дисциплины
	Технические средства обучения: Экран Компьютер Проектор Epson Видеомагнитофон Компьютер преподавателя
ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и Охраны труда
	УМК учебной дисциплины
	1. Общевоинской защитный комплект (ОЗК)
	2. Общевоинской противогаз или противогаз ГП-7
	3. Гопкалитовый патрон ДП-5В
	4. Изолирующий противогаз в комплекте с регенеративным патроном
	5. Респиратор Р-2
	6. Индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8, 9, 10, 11)
	7. Ватно-марлевая повязка
	8. Противопыльная тканевая маска
	9. Медицинская сумка в комплекте
	10. Носилки санитарные
	11. Аптечка индивидуальная (АИ-2)
12. Бинты марлевые	



	<p>13.Бинты эластичные  14.Жгуты кровоостанавливающие резиновые  15.Индивидуальные перевязочные пакеты  16.Косынки перевязочные  17.Ножницы для перевязочного материала прямые  18.Шприц-тюбики одноразового пользования (без наполнителя)  19.Шинный материал (металлические, Дитерихса)  20.Огнетушители порошковые (учебные)  21.Огнетушители пенные (учебные)  22.Огнетушители углекислотные (учебные)  23.Устройство отработки прицеливания  24.Учебные автоматы АК-74  25.Винтовки пневматические  26.Комплект плакатов по Гражданской обороне  27.Комплект плакатов по Основам военной службы</p> <p>Технические средства обучения:  1. Аудио-, видео-, проекционная аппаратура  2. Войсковой прибор химической разведки (ВПХР)  3. Рентгенметр ДП-5В  4. Робот-тренажер (Гоша 2 или Максим-2)</p>
ОП.09 Физическая культура	Спортивный зал
	Кольца баскетбольные 2 шт.
	Мячи баскетбольные 6 шт.
	Сетка волейбольная 1 шт.
	Мячи волейбольные 15 шт.
	Бревно гимнастическое 1шт.
	Шведская стенка 1 шт.
	Гимнастические маты 20 шт.
	Мячи теннисные 15 шт.
	Скакалки 10 шт.
	Секундомер 1 шт.
	Свисток 2 шт.
	Столы теннисные
УМК учебной дисциплины	
ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
	УМК учебной дисциплины
	доска учебная
	рабочее место для преподавателя
	рабочие места по количеству обучающихся, оборудованные ПК
	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.
	Компьютеры для преподавателя и обучающихся
	Экран
Проектор	
ОП.11 Организация обслуживания в общественном питании	Учебный кабинет
	Учебный зал обслуживания посетителей
	Барная стойка
	УМК учебной дисциплины
	рабочее место для преподавателя

	рабочие места по количеству обучающихся, оборудованные ПК
	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.
	Компьютер
	Экран
	Проектор
ОП. 12 Блюда мировой кухни	Учебный кабинет кулинарии, калькуляции и учета
	Доска учебная
	Рабочее место для преподавателя
	Столы, стулья по количеству обучающихся
	Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала.
	Калькуляторы
	Компьютер
	Интерактивная доска
	Принтер
	УМК учебной дисциплины
	Наглядные пособия (натуральные образцы, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).
	- ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016
ОП. 13 Основы предпринимательской деятельности	Кабинет социально-экономических дисциплин
	Схемы, таблицы
	- «Организационно-правовые формы предпринимательства»
	- «Формы партнёрских связей»
	- «Издержки производства»
	- «Формы оплаты труда»
	Диаграммы и графики, отражающие статистические данные по экономике
	Комплект нормативно правовых актов, регулирующих предпринимательскую деятельность
	Альбомы демонстрационного и раздаточного материала по всем разделам курса.
	Тематические базы данных, памятки по составлению бизнес – плана, SWOT анализа, таблицы, схемы, диаграммы и графики, иллюстративные материалы, аудио- и видеоматериалы, ссылки на внешние источники на CD.
	Обновляемый набор заданий
	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, сетевой фильтр, клавиатура, мышь)
	Микрокалькуляторы – 25 шт.
	УМК учебной дисциплины
	Учебная доска
	Учебные столы – 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
ОП 14. Эффективное поведение на рынке труда	Кабинет социально-экономических дисциплин
	Конференц-зал
	Кадровые газеты, журналы
	Схемы, таблицы
	Телевизор
	DVD-плеер
	Ноутбук
	УМК учебной дисциплины

	Учебная доска
	Учебные столы – 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
ОП.15 Введение в профессию	Кабинет социально-экономических дисциплин
	Конференц-зал
	Профессиональные стандарты «Повар», «Кондитер», ФГОС по профессии Повар, кондитер; Техническое описание по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело» движения ВорлдСкиллс
	Схемы, таблицы
	Телевизор
	DVD-плеер
	Ноутбук
	УМК учебной дисциплины
	Учебная доска
	Учебные столы – 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
ОП.16 Деловая культура	Кабинет социально-экономических дисциплин
	Конференц-зал
	Кадровые газеты, журналы
	Схемы, таблицы
	Телевизор
	DVD-плеер
	Ноутбук
	УМК учебной дисциплины
	Учебная доска
	Учебные столы – 18 шт.
	Рабочее место преподавателя (стол, стул)
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места. -Доска учебная -Рабочее место преподавателя -Стол, стулья для студентов -Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др. -Компьютер; -телевизионный экран; -интерактивная доска -наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).
	- ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Учебная кухня ресторана: <b>Оборудование</b> - моечная ванна; - овощерезательная машина; - плиты электрические, индукционные; - мясорубка; - слайсер;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</li> <li>- планетарные миксеры;</li> <li>- рыбочистка;</li> <li>- морозильный ларь;</li> <li>- шкаф морозильный;</li> <li>- шкаф холодильный;</li> <li>- аппарат для вакуумной упаковки;</li> <li>- ледогенератор;</li> <li>- микроволновая печь;</li> <li>- горелка газовая ручная;</li> <li>- овоскоп;</li> <li>- посудомоечная машина;</li> <li>- стеллаж;</li> <li>- мусат для заточки ножей.</li> </ul> <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- моечная ванна двухсекционная</li> <li>- производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками</li> <li>- столы производственные</li> <li>- стеллажи для посуды</li> </ul> <p>Посуда, инвентарь</p>
<p>Учебная практика Производственная практика</p>	<p>Учебный цех</p> <p>Весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гасстроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).</p> <p>Предприятия общественного питания согласно договоров.</p>
<p>ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	
<p>МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места.</p> <p><b>Оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-доска учебная;</li> <li>-рабочее место преподавателя;</li> <li>-столы, стулья для студентов на 26 обучающихся;</li> <li>- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала</li> <li>- муляжи и демонстрационный инвентарь;</li> <li>- компьютер, телевизор,</li> <li>- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)</li> <li>- ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016</li> </ul> <p>Учебная кухня ресторана.</p>

	<p><b>Оборудование:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- моечная ванна ;</li> <li>- шкаф холодильный;</li> <li>- шкаф морозильный;</li> <li>- шкаф интенсивной заморозки;</li> <li>- охлаждаемый прилавок-витрина;</li> <li>- ледогенератор;</li> <li>- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</li> <li>- слайсер;</li> <li>- планетарный миксер;</li> <li>- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;</li> <li>- овощерезательная машина;</li> <li>- плиты электрические или с индукционным нагревом;</li> <li>- печь пароконвекционная;</li> <li>- конвекционная печь;</li> <li>-холодильный стол;</li> <li>- столы разделочные;</li> <li>- кухонный комбайн;</li> <li>- блинница;</li> <li>- весы электронные;</li> <li>- гриль электрический;</li> <li>- фритюрница;</li> <li>- микроволновая печь;</li> <li>- горелка газовая ручная;</li> <li>- машина для вакуумной упаковки;</li> <li>- машина посудомоечная;</li> <li>- стеллаж;</li> <li>- мусат для заточки ножей</li> </ul> <p>Вспомогательное оборудование</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- моечная ванна двухсекционная</li> <li>- производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками</li> </ul>
<p>Учебная практика Производственная практика</p>	<p>Учебная кухня ресторана</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весоизмерительное оборудование,</li> <li>- овощерезательная машина,</li> <li>- пароконвектомат,</li> <li>- электрическая плита,</li> <li>- протирачная машина,</li> <li>- блендер,</li> <li>- слайсер,</li> <li>- холодильные шкафы;</li> <li>- ларь морозильный,</li> <li>- инструменты,</li> <li>- инвентарь, посуда</li> </ul> <p>Предприятия общественного питания, согласно договоров.</p>
<p>ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	
<p>МДК 03.01 Организация</p>	<p>Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места. <b>Оборудование:</b></p>

<p>приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>- доска учебная;  - рабочее место для преподавателя;  - рабочие места обучающихся;  - шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала  - муляжи и демонстрационный инвентарь;  - компьютер, телевизор,  - наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)  - ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016</p> <p><b>Учебная кухня ресторана.</b>  Технологическое оборудование:  <i>весоизмерительное оборудование:</i>  -весы настольные;  -электронные;  <i>холодильное оборудование:</i>  -шкаф холодильный;  -шкаф морозильный;  -охлаждаемый прилавок  -витрина;  -льдогенератор;  <i>механическое оборудование:</i>  -блендеры с насадками;  миксеры  -слайсер;  -процессор кухонный;  овощерезка;  -привод универсальный с взбивания;  <i>тепловое оборудование:</i>  -плиты электрические или с индукционным нагревом;  -печь пароконвекционная;  -конвекционная печь;  -сковорода;  - мормиты  -гриль электрический;  -фритюрница;  -микроволновая печь;  <i>оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</i>  -овоскоп;  -машина для вакуумной упаковки;  -термоупаковщик;  <i>оборудование для мытья посуды:</i>  -машина посудомоечная;  <i>вспомогательное оборудование:</i>  -стеллаж передвижной;  -моечная ванна двухсекционная.  <i>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</i></p>
<p>Учебная практика  Производственная практика</p>	<p>Учебная кухня ресторана  - весоизмерительное оборудование,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- овощерезательная машина,</li> <li>- пароконвектомат,</li> <li>- электрическая плита,</li> <li>- протирочная машина,</li> <li>- блендер,</li> <li>- слайсер,</li> <li>- холодильные шкафы;</li> <li>- ларь морозильный,</li> <li>- инструменты,</li> <li>- инвентарь, посуда</li> </ul> <p>Предприятия общественного питания, согласно договоров.</p>
<p>ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	
<p>МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места.</p> <p>Оборудование и ТСО:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-доска учебная;</li> <li>-рабочее место преподавателя;</li> <li>-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;</li> <li>- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.</li> <li>-компьютер,</li> <li>- телевизионный экран;</li> <li>- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).</li> <li>- ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016г</li> </ul>
	<p>Учебная кухня Ресторана</p> <p>Оборудование:</p> <p><i>весоизмерительное оборудование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-весы настольные;</li> <li>-электронные;</li> </ul> <p><i>холодильное оборудование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-шкаф холодильный;</li> <li>-шкаф морозильный;</li> <li>-охлаждаемый прилавок;</li> <li>-холодильный стол</li> <li>-витрина;</li> <li>-льдогенератор;</li> </ul> <p><i>механическое оборудование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;</li> <li>-слайсер;</li> <li>-куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;</li> <li>-процессор кухонный;</li> <li>-овощерезка;</li> <li>-планетарный миксер;</li> <li>-привод универсальный с взбивания;</li> </ul> <p><i>тепловое оборудование:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-плиты электрические или с индукционным нагревом;</li> <li>-печь пароконвекционная;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-конвекционная печь;</li> <li>-гриль электрический;</li> <li>-фритюрница;</li> <li>-микроволновая печь;</li> <li><i>оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</i></li> <li>-овоскоп;</li> <li>-машина для вакуумной упаковки;</li> <li>-термоупаковщик;</li> <li><i>оборудование для мытья посуды:</i></li> <li>-машина посудомоечная;</li> <li><i>вспомогательное оборудование:</i></li> <li>-стол производственный с моечной ванной;</li> <li>-стеллаж передвижной;</li> <li>-моечная ванна двухсекционная</li> <li>-производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками</li> </ul> <p><i>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда.</i></p>
<p>Учебная практика Производственная практика</p>	<p>Учебная кухня Ресторана</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весоизмерительное оборудование,</li> <li>- овощерезательная машина,</li> <li>- пароконвектомат,</li> <li>- электрическая плита,</li> <li>- протирочная машина,</li> <li>- блендер,</li> <li>- слайсер,</li> <li>- холодильные шкафы;</li> <li>- шкаф шоковой заморозки,</li> <li>-инструменты,</li> <li>-инвентарь,</li> <li>- посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гасстроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).</li> </ul> <p>Предприятия общественного питания, согласно договоров</p>
<p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	
<p>МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Кабинет Технологии кондитерского производства.</p> <p>Оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-доска учебная;</li> <li>-рабочее место для преподавателя;</li> <li>-столы, стулья для студентов</li> <li>- компьютер,</li> <li>-телевизионный экран</li> <li>- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)</li> <li>- УМК профессионального модуля</li> </ul>



	<p>- ЭУМК по профессии ФГОС ТОП 50 «Повар, кондитер».- К.: Диполь.- 2016</p>
	<p>Учебный кондитерский цех  <i>Весоизмерительное оборудование:</i>  -весы настольные  -электронные,  -весы напольные.  <i>Холодильное оборудование:</i>  -шкаф холодильный,  -шкаф морозильный  -льдогенератор  -стол холодильный  -холодильная витрина  <i>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</i>  -овоскоп,  -машина для вакуумной упаковки,  <i>Механическое оборудование:</i>  -тестомес,  -взбивальная машина,  -миксер.  -куттер,  -мясорубка  -тесторазделочная машина  <i>Тепловое оборудование:</i>  -шкаф для расстойки теста.  -жарочный шкаф  - печь -кондитерская,  - пароконвектомат,  - фритюрница  -торталетница  -микроволновая печь;  <i>Вспомогательное оборудование:</i>  -стеллаж  -полки,  -производственный стол,  -моечная ванна двухсекционная  -производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками  -производственный стол с охлаждаемой поверхностью  -производственный стол с ящиками,  -полка или шкаф для специй, эссенций, красителей  -моечная ванна  Инвентарь, инструменты, кухонная посуда</p>
<p>Учебная практика  Производственная практика</p>	<p>Учебный кондитерский цех  - весоизмерительное оборудование,  - овощерезательная машина,  - пароконвектомат,</p>

	<ul style="list-style-type: none"><li>- электрическая плита,</li><li>- протирочная машина,</li><li>- блендер,</li><li>- слайсер,</li><li>- холодильные шкафы;</li><li>- шкаф шоковой заморозки,</li><li>-инструменты,</li><li>-инвентарь,</li><li>- посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гасстроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).</li></ul> <p>Предприятия общественного питания, согласно договоров</p>
--	---

## 9. Характеристика социокультурной среды ОУ, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся.

В техникуме созданы условия для реализации личностного потенциала обучающихся, развития их творческих, интеллектуальных способностей, укрепления здоровья и формирования общих компетенций.

### Занятость учащихся различными формами внеурочной деятельности

Занятость учащихся различными формами внеурочной деятельности представлена в таблице:

№ п/п	Название кружка, спортивной секции	Руководитель	Группа	Количество участников
<b>1. Кружки профессионального творчества</b>				
1.	«Кулинарные идеи»	Абаскалова Н.А.	13/13а; ТТ1/4	22
2.	«Вкусные истории»	Жалевич Т.Н.	6/6а; 5/5а	15
3.	«Радуга вкуса»	Вологодина Я.А.	15/15а; 3/3а	30
4.	«Поварята» и «Хроника кулинара»	Рахманина С.В.	1/1а ; 8/8а	31
5.	Кулинарная студия	Фищенко С.Г.	5/5а	12
6.	«Юный товаровед»	Попова Н.М.	ТЭ2	15
7.	«Поварское искусство»	Сергунова Н.П.	14/14а	15
8.	«Умелые ручки»	Кондратьев П.А.	7/7а	12
9.	«Гурман»	Тюрина С.Ю.	4/4а	20
10.	«Аппетитный марафон»	Шитова М.Ф.	2/2а	10
<b>2. Спортивные секции:</b>				
11.	Волейбол	Бельков А.А.	ППССЗ ППКРС	18
12.	Баскетбол	Бельков А.А.		12
13.	Настольный теннис	Бельков А.А.		6
<b>3. Вокальная студия:</b>				
14	Вокальная студия «Русь молодая»	Гвоздева Н.В.	ППССЗ ППКРС	31
<b>4. Поисковый отряд «Пульс» Музея 114 ССКД</b>				
15.	Поисковый отряд «Пульс»	Васильева З.П.	ППССЗ ППКРС	19
<b>5. Кружки в общежитии</b>				
16.	«Вдохновение»	Канищева Н.Н.	Студенты, проживающие в общежитии	68
17.	«Фантазия»	Канищева Ю.Н.		74
<b>6. Волонтерское движение «Новое поколение» по направлениям работы:</b>				
18	Социальное волонтерство	Мамаева В.М. Канищева Ю.Н. Васильева З.П.	ППССЗ ППКРС	153
19	Событийное волонтерство	Васильева З.П. Канищева Ю.Н. Лыткина Е.А.		326
20	Культурно-просветительское волонтерство	Канищева Ю.Н. Васильева З.П.		13
21	Экологическое волонтерство	Канищева Ю.Н. Лыткина Е.А.		338

В техникуме работает музей 114 Свирской стрелковой краснознаменной дивизии, на базе которого создан поисковый отряд «Пульс». Музей и поисковый отряд являются центром формирования нравственно-духовных и гражданских качеств обучающихся.

Ученическое самоуправление представлено Советом учащихся, Советом общежития, Советами учебных групп. Цели и задачи ученического самоуправления определены в Программе развития техникума «Становление профессиональной компетентности молодого рабочего и специалиста» и Положении о Совете учащихся:

- создание оптимальной среды саморазвития и условия самореализации личности учащихся, воспитание гражданских качеств.
- создание условий для развития самоуправления через Совет учащихся и Совет общежития, как коллектива ученической самоорганизации для обеспечения реализации прав обучающихся на свободу мнений, свободу слова, развитие чувства ответственности за себя, коллектив, училище.

Выборы в совет учащихся и председателя Совета проводятся в сентябре-октябре учебного года на конференции учащихся всех курсов и студентов групп СПО.

### Модель ученического самоуправления



### Развитию личности обучающихся и студентов способствуют традиционные коллективные творческие дела:

1. КТД День знаний и праздник «Первого звонка» с фотографированием учащихся групп I курса.
2. КТД «Есть система достойная...», в честь Дня ПТО и Международного Дня Учителя
3. КТД Презентация групп I курса
4. с проведением творческих конкурсов КТД Новогодний карнавал и конкурс на лучшие новогодние поздравления.
5. КТД Декада оборонно-массовой работы в честь Дня защитника Отечества и военно-спортивный конкурс «А, ну-ка, парни»
6. КТД Международный женский день (конкурсы, поздравления) КТД Конкурс «Учащийся года»

7. КТД День Победы. Вахта памяти: «Благодарные потомки – победителям!»
8. КТД «Знай, наших», награждение обучающихся и студентов за участие в жизни техникума по итогам учебного года

**Задачи КТД формировать общие компетенции обучающихся и студентов:**

1. Развитие самостоятельности, инициативы, социального опыта и совершенствование способностей, потребностей в межличностных отношений обучающихся;
2. Формирование делового сотрудничества педагогических работников и обучающихся.
3. Формирование гражданских качеств личности.

В техникуме работает социально - психологическая служба. В задачи, которой входит:

- изучение индивидуальных особенностей обучающихся;
- повышение мотивации на профессию,
- создание комфортного психологического микроклимата в учебных группах.

В техникуме для работы с обучающимися и студентами имеется:

- благоустроенное общежитие секционного типа на 210 мест;
- столовая на 200 посадочных мест;
- актовый зал на 300 посадочных мест;
- спортивный зал, площадью 271,1 кв.м.