

СПРАВКА

о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования
– программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

19.01.04 Пекарь

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины, цикла, модуля в соответствии с учебным планом образовательной программы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования, обеспечивающего реализацию образовательной программы
1	Физическая культура	Спортивный зал: Баскетбольный мяч -2 шт. Волейбольный мяч -1 шт. Конус с отверстиями большой – 10 шт. Конус сигнальный большой – 10 шт. Мячи для б/тенниса – 3шт. Футбольный мяч – 3 шт. Футбольный мяч – 3 шт. Футбольный мяч – 3 шт. Сетка для н/тенниса -1 шт. Волейбольный мяч -3 шт. Ракетка для н/тенниса – 1шт. Шарики для тенниса – 5 шт
2	Безопасность жизнедеятельности	Рабочее место преподавателя Компьютер, проектор с экраном, принтер Рабочие места обучающихся Костюмы военные, жилеты спасательные, ремни солдатские Комплект рабочей учебно-программной документации Плакаты ОБЖ – 12 шт. Плакаты по ГО – 23 шт. Плакаты по основам военной службы – 18 шт. Плакаты по охране труда – 20 шт. Фильтрующий противогаз ГП-5 – 10 шт.
3	Основы микробиологии, физиологии питания и гигиены	Учебный кабинет «Химия и биология» Рабочее место преподавателя Рабочие места обучающихся Книжный шкаф Компьютер Проектор с экраном Принтер Доска магнитная Плакаты Видеофильмы
4	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей: МДК 01.01 Технология производства дрожжей.	Учебный кабинет; Учебная лаборатория поваров. Комплект рабочей учебно-программной документации Рабочее место преподавателя- компьютер (рабочая станция)

<p>УП.01.01 Учебная практика</p> <p>ПМ.02 Приготовление теста</p> <p>МДК. 02.01. Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий</p> <p>МДК. 02.02. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</p> <p>УП.02.01 Учебной практики</p> <p>ПМ.03 Разделка теста</p> <p>МДК. 03.01. Технология деления теста, формования тестовых заготовок</p> <p>МДК. 03.02. Технология разделки мучных кондитерских изделий</p> <p>УП.03.01 Учебной практики</p> <p>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p> <p>МДК. 04.01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</p> <p>МДК. 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</p> <p>УП.04.01 Учебной практики</p> <p>ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции</p> <p>МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции</p> <p>Учебная практика</p>	<p>Рабочие места обучающихся – 20 шт.</p> <p>Принтер</p> <p>Весоизмерительное оборудование:</p> <p>Весы настольные электронные – 1 шт.</p> <p>Тепловое оборудование:</p> <p>Пароконвектомат АВАТ – 2 шт.</p> <p>Плита индукционная AIRHOT - 1 шт.</p> <p>Плита электрическая с духовкой (3 конфорочная) – 4 шт.</p> <p>Плита электрическая с духовкой(4 конфорочная) – 1шт.</p> <p>Микроволновая печь – 2 шт.</p> <p>Шкаф холодильный – 1 шт.</p> <p>Механическое оборудование:</p> <p>Миксер планитарный Gemlux – 1 шт.</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) – 1шт.</p> <p>Мясорубка электрическая – 1 шт.</p> <p>Миксер (погружной) – 2 шт.</p>
--	--



Директор

Р. Р. Гилязетдинов