|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование кабинетов, лабораторий, мастерских | Наименование материально-технического обеспечения |
| 1 | Электротехника (2-1/1) | Плакаты –10 шт.:   1. Схемы и механические характеристики двигателей постоянного тока 2. Схемы и внешние характеристики генераторов постоянного тока 3. Электродинамический прибор 4. Магнитоэлектрический прибор 5. Трансформатор силовой трехфазный 6. Трансформаторы малой мощности 7. Резонанс токов 8. Резонанс напряжений 9. Действующее и среднее значение синусоидального тока 10. Синусоидальное ЭДС |
| 2 | Безопасность жизнедеятельности и охраны труда (3-1/1) | Плакаты – 14шт.:   1. Автомат Калашникова; 2. Устройство и работа ударно-спусковой мех.АКМ; 3. Отдача оружия; 4. Приемы стрельбы из автомата; 5. Приемы метания ручных гранат; 6. Средства борьбы применяемых в бою; 7. Первая мед.помощь при ранении; 8. Ручные гранаты ПГД -1 , Ф-1; 9. Ручной пулемет Калашникова; 10. Форма траектории и ее практическое значение; 11. Тактика минно-взрывные заряжения; 12. Определение расстояния; 13. Военная типография; 14. Средства борьбы, приемы в бою.   Презентации – 17шт.:   1. воинские звания 2. Военнослужащий специалист владеющий оружием и военной ТХ; 3. Международная миротворческая деятельность сил ВС -2; 4. Общевойсковые уставы ВС РФ -2; 5. Первая мед.помощь при переломах; 6. Виды войск вооружений РФ; 7. Состав ВС РФ; 8. Индивидуальные средства защиты; 9. Защита населения; 10. Национальная безопасность; 11. Пограничная защита; 12. Фильтрующие и гражданские противогазы; 13. Современные средства поражения; 14. Ураганы; 15. Экономические проблемы.   Технические средства обучения:   1. Компьютер; 2. Проектор.   Диски – 8шт.:   1. Травматизм; 2. Сам себе МЧС; 3. Энциклопедия вооружения; 4. Основы военной службы; 5. Охрана жизнедеятельности в школе. |
| 3 | Биология сельскохозяйственных животных и животноводства (3-3/1к) | Плакаты – 20шт.:   1. Альбом»Породы с/х животных»; 2. Альбом Лабораторно-практические работы по с/х машинам. Уборочные и транспортные машины; 3. Комплект плакатов «Выращивание ремонтных телок» – 7; 4. Комплект плакатов «Предупреждение яловости коров» -4; 5. Комплект плакатов «Предупреждение и лечение маститов у коров» - 6; 6. Ключ для мечения скота по методу Иванова М.Ф.   Презентации:   1. Заготовка кормов; 2. Технология машинного доения; 3. Виды продуктивности крс; 4. Машины и оборудование для уборки навоза; 5. Доильные установки; 6. Корма; 7. Экстерьер; 8. Свиноводство – 2; 9. Установки для создания микроклимата; 10. Породы; 11. Разведение; 12. Доение; 13. Анатомия; 14. Конституция; 15. Продуктивность; 16. Свиноводство -1; 17. Технология заготовки кормов; 18. Свиноводство -2; 19. Овцеводство; 20. Свиноводство; 21. Пчеловодство; 22. Молочная продуктивность; 23. Мясная продуктивность; 24. Выращивание молодняка; 25. Консервирование грубых кормов; 26. Кормление коров; 27. Кормление телят; 28. От каждой коровы; 29. Пчеловодство – 2; 30. Осеменение коров.   Технические средства обучения:   1. Компьютер; 2. Проектор; 3. Экран.   Карточки:  МДК.01.01.   1. Тест - машины и оборудование для приготовления и раздачи кормов; 2. Тест - машины и оборудование для доения коров и первичной обработки молока; 3. Тест – машины и оборудование для уборки навоза и обеспечения микроклимата;   МДК.01.02.   1. Основы анатомии и физиологии крупного рогатого скота; 2. Тест – породы крупного рогатого скота; 3. Тест – конституция, экстерьер, интерьер крупного рогатого скота; 4. Тест – методы разведения крупного рогатого скота; 5. Тест – рост и развитие с/х животных; 6. Тест – технология производства молока; 7. Тест – технология механизированных работ на фермах и комплексах КРС; 8. Тест – корма.   Учебники – 9шт.:   1. Костомахин Н.М. «Скотоводство», М.,2009г.; 2. Л.Д.Самусенко, А.В.Мамаев «Практические занятия по скотоводству», М., 2010г.; 3. В.В. Кирсанов « Механизация и технология животноводства», М., 2013г.; 4. Куликов В.М., Рубан Ю.Д. « Общая зоотехния»; 5. Зеленевский Н.В., Васильев А.П., Логинова Л.К. «Анатомия и физиология животных», М.Академия, 2010г.; 6. Писменская В.Н. «Анатомия и физиология с/х животных» М. Колос, 2006г.; 7. Александров В.А. «Практикум по животноводству», колос, 1984г.; 8. Солдатов А.П. «Основы животноводства» М. Агропромиздат, 1988г.; 9. Изилов Ю.С. «Основы молочного и мясного скотоводства», Агропромиздат, 1985г.   Электронные учебники – 8шт.:   1. Калашников А.П. Нормы и рационы кормления с/х животных,М. Агропромиздат, 1985г.; 2. Зоотехния: учебное пособие, А.Шуркин. - Астана: Фолиант, 2010г.; 3. Писменская В.Н. Анатомия и физиология с/х животных. М.Колос, 2006г.; 4. Жигачев А.И., Уколов П.И., Билль А.В. Разведение с/х животных с основами частной зоотехнии. М. КолосС, 2009г.; 5. Костомахин Н.М. Разведение с основами частной зоотехнии. Учебник для вузов, 2006г.; 6. Плященко С.И. Основы животноводства, 1997г.; 7. Н.Ф.Красота, Разведение с/х животных; 8. Н.А. Харченко, Пчеловодство, 2003г. |
| 4 | Русский язык и культура речи (4-1/1к) | Таблицы -10шт.:   1. Способы словообразования; 2. «Ь» после шипящих; 3. Н и НН в прилагательных; 4. Производные предлоги; 5. Тире между подлежащими и сказуемыми; 6. Прямая речь; 7. Обособленные члены предложения; 8. Обособленные определения; 9. Однородные члены предложения -2.   Презентации – 16шт.:   1. Односоставные предложения; 2. Знаки препинания в сложных предложениях; 3. Обобщающие слова при однородных членах предложения; 4. Обособление обстоятельств; 5. Предложения с обособленными определением; 6. Предложения с обособленным прилагательным; 7. Предложения с обращениями; 8. Сравнительный оборот; 9. Уточняющие обстоятельства; 10. Наречие; 11. Предлоги; 12. Сложноподчиненные предложения; 13. Прописные буквы; 14. ИВН по русскому языку; 15. Консультация – игра; 16. Консультация – соревнование.   Технические средства обучения – 3шт.:   1. Проигрыватель; 2. Компьютер; 3. Диапроектор.   Учебники – 10шт.:   1. Греков «пособие занятий по русскому языку в старших классах» - 10шт.   Диски – 4шт.:   1. Тесты по пунктуации; 2. Интерактивный тренинг по подготовке к ЕГЭ по русскому языку; 3. Виртуальный наставник; 4. Диктанты, изожения, тренировочные упражнения |
| 5 | Технология кондитерского производства (2-7/3к) | Макеты блюд и тортов – 40шт.  Карточки:   1. Блюда из овощей и грибов; 2. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста; 3. Супы и соусы.   Учебники:   1. Справочное пособие «Технология приготовления пищи»; 2. Учебное пособие «Кулинария» Н.А.Анфимова; 3. Сборник кулинарных рецептов «Лучшие блюда русской кухни» Л.А.Лагутина; 4. Учебное пособие «Повар» В.А.Барановский; 5. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции» Г.Г.Дубцов; 6. Рабочая тетрадь п/о по специальности «Повар» В.П.Андросов, Л.А. Трутаева - 24шт.; 7. Рабочая тетрадь п/о по профессии «Кондитер» В.П.Андросов, Т.В.Пыжова – 15шт.; 8. Сборник рецептур кулинарных изделий;   Наглядное пособие:   1. Чай, кофе; 2. Кисломолочные продукты; 3. Консервы, пресервы; 4. Соки; 5. Вкусовые продукты; 6. Кондитерские изделия. |
| 6 | Технология кулинарного производства (2-6/3к) | Плакаты – 44шт.:   1. Фрукты; 2. Овлщи; 3. Что растет в саду и огороде; 4. Приготовление дрожжевого теста; 5. Соотношение меры и массы продуктов; 6. Хранение продуктов; 7. Схема приготовления омлета; 8. Схема приготовления сырников; 9. Схема приготовления песочного теста; 10. Правила поведения за столом; 11. Схема приготовления мясного бульона; 12. Схема приготовления заправочного супа; 13. Приемы тепловой обработки продуктов; 14. Первичная обработка продуктов; 15. Схема приготовления мясных котлет; 16. Схема приготовления каши; 17. Схема приготовления винегрета; 18. Схема приготовления теста для блинчиков и оладий; 19. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества; 20. Схема приготовления отварной и жареной рыбы; 21. Столовая посуда; 22. Формы нарезки продуктов; 23. Организация рабочего места и правила ТБ; 24. Схема разделки говяжьей туши; 25. Соусы; 26. Техническая схема приготовления пряничного теста; 27. Схема приготовления супа-пюре; 28. Схема приготовления сдобного теста; 29. Схема приготовления безопарного теста -2; 30. Схема приготовления красного основного соуса; 31. Схема приготовления бисквита основного; 32. схема приготовления рыбы средней и крупной; 33. схема приготовления опарного теста; 34. Схема приготовления бисквита «Буше»; 35. Сервировка стола -2; 36. Разделка пирожков из дрожжевого теста; 37. Разделка пирогов из слоеного теста; 38. Приемы складывания салфеток; 39. Правила оформления праздничного стола; 40. Правила поведения за столом; 41. Приготовление и лепка пельменей; 42. Схема приготовления борща.   Презентации - 92шт.:   1. Блюда из круп и макарон; 2. Блюда из круп бобовых, кукурузы; 3. Кулинарная разделка свиной туши; 4. Кулинарная разделка туш КРС; 5. Механическая кулинарная обработка птицы; 6. Полуфабрикаты из свинины; 7. Приготовление рубленой и котлетной масс и прочее – 2; 8. Приготовление мясных полуфабрикатов; 9. Механическая кулинарная обработка овощей; 10. Нарезка клубнеплодов; 11. Нарезка корнеплодов; 12. Нарезка овощей; 13. Обработка овощей; 14. Пряности и приправы; 15. Украшение блюд фигурная нарезка; 16. Морепродукты; 17. Обработка бесчешуйчатой и осетровой рыбы; 18. Обработка рыбы для фарширования; 19. Обработка рыбы; 20. Обработка чешуйчатой рыбы; 21. Обработка рыбных блюд; 22. Приготовление рыбной котлетной массы; 23. Приготовление рыбных полуфабрикатов; 24. Рыба; 25. Приготовление рыбных жареных блюд целиком; 26. Приготовление прозрачных супов; 27. Приготовление щей; 28. Рассольник; 29. Солянки; 30. Суп-пюре; 31. Холодные супы - 2; 32. Блюда из яиц; 33. Бутерброды; 34. Желерованные блюда; 35. Овощное рагу; 36. Пасха творожная; 37. Пирожки с капустой; 38. Супы; 39. Приготовление тушеной капусты; 40. Приготовление дрожжевого теста - 2; 41. Пудинг рисовый; 42. Рыба под маринадом; 43. Соусы; 44. Фруктовое желе; 45. Холодные десерты; 46. Холодные соусы; 47. Классификация и название столовой посуды; 48. Оборудование и оформление ресторанов; 49. Сервировка столов; 50. Сервировка; 51. Складывание салфеток; 52. Бисквитное тесто и изделия из него; 53. Заварное пирожное; 54. Заварное тесто; 55. Итоговый урок по тортам; 56. Песочное тесто; 57. Слоеные торты; 58. Бисквитные торты; 59. Отделка тортов; 60. Песочные торты; 61. Пирожные песочные; 62. Пряничное тесто; 63. Бисквитные пирожные; 64. Украшения из рисовальной массы; 65. Крошковые пирожные; 66. Приготовление помадки; 67. Приготовление тортов; 68. Слоеные пирожные; 69. Украшения из мастики; 70. Характеристика гелей и загустителей 71. Характеристика тортов; 72. Аппарат пароварочный; 73. Взбивательные машины; 74. Водонагреватели, кипятильники; 75. Газовые котлы; 76. Кофеварка; 77. Овощерезательная машина; 78. Паровые котлы; 79. Пищеварочные котлы; 80. Плиты электрические; 81. Электрические котлы; 82. Горячий цех; 83. Кондитерский цех; 84. Мясной цех; 85. Овощной цех; 86. Холодный цех; 87. Обмен энергии; 88. Пищевые вещества; 89. Пищеварение.   Модели, макеты – 93шт.:   1. Макеты тортов:   Праздничный - 4шт.;  Многоярусный – 5шт.;  Детские – 4шт.;  Фигурные – 4шт.;   1. Макеты изделий из дрожжевого теста:   Пироги – 3шт.;  Пирожки, булочки, расстегаи и др. – 13шт.;   1. Учебно-наглядные пособия:   Образцы упаковок продуктов промышленного производства – 30шт.;  Наглядный материал сыпучих продуктов питания в файловых мешках – 30шт.  Технические средства обучения – 4 шт.:   1. Компьютер; 2. Интерактивная доска; 3. Проектор; 4. Принтер.   Карточки – 138 шт.:   1. Тестовые задания по МДК.01.01. «Технология обработки сырья и приготовлении блюд из овощей и грибов -11шт.; 2. Тестовые задания по МДК.02.01. «Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп бобовых и макаронных изделий, яиц, творога и теста» – 16шт.; 3. Тестовые задания по МДК.03.01. «Технология приготовления супов и соусов» - 28шт.; 4. Тестовые задания по МДК. 04.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы» - 12шт.; 5. Тестовые задания по МДК. 05.01. «Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы» - 21шт.; 6. Тестовые задания по МДК.06.01. «Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок» - 6шт.; 7. Тестовые задания по МДК.07.01. «Технология приготовления сладких блюд и напитков» - 14шт.; 8. Тестовые задания по МДК.08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» - 26шт.; 9. ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места – 2шт.; 10. ОП.02. Физиология питания с основами товароведения – 2шт.   Учебники -50шт.:   1. Учебник Анфимова «Кулинария» – 9шт.; 2. Учебник Анфилова «Товароведение» – 9шт.; 3. Учебник Золин «Технологическое оборудование» - 10шт.; 4. Дубцов «Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции»; 5. Усов «Организация производства обслуживания на ПОП»; 6. Харченко «Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий»; 7. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий»; 8. Шумилина «Кондитер»; 9. Ершов «Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия»; 10. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»; 11. Семиряшко «Кулинария контрольные материалы»; 12. Лутомкина «Холодильное оборудование ПОП»; 13. Лутомкина « Тепловое оборудование ПОП»; 14. Потапова «Холодные блюда и закуски»; 15. Потапова «Блюда из мася»; 16. Потапова «Блюда из рыбы и морепродуктов»; 17. Потапова «Изделия из теста»; 18. Потапова «Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки»; 19. Соколова «Современное сырье для кондитерского производства» 20. Татарская «Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров»; 21. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»; 22. Кузнецова «Техника приготовления мучных кондитерских изделий»; 23. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»; 24. Бурашников «Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле»; 25. Шестакова «Калькуляция и учет в общественного питания»;   Электронные учебники – 9шт.:   1. Сучкова «Детские торты»; 2. Тощев «искусство оформления блюд и кулинарных изделий»; 3. Кулинарные рецепты; 4. Ковалев «Технология приготовления пищи»; 5. Павлов «Сборник рецептур мучных кондитерских изделий»; 6. Бутейкис «Технология приготовления кондитерских изделий»; 7. Золин « Технологическое оборудование ПОП»; 8. Маслов «Кулинария»; 9. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.   Диски – 23шт.:   1. Масленица; 2. Карвинг; 3. Дачные радости; 4. Бармен; 5. Мастер кулинарного искусства; 6. Легко и быстро №1; 7. Легко и быстро №2; 8. Спроси повара; 9. Большая поваренная книга; 10. Энциклопедия французской кухни; 11. Официант; 12. Помидоры; 13. Грибы; 14. Картофель; 15. Кабачки; 16. Баклажаны; 17. Выпечка; 18. Пицца; 19. Кавказская кухня; 20. Суши №1; 21. Суши №2; 22. Иностранная кухня; 23. Русская кухня. |
| 7 | Комбайны (2-8/3к) | Плакаты – 20шт;  Макеты:   1. Макет систематической смазки; 2. Макет муфты сцепления; 3. Макет обгонной муфты; 4. Макет молотильного аппарата; 5. Макет переднего моста трактора; 6. Макет КПП – 2шт.; 7. Макет гидроцилиндра; 8. Макет синхронизатора. 9. Одноплунжерного ТНВД 10. Термостат ДВС; 11. Поршень-шатунный; 12. Модель ТНВД;   Учебники – 10шт.  Технические средства обучения – 1шт. |
| 8 | Информационные технологии в профессиональной деятельности (2-1/3к) | Плакаты – 6 шт:   1. Правила ТБ в кабинете информатики 2. Объем памяти 3. Типы пишущих устройств   ТСО:   1. Компьютер – 11 шт 2. Экран – 1 шт 3. Проектор – 1 шт 4. Принтер – 1 шт |
| 9 | Социально-экономических дисциплин (2-2/3к) | Плакаты-39шт.:   1. Виды собственности; 2. Фирма и ее цели; 3. Рыночное равновесие; 4. Экономический рост; 5. Экономические циклы; 6. Финансовая система РФ; 7. Совершенная конкуренция ; 8. Бухгалтерский учет; 9. Банковская система РФ; 10. Роль государства в экономике; 11. Рынок труда; 12. Монополия; 13. Виды рынков; 14. Глобальные экономические проблемы; 15. Спрос; 16. Предложение; 17. Ограниченность экономических ресурсов; 18. Потребности человека; 19. Виды налоговых сборов; 20. Функции денег; 21. Государственный бюджет; 22. Государственный долг; 23. Типы экономических систем; 24. Факторы производства; 25. Отечество наше – Россия; 26. Структура вооруженных сил РФ; 27. Флаги государств мира; 28. Ордена и медали России; 29. Гос.гимн РФ; 30. Символика; 31. Выдающиеся полководцы; 32. Родословное древо князей; 33. Родословное древо царей и императоров; 34. Человек, природа и общество; 35. Внутренний мир и социализация общества; 36. Взаимодействие людей в обществе; 37. Культура и духовная жизнь; 38. Человек познает мир; 39. Социальная система общества.   Карты:   1. Политическая карта мира; 2. Россия и страны мира; 3. Россия и сопредельные страны; 4. Крымская война; 5. Русско-турецкая война; 6. Отечественная война; 7. Северная война; 8. Русско-японская война.   Презентации:   1. Культура первой политики; 2. Советский союз в предвоенные годы; 3. СССР в годы вел.отеч.войны; 4. Политическое развитие СССР; 5. Социально-экономическое развитие страны; 6. Внешняя политика СССР; 7. Коллективизация; 8. Политические реформы; 9. Серебряный век русской культуры; 10. Перестройка; 11. Весна на рубеже 20в; 12. Спец.налоговые режимы; 13. Фирмы в экономике; 14. Экономика и государство; 15. Занятость и безработица; 16. Экономический рост и развитие; 17. Правовые основы предпринимательской деятельности; 18. Рыночные отношения в современной экономике; 19. Человек, индивидуум, личность; 20. Свобода и деятельность человека; 21. Религия в современном мире; 22. Научное ненаучное познание мира.   Технические средства обучения:   1. Компьютер; 2. Принтер; 3. Проектор; 4. Экран.   Учебники:   1. История для СПО; 2. Основы философии (СПО) В.П. Кахоновский, Москва 2013 – 6шт.; 3. Основы маркетинга, С.В.Карпова, 2011; 4. Основы менеджмента, Е.А.Репина, 2011; 5. Основы экономики, Н.Н. Кажевников, 2011; 6. Человек и его дело, Овчинников; 7. История россии и мира, Н.П.Загладин, 2008 – 2шт.; 8. Основы права, А.Ф.Никитин, 2006; 9. Экономика.   Электронные учебники;   1. История отечества 20 нач. 21 вв, Н.В. Загладин; 2. Всеобщая история, Н.В. Загладин; 3. История России, А.Н.Сахаров; 4. Всеобщая история, Н.В.Загладин; 5. История. Философия. Социология; 6. Экономика и право;   Энциклопедия истории России. |
| 10 | Организация ветеринарного дела и зоотехники (1-8/3к) | Плакаты:   1. Биобезопасность предприятий; 2. Здоровье свиней и ветеринарный контроль; 3. Влияние микроклимата на продуктивность и здоровье животных; 4. Зоогигиена и ветеринарная санитария; 5. Зоогигиена требования к нормам и кормлению животных; 6. Зоогигиена, требования к воде; 7. Барометры микроклимата и их контроль 8. Санитарно-гигиенические требования к почве; 9. Дезинфекция; 10. Система вентиляции - 2 шт.; 11. Система водоснабжения – 2шт; 12. Система кормления -2шт.; 13. Система хранения и транспортировки корма; 14. Система охлаждения животных; 15. Система содержания свиней на промышленных комплексах; 16. Станочное оборудование; 17. Биология и хоз.-пол. Признаки свиней – 2шт.; 18. Способы сод-я свиней на пром.комплексах; 19. Биологические основы размножения; 20. Воспроизводство свиней; 21. Выборка свиноматок в охоте; 22. Конституция и экстерьер свиней; 23. Осеменение свиноматок – 2шт.; 24. Оценка конечностей; 25. Ремонт стада свиноматок; 26. Селекция – 2шт.; 27. Значение питательных веществ для организма животных; 28. Зоотехнические анализы кормов; 29. Комбикорма; 30. Нормированное кормление свиней – 4шт.; 31. Биологически активные вещества 32. Ежедневный уход за животными; 33. Организация и технология работ с разными группами свиней.   Презентации – микробиология – 6шт. |
| 11 | Управление транспортным средством и безопасность движения (2-5/2к) | Плакаты:   1. Остановка и стоянка; 2. Сигналы светофора; 3. Общие положения; 4. Применение спец.сигналов; 5. Сигналы регулировщика; 6. Буксировка механических ТС; 7. Экзаменационные упражнения по вождению автомобиля; 8. Торможение автомобиля; 9. Маневрирование -2; 10. Применение запрещающих знаков; 11. Применение предписывающих знаков; 12. Применение знаков приоритета; 13. Дорожная разметка; 14. Расположение ТС на проезжей части; 15. Пешеходные переходы и остановки МТС; 16. Маневрирование; 17. Проезд нерегулируемых перекрестков; 18. Проезд регулируемых перекрестков; 19. ДТС повышенной опасности; 20. Посадка водителя; 21. Типичные ошибки посадки водителя; 22. Основы руления; 23. Управление ТС в сложных дорожных условиях; 24. Обгон, встречный разъезд.   Технические средства обучения:   1. Компьютер – 11шт.   Учебники:   1. Учебник водителя «Первая доврачебная мед.помощь», Никоненко В.П., 2005г.; 2. Учебник водителя «Основы управления автомобилем и безопасность движения», Шухман Ю.Н., 2008г.; 3. Учебник водителя «Правила дорожного движения», 2008г. |
| 12 | Столярная мастерская (1-6/3к) | Плакаты – 30шт:   1. Слесарь-ремонтник; 2. Слесарь-станочник; 3. Токарь.   Презентации – 1шт.:   1. Презентация технологии изготовления слесарного инструмента .   Модели – 6шт.:   1. Коробки передачи; 2. Шестеренчатой передачи; 3. Разрез масляного насоса; 4. Модель микрометра.   Технические средства обучения – 27шт.:   1. Верстак слесарный - 19; 2. Станок токарно-винторезный ДИП50; 3. Станок токарный учебный; 4. Станок фрезерный; 5. Станок сверлильный стационарный; 6. Станок сверлильный настольный; 7. Станок заточной настольный; 8. Станок обдирочный стационарный; 9. Стеллажи -4; 10. Столы -4; 11. Стулья -20; 12. Шкаф; 13. Шкаф наглядных пособий; 14. Доска классная -2; 15. Шкаф для инструментов -2.   Карточки – 1шт.:   1. Инструкционные и технологические карты по предметам»Слесарное дело», «Материаловедение».   Учебники: по предметам «слесарное дело», «материаловедение», «техническая механика», «техническое черчение». |
| 13 | Пункт технического обслуживания (1-4/3к) | 1. Стенд для диагностики ТНВД ДД-1004; 2. Стенд для диагностики электрооборудования Э-242; 3. Стенд для диагностики бензин.форсунок ДД2200; 4. Стенд для диагностики дизельных форсунок ДД2110; 5. Стенд для проверки свечей зажигания Э-203-П; 6. Стенд для очистки свечей зажигания Э203-0; 7. Зарядное устройство для АКБ ЗУ-1-А; 8. Прибор определения люфта рулевого колеса К524М; 9. Тиски слесарные -2шт.; 10. Верстак инструментальный, СП-2 -2шт.; 11. ТНВД УТН-5 -2шт.; 12. ТН КАМАЗ; 13. ТНЯМЗ; 14. ТН 4; 15. НД -6/2; 16. Электрощит ЩС-10; 17. Розетки-3шт.; 18. Стол-верстак -11шт.; 19. Газовый баллон автомобильный учебный, пропан. 20. Подъемник гаражный П-178-Д-03; 21. Оборудование для регулировки развал-схождение СКО-1м.; 22. Компрессор для подкачки колес; 23. Стенд для шиномонтажа колес; 24. Стенд балансировки колес; 25. Передвижная емкость для отработанного масла; 26. ДВС и трансмиссия переднеприводного автомобиля; 27. Вулканизатор шиноремонтный; 28. Точильный станок ТЗ-634; 29. Сверлильный станок; 30. Двигатель КАМАЗ-740 в разрезе; 31. Двигатель ВАЗ-2106; 32. Двигатель ЗМЗ-53-11 – 2шт.; 33. Двигатель ЗМЗ-402; 34. Стенд для разборки ДВС передвижной – 2шт.; 35. Стенд для разборки ДВС стационарный – 2шт.; 36. КПП ВАЗ-2101; 37. Кран-балка; 38. Подъемник для легковых автомобилей ПП-ЗУХЛ4; 39. Подпорка под автомобиль – 2шт.; 40. Действующая модель ДВС 3М3 -53-11; 41. Прибор для диагностики ЭБУ сканматик 2; 42. Газоанализатор; 43. Сварочный инвертор СВП 160-АП; 44. Прибор для диагностики автомобилей; 45. Комплект для диагностики КАР 400-02;   Учебники:   1. «Грузовые автомобили» Родич В.А., Академия 2002г.; 2. Автомеханик; 3. Грузовые автомобили КАМАЗ ТО и ремонт;   Карточки:   1. Инструкционные карты – 25шт.   Плакаты – 10шт. |
| 14 | Технического обслуживания электрооборудования (2-2/1к) | Плакаты:   1. Образцы проводов, маркировка, сечение – 1.   Модели, макеты:   1. Машина постоянного тока – 1.   Технические средства обучения:   1. Люминесцентная лампа – 9; 2. Прожектор -1; 3. Пускатель ПМ – 16; 4. Электродвигатель – 9; 5. Электросчетчик – 5; 6. Кнопочная станция – 18; 7. Автоматический выключатель – 18; 8. Амперметр переменного тока – 9; 9. Амперметр постоянного тока – 9; 10. Вольтметр – 9; 11. Автоматический переключатель АП-50 – 9; 12. Светильник уличного освещения – 2.   Реактивы:   1. Канифоль; 2. Олово.   Учебники:   1. М.Ю.Сибикин, Ю.Д.Сибикин «Электробезопасность при эксплуатации электроустановок промышленных предприятий», центр «Академия» 2012г. -1; 2. Ю.Д.Сибикин «Техническое обслуживание, рекмонт электрооборудования и сетей промышленных предприятий», центр «Академия» 2011г. -1; 3. Б.К.Иванов «Электромонтер по обслуживанию и ремонту электрооборудования», 2011г. -1; 4. В.В.Москаленко «Справочник электромонтера», 2012г.; 5. Учебное издание «Устройство, ремонт и обслуживание электрооборудования в сельскохозяйственном производстве», 2003г. 1;   Немеханическое оборудование:   1. Стол для лабораторно-практических занятий – 10; 2. Стол ученический – 8; 3. Стол преподавателя – 1; 4. Шкаф – 3; 5. Стулья – 15. |
| 15 | Учебный кондитерский цех (2-3/3к) | Немеханическое оборудование:   1. Рабочие столы – 10; 2. Шкафы -2; 3. Полка для посуды – 1; 4. Весы настольные – 1; 5. Стеллажи для готовой продукции – 3; 6. Раковины для мытья посуды – 4.   Механическое оборудование:   1. Пекарские шкафы – 3; 2. Взбивательные машины – 1; 3. Тестоделительная машина – 1; 4. Тестомесительная машина – 1; 5. Расстоечная машина – 1; 6. Холодильники – 2. |
| 16 | Учебный кулинарный цех (2-5/3к) | Немеханическое оборудование:   1. Рабочие столы – 8; 2. Шкафы – 2; 3. Полка для посуды – 1; 4. Весы настольные – 1; 5. Раковины для мытья посуды – 8.   Механическое оборудование:   1. Электрические плиты – 4; 2. Электрическая фритюрница – 1; 3. Водонагреватель – 1; 4. Холодильники – 2; 5. Протирорезательная машина – 1. |
| 17 | Техническое оснащение и организация рабочего места (2-4/3к) | Мебель:   1. Столы – 10 шт 2. Стулья – 40 шт 3. Шкафы – 6 шт 4. Посуда – 100 шт (тарелки, бокалы) |
| 18 | Ботаники и физиологии растений (2-9/3к) | Плакаты:   1. Снегозадержание 2. Травы 3. Технология уборки пшеницы 4. Строение цветка 5. Строение микроскоп   Гербарии:   1. Культурные растения 2. Основы агрономии 3. Ботаника – морфология растений   Набор удобрений  Типы почв  Лабораторная посуда  Микроскоп  Строение корня  Строение листа  Строение стебля  Технические средства обучения:   1. Компьютер; 2. Интерактивная доска; 3. Мультимедийный проектор |
| 19 | Механизация свиноводческих ферм и комплексов (1-2/3к) | Плакаты – 4шт.  Модели, макеты – 8шт.  Учебники – 28шт.  Электронные учебники – 6шт.  Технические средства обучения:   1. Система обеспечения микроклимата; приточные клапана разной модификации; компьютеры климатического контроля; 2. Система обогрева - теплая комната (теплогенераторы, тепловые сушки); система водяного отопления; 3. Станочное оборудование для разных полувозростных групп свиней; 4. Система водоподготовки и водообеспечения – автоматической поилки разных модификаций, система контроля подачи и качества воды, система модификации; 5. Система кормления: система транспортировки корма с включением микродобавок, автоматические кормушки разной модификации; 6. Набор приборов и оборудования для искусственного осеменения; 7. Набор ветеринарных инструментов; 8. Лекарственные и иммунологические препараты. |
| 20 | Анатомии и физиологии животных (1-9/3к) | Плакаты – 5шт. (по содержанию, кормлению, вентиляции, водоснабжению, отоплению свиноводческих комнат, помещений на комплексах).  Презентации – 12шт. (по предметам «Анатомия и физиология животных, эпизоотология).  Макропрепараты – 15 шт. (кости черепа, позвоночник, звенья грудной клетки, лопатка кости таза, трубчатые кости, копытца, кости пальцев, мышечные макропрепараты грудной и тазовой конечностей).  Технические средства обучения -11шт.:   1. Мультимедийная установка; 2. Микроскоп; 3. Инструменты для фиксации и укрощения животных (закрутка, носовые щипцы; для осмотра – зевники, влагалищное зеркало; для перкуссии – перкуссионные молоточки и плессиметры; для аускультации – стетофонендоскоп.).   Учебники -11шт.:   1. По анатомии и физиологии – 3шт.; 2. Эпизоотология – 2шт.; 3. Ветеринарное законодательство – 2шт.; 4. Словари – 2шт.; 5. Ветеринарная энциклопедия – 2шт.   Дики – 1шт.:  Учебно-методический материал. |
| 21 | Механизации и автоматизации сельскохозяйственного производства (1-3/3к) | 1. Двигатель СМД-62; 2. Трактор в разрезе Т-15ОК; 3. Двигатель Д-240; 4. КПП МТЗ -80; 5. Задний мост ВАЛтра; 6. КПП ВАЛтра; 7. Двигатель ВАЛтра; 8. Передний мост ВАЛтра; 9. Секция дискатора; 10. Рабочий орган чизеля; 11. Высевная секция посевного комплекта- 3 шт; 12. Турбины тракторов -2шт; 13. Насосы гидросистемы -3шт.; 14. Гидрораспределитель; 15. Генератор тракторный -2 шт.; 16. Стартер трактора; 17. Пневмокомпрессор тракторов; |
| 22 | Тракторов и самоходных сельскохозяйственных машин (1-1/2к) | Плакаты – 11шт;  Немеханическое оборудование:   1. Стол преподавателя; 2. Стул преподавателя; 3. Стол ученический – 10шт; 4. Стулья ученические – 18 шт.; 5. Верстак слесарный – 2шт.   Технические средства обучения:   1. Вытяжное устройство; 2. Автомобиль «Нива»; 3. Проектор. |

Заместитель директора по учебной работе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.В.Тарасенко