|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № 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 стебляТехнические 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