

ВІДОМОСТІ
про кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення
освітньої діяльності на першому (початковому) рівні професійної
(професійно-технічної) освіти

1. Інформація про загальну площу приміщень, що використовуються для здійснення освітнього процесу

Адреса приміщення (навчальний корпус, гуртожиток, бібліотека, спортив ний зал тощо)*	Найменуван ня власника майна	Площа, кв. метрів	Найменування та реквізити документа про право власності або оперативного управління, або користування	Документ про право користування (договір оренди)		
				строк дії договору оренди (позички, користування) (з _____ по _____)	наявність державної реєстрації	наявність нотаріального посвідчення
61201, м. Харків, пр. Перемоги, буд. 55-В (навчальний корпус з майстернями)	Міністерство освіти і науки України	7816,6	Витяг з Державного реєстру речових прав №365548799, Наказ Міністерства освіти і науки України від 03.08.2018 № 856 «Про закріплення державного майна»			
61201, м. Харків, пр. Перемоги, буд. 55-В (гуртожиток)	Міністерство освіти і науки України	6731,5	Витяг з Державного реєстру речових прав на нерухоме майно про реєстрацію іншого речового права №162449817, Наказ Міністерства освіти і науки України від 03.08.2018 № 856 «Про закріплення державного майна»			
62560, Харківська область, Чугуївський район, смт Старий Салтів, вул. Культури, 5 (корпус теоретичних знань)	Міністерство освіти і науки України	3433,5	Технічний паспорт на громадський будинок від 09.11.2009, Акт приймання- передачі від 24.12.2020			
62560, Харківська область, Чугуївський район, смт Старий Салтів, вул. Культури, 5 (будівля учбової майстерні)	Міністерство освіти і науки України	1107,8	Технічний паспорт на громадський будинок від 10.03.2014, Акт приймання- передачі від 24.12.2020			
62560, Харківська область, Чугуївський район, смт Старий Салтів, вул. Культури, 3 (гуртожиток секційного типу)	Міністерство освіти і науки України	4762,9	Технічний паспорт на громадський будинок від 12.01.2011, Акт приймання- передачі від 24.12.2020			

2. Забезпечення приміщеннями навчального, навчально-виробничого призначення, іншими приміщеннями та майданчиками за професією 5122 Кухар закладу освіти на першому (початковому) рівні професійної (професійно-технічної) освіти

Найменування приміщень (навчальних об'єктів) відповідно до нормативів матеріально-технічного забезпечення	Кількість приміщень, одиниць	
	необхідна	фактична
1. Кабінети (класи, аудиторії)	6	6
2. Майстерні	-	-
3. Лабораторії	1	1
4. Полігон, кв. метрів	-	-
5. Автодром (майданчик), кв. метрів	-	-
6. Трактородром, гектарів	-	-
7. Навчальне господарство, гектарів	-	-
8. Стадіон	1	1
9. Тренажерні центри	-	-
10. Навчально-виробничі ділянки	-	-
11. Інші	-	6

3. Обладнання навчальних, навчально-виробничих приміщень та майданчиків за за професією 5122 Кухар закладу освіти на першому (початковому) рівні професійної (професійно-технічної) освіти **

Найменування навчальних, навчально-виробничих приміщень та майданчиків	Найменування дисциплін***	Площа приміщень, кв. метрів		Площа на одного учня, слухача, кв. метрів	Забезпечення обладнанням		
		власних	орендованих		найменування обладнання	необхідна кількість, одиниць	фактична кількість, одиниць
Кабінет правознавства та економіки	Професійна етика та психологія, Основи трудового законодавства	77,9	-	2,6	Столи	15	15
					Стільці	30	30
					Робоче місце викладача	1	1
					Комп'ютер викладача	1	1
					Мультимедійна дошка	1	1
					Мультимедійний проектор	1	1
					Принтер	1	1
					Навчально-наочні посібники	4 комплект	4 комплект
					Методична шафа викладача	1	1
					Тематичні папки	4 комплект	4 комплект
					Картки-завдання для контролю знань	4 комплект	4 комплект
					Плакати та стенди з трудового законодавства	1 комплект	1 комплект
					Плакати та стенди з економічної теорії	1 комплект	1 комплект
					Плакати та стенди з психології	1 комплект	1 комплект
					Вогнегасник	1	1
Медична аптечка	1	1					
Інвентар для прибирання робочих місць	1	1					
Кабінет інформатики та інформаційних технологій	Інформаційні технології професійного спрямування	89,3	-	3,0	Столи	15	15
					Стільці	30	30
					Робоче місце викладача	1	1
					Комп'ютери (навчальний комп'ютерний комплекс)	15	15
					Комп'ютер викладача	1	1

					Принтер	1	1
					Сканер	1	1
					Мультимедійна дошка	1	1
					Мультимедійний проектор	1	1
					Навчально-наочні посібники	4 комплект	4 комплект
					Методична шафа викладача	1	1
					Тематичні папки	4 комплект	4 комплект
					Картки-завдання для контролю знань	4 комплект	4 комплект
					Плакати та стенди з електротехніки	1 комплект	1 комплект
					Плакати та стенди з енергозбереження	1 комплект	1 комплект
					Вогнегасник	2	2
					Медична аптечка	1	1
					Інвентар для прибирання робочих місць	1	1
Кабінет охорони праці	Охорона праці	85,8	-	2,9	Столи	15	15
					Стільці	30	30
					Робоче місце викладача	1	1
					Комп'ютер викладача	1	1
					Принтер	1	1
					Методична шафа викладача	1	1
					Навчально-наочні посібники	2 комплект	2 комплект
					Тематичні папки	2 комплект	2 комплект
					Картки-завдання для контролю знань	2 комплект	2 комплект
					Плакати з охорони праці і безпеки праці	2 комплект	2 комплект
					Навчальні посібники з охорони праці	2 комплект	2 комплект
					Інструкція з охорони праці	6	6
					Зразки спеціального одягу, засобів захисту працюючих	2 комплект	2 комплект
					Медичні аптечки, натуральні взірці засобів надання першої допомоги при травмуванні	2 комплект	2 комплект

					Вогнегасник	1	1
					Інвентар для прибирання робочих місць	1	1
Кабінет устаткування підприємств харчування	Технічне оснащення галузі	80,7	-	2,7	Столи	15	15
					Стільці	30	30
					Робоче місце викладача	1	1
					Навчально-наочні посібники	2 комплект	2 комплект
					Комп'ютер викладача	1	1
					Принтер	1	1
					Методична шафа викладача	1	1
					Тематичні папки	2 комплект	2 комплект
					Картки-завдання для контролю знань	3 комплект	3 комплект
					Плакати та стенди	3 комплект	3 комплект
					Макети устаткування	12	12
					Вогнегасник	1	1
					Медична аптечка	1	1
					Інвентар для прибирання робочих місць	1	1
Кабінет гігієни та санітарії	Система ХАССП та основи здорового харчування	79,4	-	2,65	Столи	15	15
					Стільці	30	30
					Робоче місце викладача	1	1
					Комп'ютер викладача	1	1
					Принтер	1	1
					Методична шафа викладача	1	1
					Навчально-наочні посібники	комплект	комплект
					Тематичні папки	комплект	комплект
					Картки-завдання для контролю знань	2 комплект	2 комплект
					Плакати та стенди	2 комплект	2 комплект
					Вогнегасник	1	1
					Медична аптечка	1	1
					Інвентар для прибирання робочих місць	1	1

Кабінет технології приготування їжі	Технологія приготування страв для закладів освіти з основами товарознавства	82,6	-	2,75	Столи	15	15
					Стільці	30	30
					Робоче місце викладача	1	1
					Навчально-наочні посібники	2 комплект	2 комплект
					Комп'ютер викладача	1	1
					Мультимедійна дошка	1	1
					Мультимедійний проектор	1	1
					Принтер	1	1
					Методична шафа викладача	1	1
					Тематичні папки	2 комплект	2 комплект
					Картки-завдання для контролю знань	4 комплект	4 комплект
					Плакати та стенди	4 комплект	4 комплект
					Вогнегасник	1	1
					Медична аптечка	1	1
					Інвентар для прибирання робочих місць	1	1
Кухня-лабораторія з навчальною аудиторією	Виробниче навчання	148	-	9,9	Обладнання		
					Столи виробничі	8	8
					Стаціонарні стелажі	2	2
					Ванна мийна виробнича	2	4
					Пересувні стелажі	2	4
					Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів	1	2
					Пароконвектомат	1	1
					Плита електрична	16комф.	2 6комф.
					Шафа пекарська (3 трьома секціями)	1	2
					Жарова шафа	1	2
					Малогабаритні шафи вистоювання	1	1
					Подова піч	1	1
					Настільні циферблатні ваги	1	1

				Електронні ваги	8	8
				Кавомолка	1	2
				Тістомісильна машина малогабаритна	1	2
				Картоплеочисна машина	1	1
				Слайсер (універсальні машини для нарізання продуктів скибочками)	1	2
				Електроп'ясорубка	2	4
				Хлібопіч	1	2
				Збивальна машина	1	2
				Електрична фритюрниця	1	1
				Машина для розкочування тіста	1	2
				Машина для нарізання хліба	1	1
				Тістоділитель	1	1
				Мікрохвильова піч з грилем	1	2
				Шафа холодильна	1	2
				Шафа морозильна	1	1
				Льодогенератор	1	1
				Кутер	1	1
				Овоскоп	1	1
				Тостер	1	2
				Планетарний міксер	1	2
				Міксер планетарний настільний	4	4
				Апарат для пончиків ручний	1	1
				Ємності різного об'єму	8	16
				Листи металеві	30	30
				Форми для випікання	30	30
				Інструмент		
				Комплект виїмок для тіста	2 комплект	5 комплект
				Комплект виїмок для бутербродів	2 комплект	5 комплект

				Горіхокол	2	5
				Голка для шпигування м'яса	4	4
				Кухарська голка	4	4
				Набір інструментів для фігурної нарізки овочів	4	8
				Мусат	2	2
				Ніж – шкребок для масла	4	4
				Ножиці	2	4
				Ножі для глазурування	15	15
				Ножі для нарізання	15	15
				Ножі корінчасті	15	15
				Ножі карбувальні	15	15
				Ножі кухарської трійки	15	15
				Подрібнювач часнику	2	4
				Пристосування для видалення серцевин з яблук	2	4
				Рибочистки (скребки) різної конструкції	5	5
				Різець для тіста	8	8
				Сікач для відбивання м'яса	5	5
				Тертка	8	15
				Шпажки для шашликів	15	30
				Шпажки пластмасові	15	30
				Яйцерізка		
				Інвентар		
				Дошки розробні з відповідним маркуванням	15	15
				Друшляк	4	4
				Качалка	15	15
				Лоток глибокий	8	15
				Лоток мілкий	15	15

				Лопатка металева	15	15
				Лопатка дерев'яна (копистка)	5	15
				Ложки мірні	1 комплект	5 комплект
				Лопатка для торта	5	5
				Лопатка кондитерська	5	5
				Лист кондитерський (листи 2, 4- бортові)	8	8
				Пензлики	15	15
				Мішок кондитерський з набором насадок	15	15
				Форми для тортів	10	10
				Сито волосяне	4	8
				Сито металеве	4	8
				Ступка з товкачиком	1	4
				Формочки для корзинок	30	45
				Розливна ложка 0,25-0,5 л	2	2
				Шкребки для тіста	5	5
				Шумівка	2	8
				Щипці для відпуску страв та кондитерських виробів	5	10
				Кухонний посуд		
				Каструлі різної ємності та матеріалу, який не вступає в реакцію з продуктами	30	45
				Миска глибока	15	15
				Протвені для запікання страв	5	10
				Сковорідки різного діаметру	15	15
				Сортейник	4	8
				Турочка	2	4
				Чайник	2	2
				Столовий посуд		
				Блюдо кругле, овальне	15	30

				Ваза плоска (плато)	4	8
				Соусники	15	15
				Тарілка глибока столова	15	30
				Тарілка десертна мілка	15	30
				Тарілка закусочна	15	30
				Тарілка мілка столова	30	45
				Тарілка пиріжкова	15	30
				Підноси	15	15
				Склянка чайна	15	15
				Цукорниця	2	2
				Чайник для заварювання чаю	2	2
				Столові прибори. Білизна		
				Виделки	30	45
				Графин	1	4
				Ложки столові	30	45
				Ложки десертні	15	30
				Ложки чайні	30	45
				Ножі	15	30
				Серветки з тканини	30	30
				Скатерті з тканини	5	10
				Столи	15	15
				Стільці	30	30
				Робоче місце майстра	1	1
				Комп'ютер майстра	1	1
				Принтер	1	1
				Проектор	1	1
				Екран	1	1
				Тематичні папки	2 комплект	2 комплект
				Картки-завдання для контролю знань	2 комплект	2 комплект

					Плакати та стенди	комплект	комплект
					Вогнегасник	1	1
					Медична аптечка	1	1
					Інвентар для прибирання робочих місць	1	1

* Призначення приміщення (навчальний корпус, гуртожиток, бібліотека, спортивний зал, спортивний майданчик (стадіон) тощо) не зазначається під час провадження освітньої діяльності на виробництві.

** Заповнення таблиці не є обов'язковим під час започаткування та провадження професійного (професійно-технічного) навчання на виробництві за індивідуальною формою навчання, що передбачає навчання на робочому місці під керівництвом кваліфікованих робітників - інструкторів виробничого навчання.

*** Зазначаються навчальні дисципліни загально-професійної, професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки.

Директор Державного навчального закладу «Слобожанський регіональний центр професійної освіти» _____ Ірина ГОЛІМАЧОВА
(найменування посади керівника) (підпис) (ім'я та прізвище)