

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

База типовая на 600 ученических мест.

Объекты для проведения практических занятий

База для подготовки обучающихся типовая. В техникуме 15 учебных кабинетов. Для организации производственного обучения имеются 4 лаборатории, 2 мастерских, пункт технического обслуживания, трактордром, учебный кулинарный и кондитерский цеха учебные мастерские по подготавливаемым профессиям в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта.

При техникуме имеется автодром, трактородром, 1 общежитие. техникум имеет 1 столовую на 150 посадочных мест, 1 спортивный зал.

Профессия	Требуется учебных кабинетов, лабораторий по профессиональному циклу	Имеется учебных кабинетов, лабораторий по профессиональному циклу	Процент оснащённости (по каждому указанному помещению)
Тракторист-машинист сельскохозяйственного производства.	Кабинеты	Кабинеты	
	1. Инженерная графика	1. Инженерная графика	80%
	2. Техническая механика	2. Техническая механика	76%
	3. Материаловедение	3. Материаловедение	75 %
	4. Управление транспортным средством и безопасность движения.	4. Управление транспортным средством и безопасность движения.	86%
	5. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	5. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда	82%
	Лаборатории	Лаборатории	
	1. Технические измерения	1. Технические измерения	67%
	2. Электротехника.	2. Электротехника.	63%
	3. Тракторы и самоходные сельскохозяйственные машины	3. Тракторы и самоходные сельскохозяйственные машины	94%
	4. Автомобили.	4. Автомобили.	87%
	Мастерские:	Мастерские:	
	1. Цех горячих регулировок	1. Цех горячих регулировок	86%

	2.Слесарная мастерская 3.Пункт технического обслуживания 1..Автодром, трактородром. 2.Гараж с учебными автомобилями категории «С»	2.Слесарная мастерская 3.Пункт технического обслуживания 1.Автодром, трактородром. 2.Гараж с учебными автомобилями категории «С»	87% 78% 97% 100%
Повар, кондитер	Кабинеты 1.Технология кулинарного производства. 2.Технология кондитерского производства. 3.Безопасность жизнедеятельности и охраны труда. Лаборатории: 1.Микробиология, санитария и гигиена 2.Товароведения продовольственных 3.Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.	Кабинеты 1.Технология кулинарного производства. 2.Технология кондитерского производства. 3.Безопасность жизнедеятельности и охраны труда. Лаборатории: 1.Микробиология, санитария и гигиена 2.Товароведение продовольственных 3.Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.	85% 76% 78% 76% 74% 76% 84% 76%