

## *Матеріально-технічна база згідно державним стандартам і вимогам*

Навчально-виховний процес здійснюється у чотирьох поверховому навчальному корпусі, площею 4364,7 м<sup>2</sup>. До нього через переходи приєднано два одноповерхових корпуси, де розміщено спортивну залу, площею 267,2 м<sup>2</sup> і навчальні аудиторії, площею 127,3 м<sup>2</sup> та адміністративні кабінети площею 32,8 м<sup>2</sup>

У навчальному закладі обладнано 11 навчальних аудиторій з них 3 – з загально-професійної підготовки, 8 – професійно-теоретичної підготовки; навчальне кафе-бар, площею 104,9 м<sup>2</sup> та кухню-лабораторію з дегустаційним залом, площею 114,8 м<sup>2</sup>. Для фізичного виховання учнів Центр має спортивний зал, площею 267,2 м<sup>2</sup> та спортивний майданчик, площею – 430 м<sup>2</sup>.

У навчальному корпусі розміщені 3 – навчально-виробничі майстерні, площею 1060,3 м<sup>2</sup>, у тому числі навчально-практичний центр ресторанного сервісу, площею 104,9 м<sup>2</sup> та їдальня на 120 місць, площею – 470,1 м<sup>2</sup>.

Лабораторно-практичні роботи з професій: «Кухар. Кондитер», «Офіціант. Бармен», «Кухар», «Тістороб. Пекар» виконуються в кухні-лабораторії з дегустаційним залом та навчально-виробничих майстернях, де облаштовано 82 робочих місця.

Площа кабінетів становить від 2,1 до 2,4 м<sup>2</sup> на одного учня, загальна площа навчально-виробничих майстерень складає 561 м<sup>2</sup>, на одного учня складає 5,9-8,4 м<sup>2</sup>.

У навчально-виховному процесі задіяно 58 персональних комп'ютерів, що становить один персональний комп'ютер на 12 учнів. У навчальному закладі є постійний доступ до Internet через WI/FI.

Центр забезпечено 3 кабінетами загально-професійної підготовки на 100%. Площа кабінетів на одного учня складає 2,1-2,4 м<sup>2</sup>.

Три кабінети для викладання предметів загально-професійної та професійно-теоретичної підготовки є суміщеними. Загальна площа кожного кабінету складає 2,1-2,4 м<sup>2</sup> на одного учня.

Професійно-теоретична підготовка забезпечена 8 навчальними кабінетами при площі на одного учня 2,1-2,4 м<sup>2</sup>.

У кожному кабінеті в наявності паспорт комплексного методичного забезпечення, план роботи кабінету на поточний навчальний рік. Всі кабінети оформлені і відповідають технічним і санітарним нормам згідно з положенням про навчальні кабінети, затвердженим наказом МОН України від 20.07.2004 №601.

Більшість кабінетів забезпечені необхідною наочністю з професій, стендами, зразками, макетами, натуральними зразками, технічними засобами навчання. Навчальні кабінети та навчально-виробничі майстерні обладнано необхідними засобами навчання, обладнанням, робочим інструментом, матеріалами, що дозволяє забезпечувати виконання робочих навчальних планів та програм.

Навчальний заклад має актову залу, розраховану на 384 посадкових місць для проведення позаурочних заходів.

З метою забезпечення підготовки, *перепідготовки, підвищення кваліфікації робітничих кадрів у навчальному закладі* обладнано бібліотеку та

читальний зал на 24 місця, загальною площею – 140 м<sup>2</sup>; книжковий фонд якої налічує 30 995 примірників. Бібліотека Центру на 84% забезпечена підручниками та посібниками для здійснення навчально-виховного процесу. Бібліотечний фонд укомплектований відповідно до нормативно-правових документів. В бібліотеці працює комп'ютер, який підключено до мережі Інтернет, є принтер. Але не вистачає україномовної сучасної літератури та навчальних підручників професійного спрямування.

Приміщення відповідають вимогам, що забезпечують відповідне проведення навчально-виховного процесу. Кабінети, майстерні, лабораторії естетично оформлені, оснащені технічними засобами навчання, наочними та методичними посібниками і відповідають вимогам навчальних планів і програм з кожної професії на 85% – 92% відповідно.

Для повної відповідності ДСПТО 4212.OJ.65.00-2013 з професії **4212 «Касир (у банку)»** у навчальному закладі обладнані кабінети та майстерні. У кабінеті технології касових операцій встановлений мультимедійний комплект (проектор, екран, ноутбук).

Відповідно до робочих навчальних планів з підготовки кваліфікованих робітників для фінансових установ та організацій з професії: «Касир (в банку)», необхідно 4 навчальних кабінетів, 2 навчально-виробничих майстерень. Фактично наявності 2 кабінети загально-професійної підготовки, 2 кабінети професійно-теоретичної підготовки та 2 навчально-виробничих майстерень, де встановлено 43 персональних комп'ютерів, 4 принтера, 15 калькуляторів, 3 сканера, 1 ксерокс, 2 детектора для перевірки банкнот, 1 навчальний сейф для зберігання цінностей, 1 купюролічильна машина та відповідне програмне забезпечення для виконання касових операцій.

Майстерні забезпечено натуральними зразками та пристроями для відпрацювання робочої навчальної програми в повному обсязі.

Комплексно-методичне забезпечення з професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки становить 86 % до потреби. Потребує систематизації дидактичний матеріал з тем: «Організація і порядок здійснення касових операцій в банках», «Випуск банківських пластикових карток та їх обслуговування», «Операції за вкладками».

Відповідно до ДСПТО 5220.OG.52.00-2014 з професії **5220 «Продавець продовольчих товарів. Продавець непродовольчих товарів»** та робочих навчальних планів і програм професійно-теоретичної підготовки необхідно 8 навчальних кабінетів і майстерня. Фактично у навчальному закладі обладнано 7 кабінетів та одна майстерня що оснащені комплексно-методичним забезпеченням. Забезпеченість навчальними кабінетами з професійної

підготовки становить 100%, відповідність площі на одного учня  $2,1 \text{ м}^2 - 2,4 \text{ м}^2$ . Забезпеченість майстернями становить 100%, відповідність площі на одного учня –  $5,9 \text{ м}^2$ . Усі приміщення відповідають вимогам, що забезпечують нормальне проведення навчально-виховного процесу. Кабінети, майстерня естетично оформлені, оснащені технічними засобами навчання, наочними та методичними посібниками і відповідають вимогам навчальних планів і програм з кожної професії.

З професії «Продавець продовольчих товарів. Продавець непродовольчих товарів» підготовка робітничих кадрів здійснюється в навчально-виробничій майстерні, де обладнано робочі місця, оснащених необхідним обладнанням, інструментами, пристосуваннями (ваговимірвальне обладнання, РРО різних типів, ККС різних типів, чекові стрічки для всіх типів РРО, запасні касети з фарбуючою стрічкою, пакувальні матеріали тощо) для відпрацювання робочої навчальної програми в повному обсязі.

Для здійснення професійно – теоретичної та професійно-практичної підготовки у відповідності ДСПТО 5122-НО.55.3-2008 з професії **5122 «Кухар»** у навчальному закладі має бути обладнано для професійно-теоретичної підготовки 6 навчальних кабінетів, кухня-лабораторія. Фактично у навчальному закладі є 5 кабінетів, один з них об'єднаний (санітарія і гігієна та охорона праці) та 1 кухня-лабораторія з дегустаційним залом. Площа кабінетів становить  $2,1 \text{ м}^2 - 2,4 \text{ м}^2$  на 1 учня.

Усі приміщення відповідають вимогам, що забезпечують належне проведення навчально-виробничого процесу. Кабінети, лабораторія, майстерні естетично оформлені, оснащені технічними засобами навчання, наочними та методичними посібниками та відповідають вимогам навчальних планів і програм на 87% відповідно. Всі кабінети оснащені стаціонарними мультимедійними комплектами.

Площа майстерень складає  $5,8-6,5 \text{ м}^2$  на 1 учня. Комплексне методичне забезпечення майстерень складає - 88%.

Відповідно ДСПТО з професії **«5122 Кухар. 7412 Кондитер»**, робочих навчальних планів і програмам професійно-теоретичної підготовки необхідно 6 навчальних кабінетів та кухня-лабораторія. Фактично навчальний заклад має 5 кабінетів, один з них об'єднаний (санітарія і гігієна та охорона праці). Площа кабінетів  $2,1 \text{ м}^2 - 2,4 \text{ м}^2$  на 1 учня. Обладнано кухню-лабораторію з дегустаційним залом. Усі приміщення відповідають санітарно-гігієнічним вимогам, що забезпечують відповідне проведення навчально – виробничого процесу. Кабінети, лабораторія, майстерні естетично оформлені, забезпечені технічними засобами навчання, наочними та методичними посібниками і відповідають вимогам навчальних планів і програм з кожної професії на 87% відповідно.

Площа майстерень складає  $5,8-6,5 \text{ м}^2$  на 1 учня. У навчально-виробничих майстернях кулінарного напрямку підготовки встановлено обладнання. Навчально-виробничі майстерні оснащені інструментом та інвентарем в необхідній кількості.

Відповідно до ДСПТО з професії 5123 «Офіціант. Бармен», робочих навчальних планів і програм професійно-теоретичної підготовки необхідно 7 навчальних кабінетів, 2 лабораторії та 2 майстерні.

Заняття з професійно-теоретичної підготовки проводяться в 6 спеціально обладнаних кабінетах площею  $2,1\text{м}^2$  -  $2,4\text{м}^2$  на 1 учня.

Лабораторно-практичні заняття проводяться в 2 лабораторіях. Площа навчальних лабораторій складає  $5,8$ - $6,5\text{м}^2$  на 1 учня.

Професійно-практична підготовка учнів здійснюється в 2-х навчально-виробничих майстернях, навчально-практичному центрі ресторанного сервісу та на підприємствах міста Чернігова згідно заключених договорів. Площа майстерень складає  $9,4\text{м}^2$  на 1 учня.

Усі приміщення відповідають санітарно-гігієнічним вимогам, що забезпечують відповідне проведення навчально-виробничого процесу. Кабінети, лабораторія, майстерні естетично оформлені, забезпечені технічними засобами навчання, наочними та методичними посібниками і відповідають вимогам навчальних планів і програм з професій «Офіціант. Бармен».

У навчально-виробничих майстернях кулінарного напрямку підготовки встановлено обладнання. Навчально-виробничі майстерні оснащено інструментом та інвентарем в необхідній кількості.

У навчальному кафе-барі, що розташований при навчально-практичному центрі ресторанного сервісу, навчально-матеріальна база та комплексно-методичне забезпечення забезпечено.

Відповідно до ДСПТО 5123.ОН.55.50-2013 з професії 5123 «Офіціант», робочих навчальних планів і програм професійно-теоретичної підготовки необхідно 7 навчальних кабінетів, 2 лабораторії та 2 майстерні.

Заняття з професійно-теоретичної підготовки проводяться в 7 спеціально обладнаних кабінетах площею  $2,1\text{м}^2$  -  $2,4\text{м}^2$  на 1 учня, комплексно-методичне забезпечення кабінетів присутнє. Площа навчальних лабораторій складає  $5,8$ - $6,5\text{м}^2$  на 1 учня.

Професійно-практична підготовка учнів здійснюється в 2-х навчально-виробничих майстернях, навчально-практичному центрі ресторанного сервісу та на підприємствах міста Чернігова згідно заключених договорів. Площа майстерень складає  $9,4\text{м}^2$  на 1 учня, оснащення комплексно-методичним забезпеченням майстерень – присутнє.

Усі приміщення відповідають санітарно-гігієнічним вимогам, що забезпечують відповідне проведення навчально-виробничого процесу. Кабінети, лабораторія, майстерні естетично оформлені, забезпечені технічними засобами навчання, наочними та методичними посібниками і відповідають вимогам навчальних планів і програм з професії .

Підручниками, літературою, посібниками, рекомендаціями навчально-виробничий процес забезпечений, в тому числі україномовними.

Відповідно до ДСПТО **5123. GH.55.40-2014 з професії 5123 «Бармен»**, робочих навчальних планів і програм професійно-теоретичної підготовки необхідно 7 навчальних кабінетів, 2 лабораторії та 2 майстерні.

Фактично навчальний заклад має 5 кабінетів, площею  $2,1\text{м}^2$  -  $2,4\text{м}^2$  на 1 учня. Комплексно-методичне забезпечення кабінетів розроблено. Лабораторно-практичні заняття проводяться в 2 лабораторіях. Площа навчальних лабораторій складає  $5,8$ - $6,5\text{м}^2$  на 1 учня, оснащено комплексно-методичним забезпеченням.

Підручниками, літературою, посібниками, рекомендаціями навчально-виробничий процес забезпечений, в тому числі україномовними.

Заняття з професійно-практичної підготовки проводяться у кухні-лабораторії з дегустаційним залом і навчальному барі при навчально-практичному центрі ресторанного сервісу та на підприємствах міста Чернігова.

Площа навчальних лабораторій складає  $5,8$ - $6,5\text{м}^2$  на 1 учня, оснащено комплексно-методичним забезпеченням.

Відповідно до ДСПТО **7412.DA.15.81-2014 з професії 7412 «Тістороб. Пекар»**, робочих навчальних планів і програм професійно-теоретичної підготовки необхідно 6 навчальних кабінетів, лабораторія та майстерня.

Фактично навчальний заклад має 5 кабінетів, площею  $2,1\text{м}^2$  -  $2,4\text{м}^2$  на 1 учня. Площа навчальних лабораторій складає  $5,8$ - $6,5\text{м}^2$  на 1 учня, оснащено комплексно-методичним забезпеченням.

Усі приміщення відповідають санітарно-гігієнічним вимогам, що забезпечують відповідне проведення навчально – виробничого процесу. Кабінети, лабораторія, майстерня естетично оформлені, забезпечені технічними засобами навчання, наочними та методичними посібниками і відповідають вимогам навчальних планів і програм з кожної професій «Тістороб. Пекар».

Відпрацювання практичних навичок з професії проводяться у кухні-лабораторії з дегустаційним залом, майстерні та студії кондитерського мистецтва.

У кожному з кабінетів та в усіх навчально-виробничих майстернях у наявності план роботи, паспорт комплексного методичного забезпечення, картотеки. Згідно з Програмою розвитку навчального закладу за останні п'ять років проведено ремонти кабінетів спецтехнології непродовольчих товарів, спецтехнології (кулінарних дисциплін), ринкової економіки, дегустаційної зали при кухні-лабораторії, організації обслуговування, технології хлібопекарського виробництва. Зроблено ремонт кабінетів та спортивної зали. Придбано 2 духовки (шафи жарові), кухонну плиту, 2 мікрохвильові печі, 2 міксери, 13 моніторів до комп'ютерів, ноутбуки, пароконвектомат, 2 плити електричні, 1350 од. сучасного посуду, 2 принтери, спортивний інвентар, електричну м'ясорубку, 2 електричних блендери, 2 холодильники, комп'ютер тощо. Загалом оновлено значну частину матеріальної бази і обладнання.

У Центрі створено необхідні умови для здійснення загальнопрофесійної та професійної підготовки кваліфікованих робітників, про що свідчать висновки

комісії у санітарно-технічному паспорті. Будівлі обладнано приладами обліку енергоносіїв.

Розроблено матеріально-технічне забезпечення з професій.

Наявна навчально-матеріальна база навчального закладу, в основному, задовольняє всі вимоги підготовки кваліфікованих робітників для ресторанної галузі, сфери торгівлі та хлібопекарських підприємств Чернігова та Чернігівської області.

Відповідно до ДСПТО 4211.ОГ.52.00-2014 з професії **4211 «Контролер-касир»** та робочих навчальних планів і програм професійно-теоретичної підготовки необхідно 7 навчальних кабінетів, 2 лабораторії і майстерня. Фактично у навчальному закладі обладнано 7 кабінетів, 2 лабораторії та одна майстерня.

Забезпеченість навчальними кабінетами з професійної підготовки становить 100%, відповідність площі на одного учня  $2,1 \text{ м}^2 - 2,4 \text{ м}^2$ . Забезпеченість майстернями становить 100%, відповідність площі на одного учня –  $5,9 \text{ м}^2$ . Усі приміщення відповідають вимогам, що забезпечують нормальне проведення навчально-виховного процесу. Кабінети, лабораторії і майстерня естетично оформлені, оснащені технічними засобами навчання, наочними та методичними посібниками і відповідають вимогам навчальних планів і програм з кожної професії.

З професії «Контролер-касир» підготовка робітничих кадрів здійснюється в навчально-виробничій майстерні, де обладнано робочі місця, оснащених необхідним обладнанням, інструментами, пристосуваннями (ваговимірвальне обладнання, РРО різних типів, ККС різних типів, чекові стрічки для всіх типів РРО, запасні касети з фарбуючою стрічкою, пакувальні матеріали тощо) для відпрацювання робочої навчальної програми в повному обсязі.