

**краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»**

**Сведения о материально-техническом обеспечении по основной образовательной программе СПО по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

№ п/п	Индекс и наименование УД, ПМ, МДК	Кабинет, перечень основного оборудования
1		3
1.	ОУД.01 Русский язык	Кабинет Русского языка и литературы (4 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, ПК , экран, проектор, стенды, плакаты, книжный шкаф.. Электронные средства обучения (видеофильмы).
2.	ОУД.02 Литература	Кабинет Русского языка и литературы (4 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, ПК , экран, проектор, стенды, плакаты, книжный шкаф.. Электронные средства обучения (видеофильмы).
3.	ОУД.03 Иностранный язык	Кабинет «Иностранного языка» (13 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, ПК , экран, проектор, акустическая система для аудитории. Комплект электронных демонстрационных таблиц. Электронные средства обучения (видеофильмы).
4.	ОУД. 04 Математика	Кабинет «Математики» (9 кабинет) посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, интерактивная приставка Mimio Teach проводная, доска магнитно- маркерная, проектор, принтер лазерный. Комплект инструментов: линейка, транспортир, угольник, циркуль. Комплект стереометрических тел (демонстрационный). Стенд экспозиционный. Электронные средства обучения (видеофильмы).
5.	ОУД.05 История	Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин, правовых основ профессиональной деятельности» (5 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, ПК , экран, проектор, акустическая система для аудитории. . Электронные средства обучения (видеофильмы). Стенды, репродукции, карты, литература, книжный шкаф.

6.	ОУД.06 Физическая культура	<p>Спортивный зал Рабочее место преподавателя, маты гимнастические, мячи волейбольные, мячи футбольные, скакалки, эспандер, сетка волейбольная, щиты баскетбольные (с кольцом) ворота мини – футбольные , татами, турник натяжной, пристенный тренажер, штанга для приседания, гантели, штанга для жима лежа, гриф прямой, гриф изогнутый, блины 2,5; 5; 7,5;10; 15; 20 (кг), гири 16; 24 (кг).козел гимнастический, брусья сборные, лыжи, ботинки, конусы, стенка шведская, скамейка, стол теннисный, ракетки для настольного тенниса, сетка для настольного тенниса, шарики для настольного тенниса, велотренажер.</p> <p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия Футбольная,баскетбольная, волейбольная, площадка. Полоса препятствий (метание гранаты на точность, параллельные брусья, шведская стенка, пролом в стене, змейка, разрушенный мост, стена, разрушенная лестница, ров)</p>
7.	ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности	<p>Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда» (17 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, ПК, экран, проектор. Комплект плакатов «Оказание первой помощи». Видео фильмы по оказанию первой помощи (лицензионные). Комплект учебных пособий по оказанию первой помощи при ДТП. Манекены (тренажеры) для отработки практических навыков по оказанию первой помощи пострадавшим. Средства индивидуальной защиты – противогазы, костюм для защиты от химических воздействий, средства первой медицинской помощи, приборы радиационной и химической разведки, пневматические винтовки, учебные автоматы «Калашникова».</p>
8.	ОУД. 18 Астрономия	<p>Кабинет «Физики» (18 кабинет). Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, ПК, проектор Epson EB-X41, экран настенный Digis DSOB -1101 (Optimal-B)</p>
9.	ОУД.09 Информатика	<p>Кабинет «Информатики» (9кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, интерактивная приставка MimioTeach проводная, доска магнитно- маркерная, проектор, колонки, принтер лазерный. Стенд экспозиционный.ПК. Средства телекоммуникации: электронная почта, выход в Интернет.</p>
10.	ОУД.10 Физика	<p>Кабинет «Физики» (18 кабинет). Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, книжный шкаф, ПК, проектор Epson EB-X41, экран настенный Digis DSOB -1101 (Optimal-B) Каб. №18. Стенды, плакаты,</p>
11.	ОУД. 11 Химия	<p>Кабинет «Химии» (16 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, ПК, проектор Epson EB-X41, экран настенный Digis DSOB -1101 (Optimal-B) Демонстрационный стенд «Камень рождающий металл». Гербарий «Основные группы растений». Комплект таблиц демонстрационных «Структура биоценоза». Коллекция «Каменные</p>

		<p>уголь и продукты его переработки» (демонстрационная). Коллекция «Минералы и горные породы». Коллекция «Нефть и продукты её переработки» (демонстрационная). Коллекция «Стекло и изделия из стекла».</p> <p>Коллекция «Чугун и сталь».</p> <p>Коллекция «Алюминий и его сплавы».</p> <p>Демонстрационная таблица «Пределы распространения жизни в биосфере».</p> <p>Коллекция «Сохранности ископаемых растений и животных».</p> <p>Коллекция «Пластмассы».</p> <p>Материал раздаточный к коллекции «Минералы и горные породы». Модель демонстрационная кристаллической решетки графита. Комплект таблиц раздаточных «Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева».</p>
12.	ОУД. 12 Обществознание	<p>Кабинет «Гуманитарных и социально-экономических дисциплин, правовых основ профессиональной деятельности» (5 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, ПК, экран, проектор, акустическая система для аудитории. . Электронные средства обучения (видеофильмы). Стенды, репродукции, карты, литература, книжный шкаф.</p>
13.	ОУД. 13 Биология	<p>Кабинет «Биологии» (16 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, ПК, проектор Epson EB-X41, экран настенный Digis DSOB -1101 (Optimal-B) Демонстрационный стенд «Камень рождающий металл». Гербарий «Основные группы растений». Комплект таблиц демонстрационных «Структура биоценоза». Коллекция «Каменные уголь и продукты его переработки» (демонстрационная). Коллекция «Минералы и горные породы». Коллекция «Нефть и продукты её переработки» (демонстрационная). Коллекция «Стекло и изделия из стекла».</p> <p>Коллекция «Чугун и сталь».</p> <p>Коллекция «Алюминий и его сплавы».</p> <p>Демонстрационная таблица «Пределы распространения жизни в биосфере».</p> <p>Коллекция «Сохранности ископаемых растений и животных».</p>
14.	ОУД. 14 География	<p>Кабинет «Географии» (14 кабинет).</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, ПК, проектор Epson EB-X41, экран настенный Digis DSOB -1101 (Optimal-B) стенды, плакаты, литература, демонстрационная таблица, карты, атласы, мультимедийные средства, экранно- звуковые средства, проектор, экран.</p>
15	ОУД.15 Экология	<p>Кабинет «Экологии» (16 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная, ПК, проектор Epson EB-X41, экран настенный Digis DSOB -1101 (Optimal-B). Демонстрационный стенд «Камень рождающий металл». Гербарий «Ос-</p>

		<p>новные группы растений». Комплект таблиц демонстрационных «Структура биоценоза». Коллекция «Каменные уголь и продукты его переработки» (демонстрационная). Коллекция «Минералы и горные породы». Коллекция «Нефть и продукты её переработки» (демонстрационная). Коллекция «Стекло и изделия из стекла».</p> <p>Коллекция «Чугун и сталь».</p> <p>Коллекция «Алюминий и его сплавы».</p> <p>Демонстрационная таблица «Пределы распространения жизни в биосфере».</p> <p>Коллекция «Сохранности ископаемых растений и животных».</p> <p>Коллекция «Пластмассы».</p> <p>Материал раздаточный к коллекции «Минералы и горные породы». Модель демонстрационная кристаллической решетки графита. Комплект таблиц раздаточных «Периодический закон и периодическая система химических элементов»</p>
	Общепрофессиональный цикл	
1.1	ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» (30 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная.</p> <p>Шкаф для хранения инвентаря, раздаточного и дидактического материала.</p> <p>Ноутбук HP Laptop, проектор, экран настенный.</p> <p>Раздаточный дидактический материал.</p> <p>Наглядные пособия: (видеофильмы по темам; презентации по темам уроков).</p>
1.2	ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров	<p>Кабинет «Товароведения продовольственных товаров» (30 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная.</p> <p>Шкаф для хранения инвентаря, раздаточного и дидактического материала.</p> <p>Ноутбук HP Laptop, проектор, экран настенный.</p> <p>Раздаточный дидактический материал.</p> <p>Наглядные пособия: (видеофильмы по темам; презентации по темам уроков).</p>
1.3	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места	<p>Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места» (30 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. Шкаф для хранения инвентаря, раздаточного и дидактического материала.</p> <p>Ноутбук HP Laptop, проектор, экран настенный.</p> <p>Раздаточный дидактический материал.</p> <p>Наглядные пособия: (видеофильмы по темам; презентации по темам уроков).</p>
1.4	ОП.04 Экономические и правовые основы	<p>Кабинет «Социально-экономических дисциплин» (5 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная.</p>

	профессиональной деятельности	ПК, проектор EpsonEB-X41, экран настенный DigisDSOB -1101 (Optimal-B). Шкаф для хранения учебных пособий. Комплект электронных схем, таблиц по разделам дисциплины. Электронные средства обучения (видеофильмы).
1.5	ОП.05 Основы калкуляции и учета	Кабинет «Социально-экономических дисциплин» (5 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. Шкаф для хранения учебных пособий, информационно-тематический стенд. ПК, проектор EpsonEB-X41, экран настенный DigisDSOB -1101 (Optimal-B). Раздаточный дидактический материал. Наглядные пособия: (видеофильмы по темам; презентации по темам уроков).
1.6	ОП.06 Охрана труда	Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда» (17 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. ПК, экран, проектор. Комплект электронных плакатов. Электронные средства обучения (видеофильмы). Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия: (видеофильмы по темам; презентации по темам уроков; плакаты, таблицы).
1.7	ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности	Кабинет «Иностранного языка» (13 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. ПК, экран, проектор, акустическая система для аудитории. Комплект электронных демонстрационных таблиц. Электронные средства обучения (видеофильмы).
1.8	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности	Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда» (17 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. ПК, экран, проектор. Комплект плакатов «Оказание первой помощи». Видео фильмы по оказанию первой помощи (лицензионные). Комплект учебных пособий по оказанию первой помощи при ДТП. Манекены (тренажеры) для отработки практических навыков по оказанию первой помощи пострадавшим. Средства индивидуальной защиты – противогазы, костюм для защиты от химических воздействий, средства первой медицинской помощи, приборы радиационной и химической разведки, пневматические винтовки, учебные автоматы «Калашникова».
1.9	ОП.09 Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности» (9 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. Интерактивная приставка MimioTeach проводная, ПК, доска магнитно- маркерная, проектор, колонки, принтер лазерный.

		<p>Стенд экспозиционный.</p> <p>Средства телекоммуникации: электронная почта, выход в Интернет.</p>
1.1 0	ОП.10 Основы диетического питания	<p>Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» (30 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная.</p> <p>Шкаф для хранения инвентаря, раздаточного и дидактического материала.</p> <p>Ноутбук HP Laptor, проектор, экран настенный. Раздаточный дидактический материал.</p> <p>Наглядные пособия: (видеофильмы по темам; презентации по темам уроков).</p>
1.1 1	ОП.11 Технология приготовления блюд национальной кухни	<p>Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства» (30 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная.</p> <p>Шкаф для хранения инвентаря, раздаточного и дидактического материала, ноутбук HP Laptor, проектор, экран настенный.</p> <p>Раздаточный дидактический материал.</p> <p>Наглядные пособия: (видеофильмы по темам; презентации по темам уроков).</p>
1.1 2	ОП.12 Физическая культура	<p>Спортивный зал</p> <p>Рабочее место преподавателя, маты гимнастические, мячи волейбольные, мячи футбольные, скакалки, эспандер, сетка волейбольная, щиты баскетбольные (с кольцом) ворота мини – футбольные, татами, турник натяжной, пристенный тренажер, штанга для приседания, гантели, штанга для жима лежа, гриф прямой, гриф изогнутый, блины 2,5; 5; 7,5; 10; 15; 20 (кг), гири 16; 24 (кг), козел гимнастический, брусья сборные, лыжи, ботинки, конусы, стенка шведская, скамейка, стол теннисный, ракетки для настольного тенниса, сетка для настольного тенниса, шарики для настольного тенниса, велотренажер.</p> <p>Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия</p> <p>Футбольная, баскетбольная, волейбольная, площадка.</p> <p>Полоса препятствий (метание гранаты на точность, параллельные брусья, шведская стенка, пролом в стене, змейка, разрушенный мост, стена, разрушенная лестница, ров)</p>
1.1 3	МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<p>Кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства» (30 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная.</p> <p>Шкаф для хранения инвентаря, раздаточного и дидактического материала.</p> <p>Ноутбук HP Laptor, проектор, экран настенный.</p> <p>Раздаточный дидактический материал.</p> <p>Наглядные пособия: (видеофильмы по темам, презентации по темам уроков, плакаты).</p> <p>Лаборатория: «Учебная кухня ресторана»</p>

(31 кабинет)
Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер (для тонкого измельчения продуктов);
Машина для вакуумной упаковки;
Овоскоп;
Нитрат-тестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.
Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:
Весы настольные электронные;
Набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
Ножи поварской тройки;
Лопатки (металлические, силиконовые);
Венчик;
Ложки;
Мерный стакан;
Сито;
Шенуа;
Миски из нержавеющей стали;
Функциональные емкости из нержавеющей стали;
Тяпка,
Пинцет,

		<p>Щипцы кулинарные, Корзины для отходов; Стрейч пленка для пищевых продуктов; Пергамент, фольга; Пакеты для вакуумного аппарата; Перчатки силиконовые.</p>
1.1 4	<p>МДК .01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства» (30 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. Шкаф для хранения инвентаря, раздаточного и дидактического материала. Ноутбук HP Laptor, проектор, экран настенный. Раздаточный дидактический материал. Наглядные пособия: (видеофильмы по темам; презентации по темам уроков; плакаты). Лаборатория: «Учебная кухня ресторана» (31 кабинет) Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер (для тонкого измельчения продуктов); Машина для вакуумной упаковки; Овоскоп; Нитрат-тестер; Машина посудомоечная; Стол производственный; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: Весы настольные электронные,</p>

		<p>Набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); Ножи поварской тройки; Лопатки (металлические, силиконовые); Венчик; Ложки; Мерный стакан; Сито; Шенуа; Миски из нержавеющей стали; Функциональные емкости из нержавеющей стали; Тяпка, Пинцет, Щипцы кулинарные, Корзины для отходов; Стрейч пленка для пищевых продуктов; Пергамент, фольга; Пакеты для вакуумного аппарата; Перчатки силиконовые.</p>
1.1 5	УП.01 Учебная практика	<p>Кухня организации питания (31 кабинет)</p> <p>Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер (для тонкого измельчения продуктов); Процессор кухонный; Машина для вакуумной упаковки; Овоскоп; Нитрат-тестер; Машина посудомоечная; Стол производственный; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.</p>

		<p>Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: Весы настольные электронные; Набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); Ножи поварской тройки; Лопатки (металлические, силиконовые); Венчик; Ложки; Мерный стакан; Сито; Шенуа; Миски из нержавеющей стали; Функциональные емкости из нержавеющей стали; Тяпка; Пинцет; Щипцы кулинарные; Корзины для отходов; Стрейч пленка для пищевых продуктов; Пергамент, фольга; Пакеты для вакуумного аппарата; Перчатки силиконовые.</p>
1.1 6	ПП.01 Производственная практика	<p>Договор о производственной практике № 1 от 14.01.2019 г. ИП Прохорено О.А.; Договор о производственной практике № 2 от 14.01.2019 г. ИП Лахонина Ю.В. «Апельсин»</p>
1.1 7	МДК. 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>Кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства» (30 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. Шкаф для хранения инвентаря, раздаточного и дидактического материала, ноутбук HP Laptop, проектор, экран настенный. Раздаточный дидактический материал. Наглядные пособия: (видеофильмы по темам, презентации по темам уроков, плакаты, таблицы). Лаборатория: «Учебная кухня ресторана» (31 кабинет) Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p>

		<p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Шкаф холодильный;</p> <p>Шкаф морозильный;</p> <p>Шкаф шоковой заморозки;</p> <p>-Стол холодильный с охлаждаемый горкой,</p> <p>Льдогенератор;</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);</p> <p>Слайсер;</p> <p>Куттер (для тонкого измельчения продуктов);</p> <p>Процессор кухонный;</p> <p>Плиты электрические;</p> <p>Пароконвектомат;</p> <p>Конвекционная печь;</p> <p>Гриль электрический;</p> <p>Фритюрниц;</p> <p>Микроволновая печь;</p> <p>Овоскоп;</p> <p>Нитрат-тестер;</p> <p>Машина для вакуумной упаковки;</p> <p>Машина посудомоечная;</p> <p>Стол производственный с моечной ванной;</p> <p>Стеллаж передвижной;</p> <p>Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:</p> <p>Весы настольные электронные;</p> <p>Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;</p> <p>Набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов;</p> <p>Подставка для разделочных досок;</p> <p>Термометр со щупом;</p> <p>Мерный стакан;</p> <p>Венчик;</p> <p>Миски (нержавеющая сталь);</p> <p>Сито;</p> <p>Шенуа;</p> <p>Лопатки (металлические, силиконовые);</p> <p>Половник;</p> <p>Пинцет;</p>
--	--	--

		<p>Щипцы кулинарные; Набор ножей «поварская тройка»; Корзины для органических и неорганических отходов; Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; Гриль сковорода; Стрейч пленка для пищевых продуктов; Пакеты для вакуумного аппарата; Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; Перчатки силиконовые; Тарелки глубокие; Тарелки плоские диаметром 24см, 32см; Блюдо прямоугольное; Тарелки плоские диаметром 24см, 15см.</p>
1.1 8	<p>МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства» (30 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. Шкаф для хранения инвентаря, раздаточного и дидактического материала. Ноутбук HP Laptop, проектор, экран настенный. Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия: (видеофильмы по темам, презентации по темам уроков, плакаты, таблицы). Лаборатория: «Учебная кухня ресторана» (31 кабинет)</p> <p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Льдогенератор; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Слайсер; Куттер (для тонкого измельчения продуктов);</p>

Процессор кухонный;
 Плиты электрические ;
 Пароконвектомат;
 Конвекционная печь;
 Гриль электрический;
 Фритюрниц;
 Микроволновая печь;
 Овоскоп;
 Нитрат-тестер;
 Машина для вакуумной упаковки;
 Машина посудомоечная;
 Стол производственный с моечной ванной;
 Стеллаж передвижной;
 Моечная ванна двухсекционная.
 Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:
 Весы настольные электронные;
 Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
 Набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов;
 Подставка для разделочных досок;
 Термометр со щупом;
 Мерный стакан;
 Венчик;
 Миски (нержавеющая сталь);
 Сито;
 Шенуа;
 Лопатки (металлические, силиконовые);
 Половник;
 Пинцет;
 Щипцы кулинарные;
 Набор ножей «поварская тройка»; -Корзины для органических и неорганических отходов;
 Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;
 Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
 Набор сковород диаметром 24см, 32см;
 Гриль сковорода;
 Стрейч пленка для пищевых продуктов;
 Пакеты для вакуумного аппарата; Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
 Перчатки силиконовые;

		<p>Тарелки глубокие; Тарелки плоские диаметром 24см, 32см; Блюдо прямоугольное; Тарелки плоские диаметром 24см, 15см.</p>
1.1 9	УП.02 Учебная практика	<p>Кухня организации питания (31 кабинет) Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Стол холодильный с охлаждаемй горкой; Льдогенератор; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Слайсер; Куттер (для тонкого измельчения продуктов); Процессор кухонный; Плиты электрические; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Гриль электрический; Фритюрниц; Микроволновая печь; Овоскоп; Нитрат-тестер; Машина для вакуумной упаковки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: Весы настольные электронные; Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; Набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов; Подставка для разделочных досок; Термометр со щупом; Мерный стакан; Венчик; Миски (нержавеющая сталь);</p>

		<p>Сито; Шенуа; Лопатки (металлические, силиконовые); Половник; Пинцет; Щипцы кулинарные; Набор ножей «поварская тройка»; Корзины для органических и неорганических отходов; Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; Гриль сковорода; Стрейч пленка для пищевых продуктов; Пакеты для вакуумного аппарата; Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; Перчатки силиконовые; Тарелки глубокие; Тарелки плоские диаметром 24см, 32см; Блюдо прямоугольное; Тарелки плоские диаметром 24см, 15см.</p>
1.2 0	ПП.02 Производственная практика	<p>Договор о производственной практике № 1 от 14.01.2019 г. ИП Прохорено О.А.;</p> <p>Договор о производственной практике № 2 от 14.01.2019 г. ИП Лахонина Ю.В. «Апельсин»</p>
1.2 1	МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	<p>Кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства» (30 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. Шкаф для хранения, инвентаря, раздаточного и дидактического материала. Ноутбук HP Laptop, проектор, экран настенный. Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия: (видеофильмы по темам, презентации по темам уроков, плакаты).</p> <p>Лаборатория: «Учебная кухня ресторана» (31 кабинет)</p> <p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p>

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Стол холодильный с охлаждаемый горкой;

Льдогенератор;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Слайсер;

Куттер (для тонкого измельчения продуктов);

Процессор кухонный;

Плиты электрические;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Гриль электрический;

Фритюрниц;

Микроволновая печь;

Овоскоп;

Нитрат-тестер;

Машина для вакуумной упаковки;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная;

Диспансер для подогрева тарелок.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:

Весы настольные электронные;

Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

Набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов;

Подставка для разделочных досок;

Набор для карвинга;

Соусник пластмассовый;

Термометр со щупом;

Мерный стакан;

Венчик;

Миски (нержавеющая сталь);

Сито;

		<p>Шену; Лопатки (металлические, силиконовые); Половник; Пинцет; Щипцы кулинарные; Набор ножей «поварская тройка»; Корзины для органических и неорганических отходов; Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; Гриль сковорода; Стрейч пленка для пищевых продуктов; Пакеты для вакуумного аппарата; Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; Перчатки силиконовые; Тарелки глубокие; Тарелки плоские диаметром 24см, 32см; Блюдо прямоугольное; Тарелки плоские диаметром 24см, 15см.</p>
1.2 2	<p>МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>Кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства» (30 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. Шкаф для хранения, инвентаря, раздаточного и дидактического материала. Ноутбук HP Laptop, проектор, экран настенный. Раздаточный дидактический материал Наглядные пособия: (видеофильмы по темам, презентации по темам уроков, плакаты).</p> <p>Лаборатория: «Учебная кухня ресторана» (31 кабинет) Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Льдогенератор;</p>

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Слайсер;
Куттер (для тонкого измельчения продуктов);
Процессор кухонный;
Плиты электрические;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь;
Гриль электрический;
Фритюрниц;
Микроволновая печь;
Овоскоп;
Нитрат-тестер;
Машина для вакуумной упаковки;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:
Весы настольные электронные;
Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
Набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов;
Набор для карвинга;
Подставка для разделочных досок;
Термометр со щупом;
Мерный стакан;
Венчик;
Миски (нержавеющая сталь);
Сито;
Соусник пластмассовый;
Шенуа;
Лопатки (металлические, силиконовые);
Половник;
Пинцет;
Щипцы кулинарные;
Набор ножей «поварская тройка»;
Корзины для органических и неорганических отходов;

		<p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; Гриль сковорода; Стрейч пленка для пищевых продуктов; Пакеты для вакуумного аппарата; Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; Перчатки силиконовые; Тарелки глубокие; Тарелки плоские диаметром 24см, 32см; Блюдо прямоугольное; Тарелки плоские диаметром 24см, 15см.</p>
1.2 3	УП.03 Учебная практика	<p>Кухня организации питания (31 кабинет) Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Стол холодильный с охлаждаемый горкой; Льдогенератор; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Слайсер; Куттер (для тонкого измельчения продуктов); Процессор кухонный; Плиты электрические; Пароконвектомат; Конвекционная печь; Гриль электрический; Фритюрниц; Микроволновая печь; Овоскоп; Нитрат-тестер; Машина для вакуумной упаковки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: Весы настольные электронные;</p>

		<p>Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; Набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов; Подставка для разделочных досок; Термометр со щупом; Мерный стакан; Венчик; Миски (нержавеющая сталь); Сито; Шенуа; Лопатки (металлические, силиконовые); Половник; Пинцет; Щипцы кулинарные; Набор ножей «поварская тройка»; Корзины для органических и неорганических отходов; Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; Гриль сковорода; Стрейч пленка для пищевых продуктов; Пакеты для вакуумного аппарата; Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; Перчатки силиконовые; Тарелки глубокие; Тарелки плоские диаметром 24см, 32см; Блюдо прямоугольное; Тарелки плоские диаметром 24см, 15см.</p>
1.2 4	ПП.03 Производственная практика	<p>Договор о производственной практике № 1 от 14.01.2019 г. ИП Прохорено О.А.; Договор о производственной практике № 2 от 14.01.2019 г. ИП Лахонина Ю.В. «Апельсин»</p>
1.25	МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<p>Кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства» (30 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. Шкаф для хранения инвентаря, раздаточного и дидактического материала. Ноутбук HP Laptor, проектор, экран настенный. Раздаточный дидактический материал. Наглядные пособия: (видеофильмы по темам, презентации по темам уроков, плакаты, таблицы).</p>

Лаборатория:**«Учебная кухня ресторана»**

(31 кабинет)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф интенсивной заморозки;

Стол холодильный с охлаждаемой горкой;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания продуктов);

Слайсер;

Соковыжималка для цитрусовых;

Кофемашина с капучинатором;

Кофемолка;

Планетарный миксер;

Плиты электрически;

Пароконвектомат;

Печь конвекционная;

Фритюрница;

Микроволновая печь;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина для вакуумной упаковки; Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:

Весы настольные электронные;

Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;

Набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);

Подставка для разделочных досок; Мерный стакан;

Венчик;

Миски (нержавеющая сталь);

Кондитерские формы различных форм и размера;

Сито;

Шенуа;

		<p>Кисть силиконовая; Лопатки (металлические, силиконовые); Пинцет; Щипцы кулинарные; Набор ножей «поварская тройка»; Корзины для органических и неорганических отходов; Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; Стрейч пленка для пищевых продуктов; Пакеты для вакуумного аппарата; Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; Перчатки силиконовые; Тарелки плоские диаметром 24см, 32см; Блюда прямоугольные; Чайные, кофейные чашки; Бокалы.</p>
1.26	<p>МДК.04.02 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>Кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства» (30 кабинет) Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. Шкаф для хранения, инвентаря, раздаточного и дидактического материала, Ноутбук HP Laptop, проектор, экран настенный. Раздаточный дидактический материал, Наглядные пособия: (видеофильмы по темам, презентации по темам уроков, плакаты, таблицы). Лаборатория: «Учебная кухня ресторана» (31 кабинет)</p> <p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф интенсивной заморозки; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания продуктов); Слайсер; Соковыжималка для цитрусовых;</p>

Кофемашина с капучинатором;
 Кофемолка;
 Планетарный миксер;
 Плиты электрически;
 Пароконвектомат;
 Печь конвекционная;
 Фритюрница;
 Микроволновая печь;
 Овоскоп;
 Нитраттестер;
 Машина для вакуумной упаковки; Машина посудомоечная;
 Стол производственный с моечной ванной;
 Диспансер для подогрева тарелок;
 Стеллаж передвижной;
 Моечная ванна двухсекционная.
 Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:
 Весы настольные электронные;
 Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
 Набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
 Подставка для разделочных досок; Мерный стакан;
 Венчик;
 Миски (нержавеющая сталь);
 Кондитерские формы различных форм и размера;
 Сито;
 Шенуа;
 Кисть силиконовая;
 Лопатки (металлические, силиконовые);
 Пинцет;
 Щипцы кулинарные;
 Набор ножей «поварская тройка»; Корзины для органических и неорганических отходов;
 Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;
 Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
 Набор сковород диаметром 24см, 32см;
 Стрейч пленка для пищевых продуктов;
 Пакеты для вакуумного аппарата; Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
 Перчатки силиконовые;
 Тарелки плоские диаметром 24см, 32см;

	<p>Блюда прямоугольные; Чайные, кофейные чашки; Бокалы.</p> <p>Лаборатория: «Учебный кондитерский цех» (31 кабинет) Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф интенсивной заморозки; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания продуктов), Слайсер; Соковыжималка для citrusовых; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; Планетарный миксер; Плиты электрически; Пароконвектомат; Печь конвекционная; Фритюрница; Микроволновая печь; Овоскоп; Нитраттестер; Машина для вакуумной упаковки; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.</p> <p>Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:</p> <p>Весы настольные электронные; Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; Набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); Подставка для разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски (нержавеющая сталь); Кондитерские формы различных форм и размера;</p>
--	--

		<p>Сито; Шенуа; Кисть силиконовая; Лопатки (металлические, силиконовые); Пинцет; Щипцы кулинарные; Набор ножей «поварская тройка»; Корзины для органических и неорганических отходов; Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; Стрейч пленка для пищевых продуктов; Пакеты для вакуумного аппарата; Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; Перчатки силиконовые; Тарелки плоские диаметром 24см, 32см; Блюда прямоугольные; Чайные, кофейные чашки; Бокалы.</p>
1.27	УП.04 Учебная практика	<p>Кухня организации питания (31 кабинет) Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф интенсивной заморозки; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания продуктов); Слайсер; Соковыжималка для цитрусовых; Кофемашинa с капучинатором; Кофемолка; Планетарный миксер; Плиты электрически; Пароконвектомат; Печь конвекционная; Фритюрница; Микроволновая печь; Овоскоп; Нитраттестер; Машина для вакуумной упаковки; Машина посудомоечная;</p>

	<p> Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: Весы настольные электронные; Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; Набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); Подставка для разделочных досок; Мерный стакан; Венчик; Миски (нержавеющая сталь); Кондитерские формы различных форм и размера; Сито; Шенуа; Кисть силиконовая; Лопатки (металлические, силиконовые); Пинцет; Щипцы кулинарные; Набор ножей «поварская тройка»; Корзины для органических и неорганических отходов; Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; Стрейч пленка для пищевых продуктов; Пакеты для вакуумного аппарата; Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; Перчатки силиконовые; Тарелки плоские диаметром 24см, 32см; Блюда прямоугольные; Чайные, кофейные чашки, бокалы. Кондитерский цех организации питания (31 кабинет) Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф интенсивной заморозки; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания продуктов); Слайсер; Соковыжималка для цитрусовых; Кофемашина с капучинатором; Кофемолка; </p>
--	---

Планетарный миксер;
 Плиты электрически;
 Пароконвектомат;
 Печь конвекционная;
 Фритюрница;
 Микроволновая печь;
 Овоскоп;
 Нитраттестер;
 Машина для вакуумной упаковки; Машина посудомоечная;
 Стол производственный с моечной ванной;
 Стеллаж передвижной;
 Моечная ванна двухсекционная.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:
 Весы настольные электронные;
 Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
 Набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
 Подставка для разделочных досок; Мерный стакан;
 Венчик;
 Миски (нержавеющая сталь);
 Кондитерские формы различных форм и размера;
 Сито;
 Шенуа;
 Кисть силиконовая;
 Лопатки (металлические, силиконовые);
 Пинцет;
 Щипцы кулинарные;
 Набор ножей «поварская тройка»; Корзины для органических и неорганических отходов;
 Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л;
 Сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;
 Набор сковород диаметром 24см, 32см;
 Стрейч пленка для пищевых продуктов;
 Пакеты для вакуумного аппарата; Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
 Перчатки силиконовые;
 Тарелки плоские диаметром 24см, 32см;
 Блюда прямоугольные;
 Чайные, кофейные чашки, бокалы.

1.28	ПП.04 Производственная практика	<p>Договор о производственной практике № 1 от 14.01.2019 г. ИП Прохорено О.А.;</p> <p>Договор о производственной практике № 2 от 14.01.2019 г. ИП Лахонина Ю.В. «Апельсин»</p>
1.2 9	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства» (30 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. Шкаф для хранения инвентаря, раздаточного и дидактического материала. Ноутбук HP Laptor, проектор, экран настенный. Раздаточный дидактический материал. Наглядные пособия: (видеофильмы по темам, презентации по темам уроков, плакаты, таблицы).</p> <p>Лаборатория: «Учебная кухня ресторана» (31 кабинет)</p> <p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф для расстойки; Жарочный шкаф; Подовая печь; Пароконвектомат; Фритюрница; Плита электрическая; Тестораскаточная машина; Тестомесильная машина; Овоскоп; Планетарный миксер; Нитрат-тестер; Машина для вакуумной упаковки; _ Стеллаж передвижной; Производственный стол; Моечная ванна двухсекционная; Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: Мерный стакан; Функциональные емкости из нержавеющей стали; Набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой);</p>

Набор мерных ложек;
 Нож;
 Венчик;
 Сито;
 Совки для сыпучих продуктов;
 Корзина для мусора;
 Весы настольные электронные;
 Кастрюли;
 Лопатка;
 Скребок пластиковый;
 Скребок металлический.

Лаборатория:

«Учебный кондитерский цех»
 (31 кабинет)

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Шкаф холодильный;
 Шкаф морозильный;
 Шкаф шоковой заморозки;
 Шкаф для расстойки;
 Планетарный миксер;
 Овоскоп;
 Нитрат-тестер;
 Машина для вакуумной упаковки;
 Стеллаж передвижной;
 Подовая печь;
 Плита электрическая;
 Пароконвектомат;
 Фритюрница;
 Пресс для пиццы;
 Тестораскаточная машина;
 Тестомесильная машина;
 Куттер;

Мясорубка;
Льдогенератор;
Аппарат для подогрева шоколада;
Производственный стол с деревянной поверхностью;
Производственный стол с мраморной столешницей;
Производственный стол;
Моечная ванна двухсекционная.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:
Весы настольные электронные;
Мерный стакан;
Функциональные емкости из нержавеющей стали;
Набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой); Набор мерных ложек;
Нож;
Венчик;
Сито;
Совки для сыпучих продуктов; Корзина для мусора;
Термометр инфракрасный;
Кастрюли;
Скребок пластиковый;
Скребок металлический;
Скалки деревянные;
Скалки рифлёные;
Выемки для печенья, пряников;
Кондитерские листы;
Формы различные (металлические, силиконовые) для штучных кексов;
Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см;
Форма для выпечки маффинов;
Трафареты для нанесения рисунка;
Форма для льда и шоколада;
Паллета;
Кондитерские мешки;
Насадки для кондитерских мешков;
Ножницы;
Кондитерские гребенки;
Силиконовые коврики для марципана;
Терки;

		<p>Дуршлаг; Бумага для выпечки; Кисти силиконовые; Делитель торта; Силиконовые коврики для айсинга; Подставки для тортов вращающиеся; Подложки для тортов; Лампа для карамели; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Набор выемок цифры; Набор выемок животные.</p>
1.3 0	<p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Кабинеты «Технического оснащения и организации рабочего места», «Технологии кулинарного и кондитерского производства» (30 кабинет)</p> <p>Посадочные места для студентов, рабочее место преподавателя, доска классная. Шкаф для хранения инвентаря, раздаточного и дидактического материала. Ноутбук HP Laptor, проектор, экран настенный. Раздаточный дидактический материал. Наглядные пособия: (видеофильмы по темам, презентации по темам уроков, плакаты).</p> <p>Лаборатория: «Учебная кухня ресторана» (31 кабинет)</p> <p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф для расстойки; Жарочный шкаф; Подовая печь; Пароконвектомат; Фритюрница; Плита электрическая; Тестораскаточная машина; Тестомесильная машина; Овоскоп;</p>

		<p> Планетарный миксер; Нитрат-тестер; Машина для вакуумной упаковки; Стеллаж передвижной; Производственный стол; Моечная ванна двухсекционная; Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: Мерный стакан; Функциональные емкости из нержавеющей стали; Набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой); Набор мерных ложек; Нож; Венчик; Сито; Совки для сыпучих продуктов; Корзина для мусора; Весы настольные электронные; Кастрюли; Лопатка; Скребок пластиковый; Скребок металлический. </p> <p> Лаборатория: «Учебный кондитерский цех» (31 кабинет) </p> <p> Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Шкаф для расстойки; Планетарный миксер; Овоскоп; Нитрат-тестер; </p>
--	--	---

Машина для вакуумной упаковки;
Стеллаж передвижной;
Подовая печь;
Плита электрическая;
Пароконвектомат;
Фритюрница;
Пресс для пиццы;
Тестораскаточная машина;
Тестомесильная машина;
Куттер;
Мясорубка;
Льдогенератор;
Аппарат для подогрева шоколада;
Производственный стол с деревянной поверхностью;
Производственный стол с мраморной столешницей;
Производственный стол;
Моечная ванна двухсекционная.
Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:
Весы настольные электронные;
Мерный стакан;
Функциональные емкости из нержавеющей стали;
Набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой);
Набор мерных ложек;
Нож;
Венчик;
Сито;
Совки для сыпучих продуктов; Корзина для мусора;
Термометр инфракрасный;
Кастрюли;
Скребок пластиковый;
Скребок металлический;
Скалки деревянные;
Скалки рифлёные;
Выемки для печенья, пряников;
Кондитерские листы;
Формы различные (металлические, силиконовые) для штучных кексов;
Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см;

		<p>Форма для выпечки маффинов; Графареты для нанесения рисунка; Форма для льда и шоколада; Паллета; Кондитерские мешки; Насадки для кондитерских мешков Ножницы; Кондитерские гребенки; Силиконовые коврики для марципана; Терки; Дуршлаг; Бумага для выпечки; Кисти силиконовые; Делитель торта; Силиконовые коврики для айсинга; Подставки для тортов вращающиеся; Подложки для тортов; Лампа для карамели; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Набор выемок цифры; Набор выемок животные.</p>
1.3 1	УП.05 Учебная практика	<p>Кухня организации питания (31 кабинет) Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф для расстойки; Жарочный шкаф; Подовая печь; Пароконвектомат; Фритюрница; Плита электрическая; Тестораскаточная машина; Тестомесильная машина; Овоскоп; Планетарный миксер; Нитрат-тестер;</p>

Машина для вакуумной упаковки;
Стеллаж передвижной;
Производственный стол;
Моечная ванна двухсекционная;
Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:
Мерный стакан;
Функциональные емкости из нержавеющей стали;
Набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой);
Набор мерных ложек;
Нож;
Венчик;
Сито;
Совки для сыпучих продуктов;
Корзина для мусора;
Весы настольные электронные;
Кастрюли;
Лопатка;
Скребок пластиковый;
Скребок металлический.
Кондитерский цех организации питания (31 кабинет)
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Шкаф для расстойки;
Планетарный миксер;
Овоскоп;
Нитрат-тестер;
Машина для вакуумной упаковки;
Стеллаж передвижной;
Подовая печь;
Плита электрическая;
Пароконвектомат;
Фритюрница;
Пресс для пиццы;
Тестораскаточная машина;
Тестомесильная машина;
Куттер;

Мясорубка;
Льдогенератор;
Аппарат для подогрева шоколада;
Производственный стол с деревянной поверхностью;
Производственный стол с мраморной столешницей;
Производственный стол;
Моечная ванна двухсекционная.

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:
Весы настольные электронные;
Мерный стакан;
Функциональные емкости из нержавеющей стали;
Набор разделочных досок (из пластика с цветовой маркировкой);
Набор мерных ложек;
Нож;
Венчик;
Сито;
Совки для сыпучих продуктов; Корзина для мусора;
Термометр инфракрасный;
Кастрюли;
Скребок пластиковый;
Скребок металлический;
Скалки деревянные;
Скалки рифлёные;
Выемки для печенья, пряников;
Кондитерские листы;
Формы различные (металлические, силиконовые) для штучных кексов;
Круглые разъёмные формы для тортов, пирогов 20, 22, 24, 26, 28 см;
Форма для выпечки маффинов;
Трафареты для нанесения рисунка;
Форма для льда и шоколада;
Паллета;
Кондитерские мешки;
Насадки для кондитерских мешков
Ножницы;
Кондитерские гребенки;
Силиконовые коврики для марципана;

		<p>Терки; Дуршлаг; Бумага для выпечки; Кисти силиконовые; Делитель торта; Силиконовые коврики для айсинга; Подставки для тортов вращающиеся; Подложки для тортов; Лампа для карамели; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Набор выемок цифры; Набор выемок животные.</p>
1.3 2	III.05 Производственная практика	<p>Договор о производственной практике № 1 от 14.01.2019 г. ИП Прохорено О.А.; Договор о производственной практике № 2 от 14.01.2019 г. ИП Лахонина Ю.В. «Апельсин»; Договор о производственной практике № 3 от 14.01.2019 г. ИП Барауля А.А..</p>