центр проведения Демонстрационного экзамена по компетенции Поварское дело						
		НА 1-ГО УЧАСТНИКА/КОМАНДУ (ПЛОЩАДКА)				НА 3 РАБОЧИХ МЕСТА (3 УЧАСТНИКА)
		Оборудование, инструменты и мебель				
№	Наименование	Технические характеристики	Комментарий	Класс	Единица измерения	Кол-во на всех участников / экспертов
1	Пароконвектомат	ПКА 6 -1/1 ВМ 2.Количкство гастроемкостей 6.Габариты размера; глубина 84 см, ширина 840 мм,высота 77.5. Максимальная температура 250 *.Имеет 110 программ с 4 фазами. Имеет программу разогрева с 5 скоростями.	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт..	3,00
2	Стол-подставка под пароконвектомат	ПК 6 ВМ 2..Габариты размера; глубина 840 мм, ширина 700 мм,высота 800. Расстояние между направляющими 70 мм.Ножки регулирующие по высоте. Минимальная высота стола-подставки 770 мм, вмещает 6 штук емкостей установленных на направляющие.Оснащена столешницей, изнутри усиленной листом ЛДСП.Нагрузка на столешницу 200 кг.	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт..	3,00
3	Весы для молекулярной кухни	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр. Rexant 72-1002	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт..	3,00
4	Весы настольные электронные (профессиональные)	МТ 10 ВЖА 1/2 230*330 базар-Т	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт..	3,00
5	Плита индукционная	Плита индукционная стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности. КИП-49П-3,5.Габаритные размеры ; ширина840 мм,глубина 900 мм, высота 940 мм.Температура конфорок на 8 режиме нагрева 200 *С. Мощность каждой конфорки плиты 3,5 кВт., плиты 14 кВт.Конфорки плиты имеют толщину стеклокерамики 6 мм.4 вентиляторадля быстрого охлаждения.Выполнена из нержавеющей стали, варочная панель- из монолитной высокопрочной стеклокерамики	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт..	3,00
6	Подставка под индукционную плиту	Размер зависит от модели плиты.	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт..	3,00
7	Планетарный миксер	Миксер планетарный Rosso B 7S cake Объем чаши 5 литров. Насадка крюк для замешевания теста Венчик Лопатка для смешивания.	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт..	3,00
8	Шкаф холодильный	Холодильный шкаф БИРЮСА 310 объем 300л., 5 полок . Дверь стекло .	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт..	3,00
9	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	KITCHEN AID ARTISAN SKHB2571 ESX 5скоростей	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт..	3,00
10	Стол производственный	Стол СПЛ полка сплошная оцинковка 1200*600*850	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт..	15,00
11	Стеллаж 4-х уровневый	СтПЛ 4 полки сплошные нерж 0,5мм 800х500х1800 ,	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт..	3,00
12	Мойка односекционная со столешницей	ВМЛ-1 со столом 1000х600х850.	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт..	3,00
13	Смеситель холодной и горячей воды	Характеристики позиции на усмотрение организаторов	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт..	1,00
14	Набор разделочных досок, пластиковые	размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая.	Использование в модулях C,D, H	инструменты	набор	3,00
15	Подставка для раделочных досок металлическая	Подставка для досок WSC12 нерж.сталь	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
16	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	ЯРОМИР ЯР -3003 с цанговым баллоном 2900/220	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
17	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Материал нержавеющая сталь, 500 мл,	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт.	3,00
18	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Материал нержавеющая сталь,6 настроек толщины теста, щирина лапши 3 и 7 мм. Zeidan Z-1195	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт.	3,00

19	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Пирометр ELITECH П 350, диапазон измерениях -50-380 С (-58-716F), дискретность 0,1С (0,1F), Погрешность +-1,5С/+-1,5%.	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт.	3,00
20	Термометр (щуп)	Термометр универсальный Digital Thermometer Температурная шкала в диапазоне -50 до +300, точность измерения температуры (+-1С/1,8F).	Использование в модулях C,D, H	оборудование	шт.	3,00
21	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x20 мм.(811-20) 0,8мм1/1x1	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	9,00
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325x65 мм.(811-2) 0,8мм1/1x2,5	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 353x327x25 мм.0,8мм 2x3	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
24	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325x40 мм.	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
25	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325x20 мм.0,8 мм (812-20)	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
26	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/2 265x327x65 мм (812-2) 0,8мм 1/2x2.5	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
27	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325x20мм.(813-20) 0,8 мм1/3x1	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
28	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x327x40мм.(813-40)0,8мм 1/3x1,5	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
29	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/3 176x327x65мм.(813-2) 0,8мм 1/3x2.5	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
30	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x162x20мм.	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
31	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/4 265x164x65мм.(816-2) 0,8мм 1/6x2,5	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
32	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162x100мм.	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
33	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/6 176x164x65мм.(816-2) 0,8 1/6x2,5	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
34	Гастроемкость из нержавеющей стали	GN 1/9 176x109x65мм.(819-2) 0,8мм 1/9x2.5	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
35	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/1 530x325	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
36	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/2 265x325	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
37	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/3 176x325	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	9,00
38	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/6 176x162	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	9,00
39	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 1/9 176x105	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
40	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	GN 2/3 354x325	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
41	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л LUXSTAHL	Использование в модулях C,D, H	инструменты	набор	3,00
42	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,6л D=12, H=7 см	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
43	Сотейник для индукционных плит	Объемом 0,9л D=14,H=7 см	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
44	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см , нержавеющая с антипригарным покрытием (индукция)	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
45	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 28см, нержавеющая с антипригарным покрытием (индукция)	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
46	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Диаметром 24см, (индукция) (с антипригарным покрытием) PRO Pinti	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
47	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Диаметром 24см , нержавеющая сталь	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
48	Сито для протирания	Диаметр от 220 мм с пластиковой ручкой	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00

49	Сито для протирания	Диаметр от 7мм с ручкой	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
50	Сито (для муки)	Диаметром 24 см нержавеющая сталь	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
51	Ложка для мороженного	Материал нержавеющая сталь, " Элит"18х5 с выталкивателем	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
52	Шпатель кондитерский	Материал нержавеющая сталь, с размерной линейкой 15х11,5х2,6 см	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
53	Венчик	"Стандарт" 22,2х4,5 см	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
54	Шумовка	" Металлик" 31,5	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
55	Молоток металический для отбивания мяса	"Ретро", 23 см	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
56	Терка 4-х сторонняя	"универсал" 4 грани	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
57	Половник	Объемом 250мл "Кулинар"	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
58	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь (марта) 1,8 мм	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	30,00
59	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Материал нержавеющая сталь " Поварская тройка" 3 прС119.	Использование в модулях C,D, H	инструменты	набор	3,00
60	Овощечистка	Материал нержавеющая сталь дерев. Ручка	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
61	Лопатка -палетка изогнутая	Материал нержавеющая сталь, изогнутая 31,5х3х2,5 см рабочая часть 19,2 см(8)	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
62	Щипцы универсальные	Материал нержавеющая сталь, длина 300 мм MVQTST30N	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
63	Набор кондитерских насадок	Материал нержавеющая сталь, 12 шт.ук, D=2,5	Использование в модулях C,D, H	инструменты	набор	3,00
64	Набор кондитерских форм (квадрат)	" Квадрат" 10х10х5 см , 3 шт. Материал нержавеющая сталь	Использование в модулях C,D, H	инструменты	набор	3,00
65	Форма для выпечки тартов круг	перфорированная, нержавеющая сталь d-8,5 ,D 14-20см	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	9,00
66	Форма для выпечки тартов овал	перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	9,00
67	Набор кондитерских форм (круг)	H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм,от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь	Использование в модулях C,D, H	инструменты	набор	3,00
68	Миски нержавеющая сталь	Объем 0.35 л, диаметр 16 см	Использование в модулях C,D, H	инструменты		9,00
69	Миски нержавеющая сталь	Объем: 0.5 л, диаметр: 14 см	Использование в модулях C,D, H	инструменты		9,00
70	Миски нержавеющая сталь	Объем: 1 л, диаметр: 18 см	Использование в модулях C,D, H	инструменты		9,00
71	Миски нержавеющая сталь	Объем: 3.5 л, диаметр: 30 см	Использование в модулях C,D, H	инструменты		3,00
72	Набор пинцетов для оформления блюд	Набор пинцетов ROCKFORCE 4 предмета RF-69414	Использование в модулях C,D, H	инструменты	набор	3,00
73	Ножницы для рыбы, птицы	Ножницы универсальные для разделки мяса птицы, рыбы, овощей	Использование в модулях C,D, H	инструменты		3,00
74	Тарелка круглая белая плоская	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	27,00
75	Тарелка глубокая белая	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	9,00
76	Тарелка глубокая белая	Тарелка для пасты «Бельё», d=26 см, 350 мл	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	9,00
77	Соусник	Солонка/соусник «Романс», 50мл	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	9,00
78	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Бак с крышкой хозяйственно-бытовой, 40л, черный	Использование в модулях C,D, H	другое	шт.	6,00

79	Скребок для теста	Скребок кондитерский 12,5х9,5 см пластик	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
80	Банка для хранения жидкостей	Материал-пластик, объем от 1-1,5л.	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
81	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Емкость для соуса 480 мл	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
82	Миска пластик	Миска-салатница 0,8л малая пластик	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
83	Мерный стакан	Кувшин мерный 0,5 л прозрачный	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
84	Лопатки силиконовые	Лопатка кулинарная силиконовая «Фобос», 23 см	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	9,00
85	Лопатка деревянная	Лопатка кухонная «Премиум», косая, 27,5х5,3х0,6 см, массив бук	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
86	Кисточка силиконовая	Кисть кондитерская силиконовая «Фобос», 20см	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
87	Скалка	Скалка «Премиум», 38 см, d=3,5, цельный массив бука	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
88	Силиконовый коврик	Размер 300х400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
89	Силиконовый коврик перфорированный	Коврик армированный «Амато», 42х29,6 см	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
90	Силиконовая форма "кнели"	Форма конд. «Кнели» 12 ячеек 53*33 мм, h 20мм (30*17,5 см) P.L. Proff Cuisine	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
91	Силиконовая форма полусфера средняя	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
92	Силиконовая форма полусфера большая	" Полусфера" Материал пищевой силикон D= 6,5 см 27х18 6 ячеек	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	3,00
93	Силиконовая форма для десертов или муссовых пироженых из серии объемных 3D форм	Форма для муссовых десертов и выпечки «Вихрь», 29,5х17х3,5 см,, 8 ячеек, d=6,2 см, цвет белый	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
94	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Прихватка силиконовая для горячего 28*17,5	Использование в модулях C,D, H	инструменты	шт.	6,00
95	Ковёр диэлектрический	Коврик диэлектрический ГОСТ 4997-75 500*500		другое	шт.	6,00
96	Жироуловитель	(520х350х395) 0,5-25 Термит Мультпласт		ЖКХ	шт.	3,00
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБЕСПЕЧЕНИЮ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ПЛОЩАДОК КОМАНД (КОММУНИКАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИЯ, ОСВЕЩЕНИЕ И Т.П.)						
№	Требование (описание)			Комментарий		
1	Электричество на 1 бокс для участника, 380 вольт , 220-230 Вт, мощность не менее 25 кВт, 8 розеток					
2	Подвод воды на 1 пост для участника, горячая и холодная					
3	Система канализации с жироуловителями					

Директор ГБПОУ "Юрюзанский технологический техникум" Н.А. Чурина