

**Приложение 3 Материально-техническое оснащение
к ОПОП-II по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

Перечень материально-технического обеспечения

Оснащение кабинетов:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Стандартные
2	доска учебная	Маркерная
3	дидактические пособия	Электронные и печатные пособия
4	программное обеспечение	Лицензионное ПО
5	видеофильмы по различным темам	Видеоматериалы
6	рабочее место преподавателя	Стандартное
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	ноутбук	С выходом в Интернет
2	видеооборудование	Плазменная панель
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	дидактические пособия	Электронные и печатные пособия
2	электронные учебные пособия, ЭБС «Юрайт»	Электронная версия

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная, меловая	Меловая
2	рабочее место преподавателя	Стандартное (стол, стул)
3	Посадочные места по количеству обучающихся	Стандартные (стол, стул)
4	Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;	Встроенные
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	Асер с выходом в Интернет
2	мультимедийный проектор;	denq
3	мультимедийный экран;	lumien
4	комплект видеофильмов и видео-инструктажей.	видеоматериал
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Презентации по темам: - товароведная характеристика вкусовых товаров;	В электронном формате

	<ul style="list-style-type: none"> - товароведная характеристика колбасных изделий; - товароведная характеристика макаронных изделий; - товароведная характеристика круп; - товароведная характеристика приправ; - товароведная характеристика мяса; - товароведная характеристика яиц и яичных продуктов; - товароведная характеристика овощей, плодов, грибов; - товароведная характеристика живой, охлажденной, замороженной рыбы; - товароведная характеристика соленой рыбы; - товароведная характеристика молока; «Товароведная характеристика свежей, охлажденной, мороженой рыбы»; «Товароведная характеристика соленой, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий»; «Товароведная характеристика мяса птицы»; «Товароведная характеристика субпродуктов»; - «Личная гигиена работников предприятия общественного питания»; - «Основные сведения о гигиены и санитарии труда»; - «Санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов»; - «Санитарные требования к оборудованию инвентарю и таре предприятия общественного питания»; - «Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания»; - «Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания»; - «Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовлению блюд» 	
2	<p>Информационные плакаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Семейство промысловых рыб» - «Экзотические фрукты»; - Колбасные изделия»; - «Плавленые сыры»; - «Натурально сычужные сыры»; - Мясо копчености»; - «Пирамида рационально сбалансированного питания» - «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании» 	Печатные формата А4, А3
3	электронные учебные пособия, ЭБС «Юрайт»	Электронные пособия

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Меловая
2	рабочее место преподавателя	Стандартное (стол, стул)

3	Посадочные места по количеству обучающихся	Стандартные (стол, стул)
4	Шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;	Встроенные
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	ноутбук	С выходом в Интернет
2	видеооборудование	Плазменная панель
3	компьютерные программы	Онлайн - ресурсы
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Дидактические пособия Catrin E. Morris FLASH on English for cooking, catering and reception.-10шт John and Soars New HEADWAY-10шт Virginia Evans COOKING- 14шт Virginia Evans Hotels and Catering - 6шт Н. И. Щербакова Английский язык для специалистов сферы общественного питания – 10 шт	Печатная версия
2	Электронные учебные пособия, ЭБС «Юрайт»	Электронные пособия

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Меловая
2	рабочее место преподавателя	Стандартное (стол, стул)
3	Посадочные места по количеству обучающихся	Стандартные (стол, стул)
4	Шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;	Стандартные
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	ноутбук;	С выходом в Интернет
2	видеооборудование	Плазменная панель
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Рабочая тетради по модулям	Печатное пособие
2	Пособие для выполнения лабораторных работ: Презентации на темы дрожжевое тесто Презентации на темы песочное тесто Презентации на темы бисквитное тесто Презентации на темы сиропы Презентации на темы слоеное тесто	Электронные пособия
3	Популярная литература (журналы)	Печатные пособия
4	Методические рекомендации для самостоятельной работы	Электронная и печатная версия
5	Макеты изделий	Бумажный вариант
6	Электронные учебные пособия, ЭБС «Юрайт», Виртуальные тренажеры издательства «Академия»	Электронные пособия

Кабинет «Кабинеты технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		

Основное оборудование		
1	доска учебная	Меловая
2	рабочее место преподавателя	Стандартное (стол, стул)
3	Посадочные места по количеству обучающихся	Стандартные (стол, стул)
4	Шкафы для хранения инвентаря, раздаточного дидактического материала и др.;	Стандартные
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Ноутбук	С выходом в Интернет
2	видеооборудование	мультимедийный проектор с экраном
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	видеофильмы по оборудованию, цехам	Электронные пособия
2	дидактические пособия (плакаты, карточки по оборудованию)	Печатные пособия
3	Электронные учебные пособия, ЭБС «Юрайт», Виртуальные тренажеры издательства «Академия»	Электронные пособия

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	Меловая
2	рабочее место преподавателя	Стандартное (стол, стул)
3	посадочные места по количеству обучающихся	Стандартные (стол, стул)
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;	Стандартные
5	помещение для хранения инвентаря	Отдельная комната с сейфом
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением;	С выходом в Интернет
2	видеооборудование	мультимедийный проектор, экран
3	комплекты индивидуальных средств защиты;	По технической документации (3 л-1, 3 ОЗК, ГДЗК-У 10)
4	контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности;	По технической документации (Д-5В)
5	винтовки пневматические	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Плакаты: Огневая подготовка. Мобилизационная подготовка. Топографическая подготовка.	Печатные пособия 90смX90см
2	Комплект видеофильмов и видео-инструктажей: Обеспечение личной безопасности и сохранение здоровья населения.	Электронные пособия

	Государственная система обеспечения безопасности населения. Основы обороны. Государства и воинская обязанность. Основы медицинских знаний.	
3	Электронные учебные пособия, ЭБС «Юрайт»,	Электронные пособия

Кабинет «Охрана труда»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	доска учебная	маркерная
2	рабочее место преподавателя, стол/стул	Стандартное (стол деревянный длинный с ящиками-1 шт./стул офисный – 1 шт.)
3	рабочие места по количеству обучающихся, стол, стул	Стандартные (парта деревянная - 12 шт./стул деревянный - 24 шт.)
4	шкафы для хранения раздаточного дидактического материала и др.;	Стандартный двухстворчатый с полками
5	стеллаж	Стандартный, деревянный
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	ноутбук	С выходом в Интернет
2	видеооборудование	Плазменная панель
3	анемометр (прибор для измерения скорости движения воздуха)	По технической документации
4	Психрометр	По технической документации
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	видеофильмы по различным темам (https://технофильм.рф)	Электронные пособия
2	Плакаты: Плакаты «Законодательство РФ об охране труда» (М-05.1, 3 листа, А2) Плакаты «Аттестация рабочих мест» (М-07, 3 листа, А2) Плакат «Опасные производственные факторы» (М-69, 1 лист, А2) Плакаты «Расследование несчастных случаев на производстве» (С-27, 2 листа, А2)	Печатные пособия
3	Электронные учебные пособия, ЭБС «Юрайт»,	Электронные пособия

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	посадочные места по количеству обучающихся	Стандартные (стол/стул)
2	доска учебная	Маркерная
3	рабочее место преподавателя	Стандартное (стол/стул)
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	ноутбук	С выходом в Интернет
2	видеооборудование	Экран, мультимедийный проектор
3	колонки	Стандартные
4	программное обеспечение (системы автоматизации) iiko, «Меркурий».	Лицензионное ПО
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
1	Инструкции по использованию специализированных программ	Электронные и печатные пособия

«Спортивный комплекс»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Часть 1. Раздевальные		
Основное оборудование		
1.	Система хранения вещей обучающихся со скамьей в комплекте/Система хранения и сушка вещей обучающихся со скамьей в комплекте	Стандартные
Часть 2. Кабинет учителя физической культуры		
1	Стол учителя	Стандартные офисные деревянные 3 шт
2	Кресло учителя	Офисное 3шт
3	Шкаф для одежды	Плательные деревянные 3 шт.
4	Доска магнитно-маркерная	1.2-1.6 м.
5	Стеллаж для инвентаря	Деревянный 3 полки.
Дополнительное оборудование		
1	Куллер	1 шт напольный
II Технические средства		
Основное оборудование для кабинета		
1	Компьютер лицензионным программным обеспечением	С выходом в интернет (2 шт.)
2	Многофункциональное устройство	По технической документации Lfstrjet M1132MFP
Основное оборудование для игрового зала		
1	Стойки волейбольные с волейбольной сеткой (Высота -2.2 м от пола. Диаметр трубы – 48-89 мм. Масса одной стойки – не более 40 кг. Стойка комплектуется защитой из толстого, мягкого	Стандартная на растяжках

	пенообразного материала, располагающегося внутри нейлоно-винилового чехла толщиной 3 см)	
2	Защитная сетка на окна	3м
3	Кольцо баскетбольное	2 шт. металлические
4	Щит баскетбольный	2 шт ДСП
5	Мяч баскетбольный	10 шт.
6	Мяч волейбольный	18 шт.
7	Насос для накачивания мячей	1 шт. пластиковый
8	Свисток	2 шт
9	Секундомер	2 шт.
10	Корзины для хранения мячей	1 шт. на колесах
11	Скамейка гимнастическая универсальная	6 шт. деревянные
12	Мат гимнастический прямой	4 шт.
13	Стенка гимнастическая	2 шт. деревянные
14	Мяч для метания	3 шт резиновые
15	Гимнастические палки	10 шт. металлические
16	Палочка эстафетна	4 шт. пластмассовые
17	Комплект гирь	2 шт. 16 кг
18	Турник настенный	4 шт. металлический
19	Аптечка универсальная для оказания первой медицинской помощи*	2 шт.
III Демонстрационные учебно-наглядные пособия[
Основное оборудование		
1	Плакаты: пособия для выполнения упражнений на тренажерах.	Печатные пособия
2	Инструкции по техники безопасности на занятиях в игровом и тренажерном зале	Печатные пособия
3	Видеоролики по темам	Электронное пособие
4	Электронные учебные пособия, ЭБС «Юрайт»,	Электронные пособия

6.1.2.2. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы.

«Библиотека»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	кафедра выдачи книг	Стандартная деревянная угловая (левая) тумба выкатная на 4 ящика Размер 400х420х530мм тумба выкатная на 3 ящика Размер 400х420х530мм
2	стулья	Стул для персонала и посетителей «ИЗО»
3	рабочие столы	Стол школьный ученический 2-местный 6 г/р нерегулируемый
4	стеллажи и витрины	Стеллаж библиотечный односторонний 900*1800 Стеллаж корпусной двухсторонний 4900*2200

		Стеллаж библиотечный с наклонными полками открытый 1300*2070 Стеллаж библиотечный с наклонными полками открытый 2400*2070
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением	Компьютер Inter Core (клавиатура, мышь, монитор АОС), МФУ лазерный HP M125ra

«Читальный зал с выходом в интернет»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	подъемно-поворотные стулья	Офисное кресло Стандарт Престиж с механизмом качания
2	стулья	Стул для персонала и посетителей «ИЗО»
3	рабочие столы	Стол ученический нерегулируемый №6 Двухместный: столешница 500*1200мм
6	шкафы канцелярские	Шкаф для документов с ящиками высокий
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением	Рабочая станция GE 15 ЕАНРb2300, мониторView Sonic VA-90

«Актный зал»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Основное оборудование		
1	стулья	Блок стульев пятиместный, с откидными сиденьями, мягкий, с подлокотниками – 58 шт. (290 мест)
2	трибуна	Кафедра деревянная, 1 шт
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер с лицензионным программным обеспечением	Ноутбук HP Laptop. Model 15-dw1125ur, 1 шт
2	проектор	Проектор ViewSonic, 1 шт
3	экран	Подвесной, с электроприводом, Digis
4	акустические системы	Активная акуст. система Yamaha MSR - 400 Активная акуст. система Yamaha MSR - 400 Активный сабвуфер Yamaha MSR -800W Активный сабвуфер Yamaha MSR -800W Акустическ. сист. Behringer D112 MP3 2 полосная активная 12"1000Вт встроен микшер

5	звуковая аппаратура (микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны)	AKG WMS40Pro single vokal радиосистема вокальная с D880(ММ) (2 микрофона) Радиосистема вокальная Karssect KRU-4 (2 микрофона) SHURE SM58SE Микрофон динамический кардиоидный вокальный проводной Микшерный пульт Yamaha MG-124 CX Микрофонные стойки – 3 шт
6	осветительная техника	Динамический световой прибор Nightsun spg130
7	программные системы конференцсвязи	отсутствуют

6.1.2.3. Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Весы настольные электронные;	По технической документации
	Пароконвектомат;	По технической документации
	Конвекционная печь или жарочный шкаф;	По технической документации
	Микроволновая печь;	По технической документации
	Расстоечный шкаф;	По технической документации
	Плита электрическая;	По технической документации
	Фритюрница;	По технической документации
	Электрогриль (жарочная поверхность);	По технической документации
	Шкаф холодильный;	По технической документации
	Шкаф морозильный;	По технической документации
	Шкаф шоковой заморозки;	По технической документации
	Льдогенератор;	По технической документации
	Тестораскаточная машина;	По технической документации
	Планетарный миксер;	По технической документации
	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	По технической документации
	Мясорубка;	По технической документации

	Овощерезка или процессор кухонный;	По технической документации
	Слайсер;	По технической документации
	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;	По технической документации
	Миксер для коктейлей;	По технической документации
	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);	По технической документации
	Машина для вакуумной упаковки;	По технической документации
	Кофемашина с капучинатором;	По технической документации
	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);	По технической документации
	Кофемолка;	По технической документации
	Газовая горелка (для карамелизации);	По технической документации
	Набор инструментов для карвинга;	По технической документации
	Овоскоп;	По технической документации
	Нитраттестер;	По технической документации
	Стол производственный с моечной ванной;	По технической документации
	Стеллаж передвижной;	По технической документации
	Моечная ванна двухсекционная.	По технической документации
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	компьютер	С выходом в интернет
2	средства аудиовизуализации	Интерактивная панель
3	мультимедийные и интерактивные обучающие материалы	Электронные издания

6.1.2.4 Оснащение мастерских Мастерская «Поварское дело».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Оборудование: Пароконвектомат Шкаф холодильный Шкаф шоковой заморозки Микроволновая печь Мясорубка	По технической документации

	<p>Стол производственный Стол-подставка под пароконвектомат Плита индукционная Подставка под индукционную плиту Стеллаж 4-х уровневый Смеситель холодной и горячей воды Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа) Мойка односекционная со столешницей</p>	
2	<p>Инвентарь: Весы настольные электронные (профессиональные) Гастроемкость из нержавеющей стали Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) Тарелка глубокая белая Тарелка глубокая белая Тарелка круглая белая плоская Соусник Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок Сотейник для индукционных плит Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) Набор разделочных досок, пластиковые Мерный стакан Венчик Сито для протирания Сито (для муки) Шенуа (возможен вариант с сеткой) Подставка для разделочных досок металлическая Лопатки силиконовые Лопатка деревянная Скалка Шумовка Молоток металлический для отбивания мяса Терка 4-х сторонняя Половник Ложки столовые Набор кухонный ножей (поварская тройка) Овощечистка Миски нержавеющая сталь Миски нержавеющая сталь Миски нержавеющая сталь Миски нержавеющая сталь Миска пластик Прихватка - варежка термостойкая силиконовая Ножницы для рыбы, птицы</p>	<p>По технической документации</p>

	Ковёр диэлектрический Гастроемкость из нержавеющей стали Часы настенные (электронные) Термометр инфракрасный Фритюрница Слайсер Стол производственный Блендер стационарный Соковыжималка Настольная вакуумно-упаковочная машина Огнетушитель углекислотный ОУ-1	
Дополнительное оборудование		
1.	Расходные материалы: Пергамент рулон Фольга рулон Скатерть для презентационного стола белая Бумажные полотенца Губка для мытья посуды Полотенца х,б для протир. тарелок Контейнеры одноразовые для пищ продуктов Контейнеры одноразовые для пищ продуктов Контейнеры одноразовые для пищ продуктов Стаканы одноразовые Пакеты для мусора Пакеты для мусора Перчатки силиконовые одноразовые Вода Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров) Салфетки из нетканого материала Плёнка пищевая Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15=5шт)	Стандартные

Мастерская «Кондитерское дело».

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	Стол производственный 1800x600x850 мм, с сплошной полкой	По технической документации
	Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт	
	Подставка под конвекционную печь	
	Весы настольные электронные	

Микровесы	
Плита индукционная 2-х конфорочная	
Противень для конвекционной печи алюминиевый	
Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	
Планетарный настольный миксер	
Микроволновая печь	
Холодильный шкаф	
Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800	
Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	
Тележка-шпилька	
Противень для тележки шпильки	
Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая/левая)	
Доска для темперирования 50x100	
Смеситель холодной и горячей воды	
Тарелка для подачи десерта 20*30	
Блюдо для подачи изделий на дегустацию	
Поднос пластик	
Лампа для карамели	
Вентилятор на клипсе	
Куттер	
Блендер	
Ванна для растапливания шоколада	
Сотейник 4 л для индукционной плиты	
Сотейник 2 л для индукционной плиты	
Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	
Сотейник 1 л для индукционной плиты	
Сковорода для индукционной плиты	
Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	
Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	
Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	
Подставка металлическая под разделочные доски	По технической документации
Сито большое d=20 см	
Сито среднее d=14 см	
Сито малое d=7 см	
Венчик большой	
Венчик малый	
Стакан мерный 1 л	
Стакан мерный 2 л	
Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	
Фен строительный	
Перчатки силиконовые термостойкие	
Миска пластиковая 1 л	
Миска пластиковая 2 л	
Миска пластиковая 3 л	
Миска из нержавеющей стали 3 л	
Миска из нержавеющей стали 1 л	
Миска из нержавеющей стали 0,5 л	
Пирометр лазерный	
Корзина для мусора большая	

Корзина для мусора малая		
Палетта кондитерская прямая		
Палетта кондитерская угловая		
Крутящаяся подставка под торт		
Шпатель (скребок) кондитерский		
Шпатель 18x10		
Шпатель 22x10		
Набор кондитерских насадок		
Набор ножей 3 шт		
Ножницы		
Набор инструментов для моделирования		
Скалка кондитерская для моделирования		
Коврик силиконовый гладкий		
Коврик силиконовый перфорированный		
Скалка деревянная		
Скалка силиконовая		
Лопатка деревянная		
Лопатка силиконовая		
Жгут силиконовый		
Форма для конфет поликарбонатная		
Рамка для нарезных конфет		
Набор вилок для работы с шоколадом		
Набор художественных кистей		
Кисть кондитерская		
Кисть кондитерская силиконовая		
Форма силиконовая для миниатюр		
Формы силиконовые		
Кольцо кондитерское		
Кольцо кондитерское		
Рама кондитерская квадратная		
Рама кондитерская прямоугольная		
Аэрограф кондитерский		
Дисковый роликовый нож	По технической документации	
Помпа для карамели		
Кольцо перфорированное		
Набор пинцетов		
Терка для цедры		
Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5		
Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5		
Квадратная акриловая подставка 50x50x1,5		
Прямоугольная акриловая подставка 40x60x1,5		
Прямоугольная акриловая подставка 30x40x1,5		
Дополнительное оборудование		
Расходные материалы: Пергамент рулон Фольга рулон Скатерть для презентационного стола белая Бумажные полотенца Губка для мытья посуды Полотенца х,б для протир. тарелок Контейнеры одноразовые для пиц продуктов		Стандартные

Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов Стаканы одноразовые Пакеты для мусора Пакеты для мусора Перчатки силиконовые одноразовые Вода Мешки кондитерские одноразовые (разных размеров) Салфетки из нетканого материала Плёнка пищевая Профессиональное концентрированное жидкое моющее средство для ручной мойки посуды и кухонного инвентаря Вакуумные пакеты, разных размеров (20x30=10 шт, 16x23=5шт, 10x15=5шт)	
--	--

6.1.2.5. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и (или) в организациях сферы общественного питания и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях сферы общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной сфере услуг в общественном питании.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Наименование рабочего места, участка «Кухня организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Весы настольные электронные; Пароконвектомат; Конвекционная печь или жар; Микроволновая печь; Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница;	По технической документации

<p> Электрогриль (жарочная поверхность); Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Стол холодильный с охлаждаемой горкой; Тестораскаточная машина; Планетарный миксер; Диспенсер для подогрева тарелок; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); Мясорубка; Овощерезка; Процессор кухонный; Слайсер; Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); Миксер для коктейлей; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Машина для вакуумной упаковки; Кофемашина с капучинатором; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке); Кофемолка; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Сифон; Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная. </p>	
---	--

Наименование рабочего места, участка «Кондитерский цех организации питания»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
	<p> Весы настольные электронные Конвекционная печь Микроволновая печь Подовая печь (для пиццы) Расстоечный шкаф Плита электрическая Шкаф холодильный Шкаф морозильный Шкаф шоковой заморозки Тестораскаточная машина (настольная) Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная) Миксер (погружной) Мясорубка Куттер Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) Пресс для пиццы </p>	По технической документации

Лампа для карамели Аппарат для темперирования шоколада Сифон Газовая горелка (для карамелизации) Термометр инфрокрасный Термометр со щупом Овоскоп Машина для вакуумной упаковки Производственный стол с моечной ванной Производственный стол с деревянным покрытием Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) Моечная ванна (двухсекционная) Стеллаж передвижной	
--	--

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 359040073915316482112313993369613528402878580864

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 28.02.2024 по 27.02.2025