

**Сведения о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности  
Государственное бюджетное профессиональное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»,  
43.02.15 «Поварское дело и кондитерское дело»**

№ п/п	Адрес здания, строения, помещения, земельного участка	Назначение* с указанием оснащённости (кол-во посадочных мест, перечень спец.оборудования)	Вид пользования (собственность, оперативное управление, аренда, субаренда, безвозмездное пользование и т.д.)	Наименование собственника (арендодателя)	Документ-основание пользования с указанием срока действия (свидет-во, договор аренды и т.д.)	Наличие заключений о соответствии санитарным и противопожарным нормам (есть/нет)
1.	344030, Ростовская область. г. Ростов-на-Дону, Пролетарский район, проспект Шолохова, 128	Здание (учебный корпус) 2266,6 кв.м	Оперативное управление	Ростовская область	Свидетельство о государственной регистрации права № 022989 от 06.05.2015 года (бессрочное)	есть
2.	344030, Ростовская область. г. Ростов-на-Дону, Пролетарский район, проспект Шолохова, 128	Земельный участок (3624 кв. м)	Аренда	Департамент имущественно земельных отношений г. Ростова-на-Дону	Договор аренды с множественностью лиц на стороне арендатора №669, находящегося в государственной собственности Ростовской области от 29.05.2018г. Период действия с 26.10.2016г по 25.10.2065г	есть

№ п/п	Наименование предметов, курсов, дисциплин (модулей) в соответствии с учебным планом:	Наименование помещений, кабинетов и пр.	Перечень основного оборудования.
	Русский язык	Кабинет литературы, русского языка и культуры речи	стол преподавателя -1шт стол ученический -13 шт стул ученический – 26 аудиторная доска -1 шт интерактивная доска SmartBoard – 1шт экран -1 шт мультимедийный проектор NEC V260 -1 шт шкаф 4-х секционный -1шт ноутбук Lenovo IP j5030 -1 шт комплект учебно-методических материалов по разделам и темам
	Литература		стол преподавателя -1шт стол ученический -13 шт стул ученический – 25шт комплект учебно-методических материалов по разделам и темам аудиторная доска -1 шт экран -1 шт шкаф 3-х секционный -1шт мультимедийный проектор Aser x 1261 -1 шт ноутбук Samsung NP 300 E5S – A01-1 шт
	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	стол преподавателя -1шт стол ученический -15 шт стул ученический – 31шт шкаф 3-х секционный -3шт плакатница -1шт кафедра – 1 шт таблицы – 7 компл карты – 10 шт стенды экспозиционные -3 шт Мультимедийный проектор стационарный Beng MX 525 -1 шт Компьютер в комплекте: системный блок Brothersoffice Intel 3.1 GHz/Socket1155/H - 3 шт Телевизор «Горизонт-206» – 1шт Интерактивная доска Star Board FX-77G (wired)-1шт комплект учебно-методических материалов по разделам и темам
	История	Кабинет общеобразовательных дисциплин:	Сетка для волейбола Силовая станция Скамья гимнастическая Стенка гимнастическая Штанга тренировочная
	Физическая культура	Спортивный зал	

			<p>Козел гимнастический  Штанга с дисками  Штанга тренировочная  Стойка для штанги  Тренажер шаговый  Дартс двухстороннее  оборудование для спортивных игр:  бадминтон -8 компл  баскетбол 1 комплект  волейбол -1компл.  Легкая атлетика -1 компл.  настольный теннис -1 компл.  Гимнастика -1 компл., футбол -1 компл  Шахматы -8 компл.  Шашки -2комп  ОФП- 1 компл.  <b>Спортивная площадка</b>  Скамья на металлических ножках ТУ 536101-003-50003558-2003 - 5 шт.  Скамья с упором ГОСТ Р 52169-2012 – 2 шт.  Бум ГОСТ Р 52169-2012 -1 шт.  Брусья параллельные - -1 шт.</p> <p>Тройной каскад –ГОСТ Р 52169-2012 -1 шт.  Стрелковый тир ( мест для стрельбы)</p>
<p>Основы безопасности жизнедеятельности</p> <p>Охрана труда</p>	<p>Кабинет БЖ и охраны труда</p>	<p>переносной тир для стрельбы из лазерной винтовки  стол преподавателя -1шт  стол ученический -13 шт  стул ученический – 26 шт  аудиторная доска -1 шт  телевизор LG -1шт  переносной тир – 1 шт  шкаф 3-х секционный -1шт  компьютер в комплекте: Системный блок Brothers office Intel 3.1 GHz/Socket1155/Н.-1 шт</p>	
<p>Математика</p>	<p>Кабинет математики</p>	<p>стол преподавателя -1шт  стол ученический  3-хместный -5шт  2-хместн -4 шт  стул ученический – 26  комплект учебно-методических материалов по разделам и темам  аудиторная доска -1 шт  интерактивная доска SmartBoard – 1шт  шкаф 2-х секционный -2шт  шкаф 1-секционный 2 шт  ноутбук HP -1 шт  компьютер в комплекте: Системный блок Brothers office Intel 3.1 GHz/Socket1155/Н – 6 шт  столы для компьютеров – 4шт  Локальная сеть -1шт</p>	

	<p>Информатика</p> <p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Кабинет информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>стол преподавателя -1шт  стол ученический -13 шт  стул ученический – 26 шт  стол компьютерный -1шт  стулья для компьютера - 14  аудиторная доска -1 шт  интерактивная доска SmartBoard – 1шт  проектор Vivitek – 1 шт  шкаф 2-х секционный - 2шт  компьютер IntelPentium 4 CPU 300 GHz 2.40 Гб ОЗУ 504 Мб ОЗУ – 14шт  ноутбук IntelPentium CPUB950 2.10 GHz 2.00 Гб ОЗУ -1 шт  Принтер HP Laserjet1018 -1шт  Локальная сеть -1шт  комплект учебно-методических материалов по разделам и темам</p>
	<p>Физика</p>		<p>стол преподавателя -1шт  стол демонстрационный 1шт  стол ученический -15шт  стул ученический – 34шт  аудиторная доска -1 шт  интерактивная доска Hitachi HT-FX-77 – 1шт  проектор Проектор ACER-1 шт  шкаф 3-х секционный -1шт  стол для компьютеров - 4шт  компьютер в комплекте: Системный блок Brothers office Intel 3.1 GHz/Socket1155/H - 4 шт  ноутбук Samsung NP 300E5C-A01 15.6 "HDi3 2370M/4Gb/500/DVDRW/WIFU/W7NB/Cam/6c/t), шт, 16 220,00 RUB ; 410134000015 - 1шт  локальная сеть -1шт  принтер HP Laser Jet Pro P1102 (CE651A) RU (18 стр/мин,5К мес)-1шт  щит для электроснабжения лаб работ -1 шт  оборудование для фронтальных лаб. работ – 14 компл.  Приборы и принадлежности общего назначения -1 компл.  Система средств измерений -1 компл.  Демонстрационное оборудование -1 компл.  комплект учебно-методических материалов по разделам и темам</p>
	<p>Астрономия</p>	<p>Кабинет физики и астрономии  Лаборатория</p>	<p>стол преподавателя -1шт  стол ученический -15шт  стул ученический – 30 шт  аудиторная доска -1 шт  интерактивная доска SmartBoard – 1шт  Мультимедийный проектор Vivitek D509 -1 шт  шкаф 3-х секционный -1шт  шкаф на мет.каркасе -1 шт  стол демонстрационный -1 шт  шкаф д\нос полуоткрытый -1шт  ноутбук HP 250-4шт</p>
	<p>Химия</p>	<p>Кабинет химии</p>	<p>стол преподавателя -1шт  стол ученический -15шт  стул ученический – 30 шт  аудиторная доска -1 шт  интерактивная доска SmartBoard – 1шт  Мультимедийный проектор Vivitek D509 -1 шт  шкаф 3-х секционный -1шт  шкаф на мет.каркасе -1 шт  стол демонстрационный -1 шт  шкаф д\нос полуоткрытый -1шт  ноутбук HP 250-4шт</p>

		Лаборатория химии	<p>ноутбук преподавателя HP 630 Intel Pentium - 1шт  таблицы – комплект  оснащение для проведения лабораторных работ—комплект  локальная сеть - 1шт  комплект учебно-методических материалов по разделам и темам</p> <p><b>Лабораторное оборудование:</b>  Аппарат для дистилляции воды  Набор ареометров  Баня комбинированная лабораторная  Весы технические с разновесами  Весы аналитические с разновесами  Весы электронные учебные до 2 кг  Гигрометр (психрометр)  Нагреватель для пробирок  рН-метр милливольтметр  Печь тигельная  Спиртовка  Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями  Установка для титрования  Центрифуга демонстрационная  Шкаф сушильный  Электроплитка лабораторная</p> <p>Посуда:</p> <p>Бюксы  Бюретка прямая с краном или оливой  емкостью 10 мл, 25 мл  Воронка лабораторная  Колба коническая разной емкости  Колба мерная разной емкости  Кружки фарфоровые  Палочки стеклянные  Пипетка глазная  Пипетка (Мора) с одной меткой разной емкостью  Пипетка с делениями разной емкостью  Пробирки  Стаканы химические разной емкости  Стеклянные предметные  Стеклянные предметные с углублением для капельного анализа  Ступка и пестик  Тигли фарфоровые  Цилиндры мерные  Чашка выпарительная</p> <p>Вспомогательные материалы:</p> <p>Банка с притертой пробкой  Бумага фильтровальная</p>
--	--	-------------------	---

			<p>Вата гигроскопическая  Груша резиновая для микробюреток и пипеток  Держатель для пробирок  Ерши для мойки колб и пробирок  Карандаши по стеклу  Кристаллизатор  Ножницы  Палочки графитовые  Трубки резиновые соединительные.  Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов  (штатив физический с 2-3) лапками  Штатив для пробирок  Щипцы тигельные  Фильтры беззольные  Трубки стеклянные  Трубки хлоркальциевые  Стекла часовые  Эксикатор  Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).  Комплект учебно-методических материалов по разделам и темам</p>
<p>Обществознание  Основы философии  Психология общения</p>	<p>Кабинет социально-  экономических  дисциплин,</p>	<p>стол преподавателя -1шт  стол ученический -15 шт  стул ученический – 31шт  шкаф 3-х секционный -3шт  плакатница -1шт  кафедра – 1 шт  таблицы – 7 компл  карты – 10 шт  стенды экспозиционные -3 шт  Мультимедийный проектор стационарный Beng MX 525 -1 шт  Компьютер в комплекте: системный блок Brothersoffice Intel 3.1 GHz/Socket1155/H - 4 шт  Телевизор «Горизонт-206» – 1шт  Интерактивная доска Star Board FX-77G (wired)-1шт  комплект учебно-методических материалов по разделам и темам</p>	
<p>Экология  Экологические  основы  природопользования</p>	<p>Кабинет экологии</p>	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт  стол ученический -13 шт  стул ученический – 25шт  аудиторная доска -1 шт  интерактивная доска SmartBoard 680 (диагональ 77", формат 4:3)– 1шт  проектор мультимедийный EPSON EB-X02-1 шт  шкаф 2-х секционный -3шт  шкаф откр -1 шт  ноутбук Samsung NP 300E5C-A01 15.6 "HDi3 2370M/4Gb/500/DVDRW/WIFU/W7HB/Cam/6c/t -1шт</p>	

	Введение в специальность	Кабинет общеобразовательных дисциплин:	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт  стол ученический -13 шт  стул ученический – 25шт  аудиторная доска -1 шт  интерактивная доска SmartBoard 680 (диагональ 77", формат 4:3)– 1шт  проектор мультимедийный EPSON EB-X02-1 шт  шкаф 2-х секционный -3шт  шкаф откр -1 шт  ноутбук Samsung -1шт</p>
	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены	<p>Стол ученические – 14 шт.  Стулья ученические – 29 шт.  Рабочее место преподавателя – 1 шт.  Шкафы для документации – 3 шт.  Плакатница – 1 шт.  Учебная доска – 1 шт.  Интерактивная доска – 1 шт.  Проектор – 1 шт.  Микроскоп электронный – 1 шт.  Ноутбук – 1 шт.  Стенд «Информация» – 1 шт.  Стенд «Охрана труда» – 1 шт.  Набор лабораторной посуды для приготовления дезинфицирующих растворов - комплект учебно-методических материалов по разделам и темам</p>
	Техническое оснащение организаций питания	Техническое оснащение кулинарного и кондитерского производства	<p>Стол учительский – 1 шт.  Стул кожаный – 1 шт.  Стол письменные – 15 шт.  Стулья ученические – 25 шт.  Ноутбук преподавателя – 1 шт.  Интерактивная доска SmartBoard 680 – 1 шт.  Мультимедийный проектор Vivitek D509 в комплекте с потолочным креплением – 1 шт.  Доска аудиторная магнитная 1- одноэлементная – 1 шт.  Плакатницы – 2 шт.  Шкаф из одной секции для документации – 1 шт.  Стол производственный металлический – 11 шт.  Стол подсобный – 1 шт.  Тележка сервировочная – 1 шт.  Стеллажи для посуды и инвентаря – 6 шт.  Весы электронные порционные – 1 шт.  Электрическая плита – 2 шт.  Холодильный шкаф – 1 шт.  Посуда – комплект  Производственный инвентарь – комплект  Подставка для разделочных досок – 1 шт.  Раковина – 3 шт.  комплект учебно-методических материалов по разделам и темам</p>

	<p>Организация хранения и контроль запасов и сырья</p> <p>Организация обслуживания</p>	<p>Кабинет организации обслуживания</p>	<p>стол преподавателя -1шт  стол ученический -13 шт  стул ученический – 26 шт  барная стойка – 1 шт  Шкафы для посуды  Тележка  Микроволновая печь  Наборы посуды: столовых (основных, рыбных, для стейков), закусочных, десертных и чайных  Наборы приборов: закусочных, основных, рыбных, десертных, чайных и кофейных  Бельё: скатерти, салфетки, ручки, полотенца  Подносы в ассортименте  Миксер  Блендер  Льдогенератор  Охладитель напитков  Кофемашинa  Холодильник  Тепловая витрина  аудиторная доска -1 шт  интерактивная доска SmartBoard – 1шт экран -1 шт  мультимедийный проектор NEC V260 -1 шт  шкаф 4-х секционный -1шт  ноутбук Lenovo IP j5030 -1 шт  стол серверовочный</p>
	<p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>Правовые основы профессиональной деятельности</p> <p>Калькуляция и учет в общественном питании</p>	<p>Кабинет экономических дисциплин</p>	<p>стол преподавателя -1шт  стол ученический – 13 шт  стул ученический – 26  аудиторная доска -1 шт  интерактивная доска SmartBoard – 1шт  шкаф 2-х секционный -2шт  шкаф 1-секционный 2 шт  ноутбук HP -1 шт  компьютер в комплекте: Системный блок Brothers office Intel 3.1 GHz/Socket1155/H – 6 шт  столы для компьютеров – 4шт  комплект учебно-методических материалов по разделам и темам</p>
	<p>Рисование и лепка</p>	<p>Кабинет Технологии кондитерского производства</p>	<p>Стол компьютерный – 5 шт.  Комплект ученический: стол -15 шт, стулья – 30 шт.  Принтер CANON LBP-810 – 1 шт.  Шкаф-плакатница – 4 шт.  Проектор ViewSonic PJ 513 – 1 шт.  Интерактивная доска – 1 шт.  Компьютер в комплекте: – 1 шт.  Доска аудиторная – 1 шт.</p>



			<p>Шкаф для наглядных пособий – 1 шт.  Шкаф для книг – 1 шт.  Шкаф для муляжей – 1 шт.  Локальная сеть – 1 шт.  Шкаф стеклянный – 1 шт</p>
Арт-визаж и карвинг в кулинарии	Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства	<p>Рабочее место преподавателя  Столы ученические – 14  Стулья ученические –30  Ноутбук с комплектом лицензированных программ  комплект учебно-методических материалов по разделам и темам  наборы для карвинга – 15шт  Холодильный шкаф  Электроплиты – 2 шт  Варочная панель – 2 шт  Шкаф для столовой посуды  Шпилька (стеллаж) – 4 шт  Микроволновая печь – 1 шт  Посудомоечная машина  Миниплита с духовым шкафом  Слайсер  Бликсер  Духовой шкаф  Конвенционная печь – 1 шт  Миксеры – 2 шт  Набор кастрюль в ассортименте  Сковороды в ассортименте  Разделочные доски в ассортименте  Тарелки в ассортименте  Столовые приборы  Кухонный инвентарь  Столы производственные – 8 шт  Тележка – 1 шт</p>	
Предпринимательство и малый бизнес	Кабинет экономических дисциплин	<p>стол преподавателя -1шт  стол ученический – 13 шт  стул ученический – 26  аудиторная доска -1 шт  интерактивная доска SmartBoard – 1шт  шкаф 2-х секционный -2шт  шкаф 1-секционный 2 шт  ноутбук HP -1 шт  компьютер в комплекте: Системный блок Brothers office Intel 3.1 GHz/Socket1155/H – 6 шт  столы для компьютеров – 4шт  комплект учебно-методических материалов по разделам и темам</p>	

<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства</p> <p>Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья</p> <p>Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>Столы ученические – 15 шт.          Стулья ученические – 30 шт.          Доска классическая – 1 шт.          Доска интерактивная – 1 шт.          Ноутбук Samsung – 1 шт.          Проектор мультимед. Epson EB-X02 – 1 шт.          Шкаф 2-х створчатый – 1 шт.          комплект учебно-методических материалов по разделам и темам</p>
<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Учебная кухня ресторана</p>	<p>Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:          Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).          Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Весомизмерительное оборудование:</u>          Электронные весы настольные типа «АД»;          Электронные весы типа «SW».</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u>          Шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A;          Ларь морозильный ELCOLD TYPECX35;          Холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2.          Холодильник «POLAIR 111L07».          Холодильный шкаф «Caravell».          Машина для вакуумной упаковки</p> <p><u>Механическое оборудование:</u>          овощерезка ROBOT-COUPLE CL25 (30),          Картофелечистка PP8,          наборы фигурных карбовочных ножей для карвинга, набор ножей (Чемодан) для карвинга, миксер</p>

			<p>«Elenberg» MX-2602, миксер MACAP F4; тендерайзер МТ-Т22, мясорыхлитель FEUMA-TFS, электромясорубка ТМ-32(Д 2), электромясорубка УКМ-10 (М-75), рыбочистка КТ-S произв.Финляндия, куттер SIRMAN C4,слайсер «BECKERS» –ES-250, миксер фирмы «KENWOOD», блендер «CUCINA»,куттер SIRMAN C4; бликсер 3В.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700» Моечная ванна</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> столы производственные, стеллажи передвижные, моечные ванны двухсекционные.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), мерные стаканы, венчики, миски (нержавеющая сталь, пластмассовые), сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, тёрки, дуршлаг, противни, молотки для отбивания, ножи разделочные для обработки рыбы, лотки для укладки рыбы, ножницы, корзины для органических и неорганических отходов;</p> <p><u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p>
УП.01.01 Учебная	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства</p> <p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов: Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Весомизмерительное оборудование:</u> Электронные весы настольные типа «АД»; Электронные весы типа «SW».</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p>

практика		<p>Шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A;  Ларь морозильный ELCOLD TYPECX35;  Холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2.  Холодильник «POLAIR 111L07».  Холодильный шкаф «Caravell».  Машина для вакуумной упаковки</p> <p><u>Механическое оборудование:</u>  овощерезка ROBOT-COUPLE CL25 (30),  Картофелечистка PP8,  наборы фигурных карбовочных ножей для карвинга, набор ножей (Чемодан) для карвинга, миксер «Elenberg» MX-2602, миксер MACAP F4;  тендерайзер MT-T22,  мясорыхлитель FEUMA-TFS,  электромясорубка ТМ-32(Д 2),  электромясорубка УКМ-10 (М-75),  рыбочистка КТ-S произв.Финляндия,  куттер SIRMAN C4,слайсер «BECKERS» –ES-250, миксер фирмы «KENWOOD»,  блендер «CUCINA»,куттер SIRMAN C4;  бликсер 3В.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u>  Посудомоечная машина  фронтального типа «COMENDA LC 700»  Моечная ванна</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u>  столы производственные,  стеллажи передвижные,  моечные ванны двухсекционные.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,  набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),  мерные стаканы, венчики, миски (нержавеющая сталь, пластмассовые),  сито, шенуа, лопатки (металлические),  тяпка, щипцы кулинарные,  набор ножей «поварская тройка»,  мусат для заточки ножей, тёрки, дуршлаг, противни, молотки для отбивания, ножи разделочные для обработки рыбы, лотки для укладывания рыбы, ножницы, корзины для органических и неорганических отходов;</p> <p><u>Расходные материалы:</u>  стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов,  перчатки силиконовые.</p>
----------	--	---

	<p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства</p>	<p>Стол компьютерный – 1 шт.  Доска ученическая – 1 шт.  Столы ученические – 14 шт.  Стулья ученические – 30 шт.  Плакатница – 1 шт.  комплект учебно-методических материалов по разделам и темам  Интерактивная доска SMARTBoard 680 – 1 шт.  Мультимедийный проектор Nec V260 X – 1 шт.  Компьютер в комплекте – 5 шт.  Ноутбук преподавателя HP 630 Intel Pentium – 1 шт.  Локальная сеть – 1 шт.</p>
	<p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства  Учебная кухня ресторана - зона горячего цеха:</p>	<p>Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).  Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Весомизмерительное оборудование:</u>  электронные весы настольные типа «АД», электронные весы типа «SW».</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u>  Пароконвектомат SCC 613 №Ac-400/50-60, печь конвекционная UNOX XF 190,</p>

<p>с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>МДК.02.02Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>			<p>печь конвекционная XF190, печь бытовая «ПЭ-0,51», плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ, гриль контактный Италия, пароконвектомат FEV 038T, плита электрическая «TS-47\1», варочная поверхность, микроволновая печь LD 510P, блинница «TEFAL», шкаф расточный, электрическая жарочная плита EZ-7P-L (сковорода), фритюрница Gucina MD6140; фритюрница FR 6+6; пароварка ELENBERG (пароварка ELENBERG BV-7183), электрогриль (жарочная поверхность) плита электрическая «GEFEST», зонт вентиляционный.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A, ларь морозильный ELCOLD TYPE CX3, холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2, холодильник «POLAIR 111L07», холодильный шкаф «Caravell.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700».</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> столы производственные, стеллажи универсальные металлические тележка для сбора посуды, тележка –шпилька, тележка сервировочная, моечные ванны двухсекционные.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеркой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов), мерные стаканы, венчики, миски (нержавеющая сталь, пластмассовые), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, ложки гарнирные, ложки столовые, набор выемок, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», ножницы для разделки птицы, сковорода вок чугунная, мусат для заточки ножей, тёрки, дуршлага, противни, ножи разделочные, ножницы, формы силиконовые, кисточка силиконовая кокотница, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники, ложки гарнирные, ложки столовые, сервировочные, набор форм, корзины для органических и неорганических отходов;</p> <p><u>Расходные материалы</u></p>
<p>ПМ.02Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к</p>		<p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p>

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>УП.02.01 Учебная практика</p>	<p>Учебный кондитерский цех</p>	<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> электронные весы настольные типа «АД», электронные весы типа «SW».</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> Пароконвектомат SCC 613№Ac-400/50-60, печь конвекционная UNOX XF 190, печь конвекционная XF190, печь бытовая «ПЭ-0,51», плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ, гриль контактный Италия, пароконвектомат FEV 038T, плита электрическая «TS-47\1», варочная поверхность, микроволновая печь LD 510P, блинница «TEFAL», шкаф расточный, электрическая жарочная плита EZ-7P-L (сковорода), фритюрница Gucina MD6140; фритюрница FR 6+6; пароварка ELENBERG (пароварка ELENBERG BV-7183), электрогриль (жарочная поверхность) плита электрическая «GEFEST», зонт вентиляционный.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A, ларь морозильный ELCOLD TYPE CX3, холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2, холодильник «POLAIR 111L07», холодильный шкаф «Caravell.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700».</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> столы производственные, стеллажи универсальные металлические тележка для сбора посуды, тележка –шпилька, тележка сервировочная, моечные ванны двухсекционные.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркером «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов), мерные стаканы, венчики, миски (нержавеющая сталь, пластмассовые), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, ложки гарнирные, ложки столовые, набор выемок, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», ножницы для разделки птицы, сковорода вок чугунная, мусат для заточки ножей, тёрки, дуршлаг, противни, ножи разделочные, ножницы, формы силиконовые, кисточка силиконовая кокотница, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники, ложки гарнирные, ложки столовые, сервировочные, набор форм, корзины для органических и неорганических отходов;</p> <p><u>Расходные материалы</u></p>
--	---------------------------------	---

<p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства</p>	<p>Холодильный шкаф          Электроплиты – 2 шт          Варочная панель – 2 шт          Шкаф для столовой посуды          Шпилька (стеллаж) – 4 шт          Микроволновая печь – 1 шт          Посудомоечная машина          Миниплита с духовым шкафом          Слайсер          Бликсер          Духовой шкаф          Конвенционная печь – 1 шт          Миксеры – 2 шт          Набор кастрюль в ассортименте          Сковороды в ассортименте          Разделочные доски в ассортименте          Тарелки в ассортименте          Столовые приборы          Кухонный инвентарь          Столы производственные – 8 шт          Тележка – 1 шт          Рабочее место преподавателя          Столы ученические –          Стулья ученические –          Ноутбук с комплектом лицензированных программ</p>
<p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства</p>	<p><b>Учебная кухня ресторана - зона горячего цеха:</b>          Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).          Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u>          электронные весы настольные типа «АД», электронные весы типа «SW».</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u>          Пароконвектомат SCC 613 №Ac-400/50-60, печь конвекционная UNOX XF 190,          печь конвекционная XF190,</p>



<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>МДК.03.02Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>			<p>печь бытовая «ПЭ-0,51», плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ, гриль контактный Италия, пароконвектомат FEV 038T, плита электрическая «TS-47\1», варочная поверхность, микроволновая печь LD 510P, блинница «TEFAL», шкаф расточный, электрическая жарочная плита EZ-7P-L (сковорода), фритюрница Gucina MD6140; фритюрница FR 6+6; пароварка ELENBERG (пароварка ELENBERG BV-7183), электрогриль (жарочная поверхность) плита электрическая «GEFEST», зонт вентиляционный.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A, ларь морозильный ELCOLD TYPE CX3, холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2, холодильник «POLAIR 111L07», холодильный шкаф «Caravell. Льдогенератор</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700».</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> столы производственные, стеллажи универсальные металлические тележка для сбора посуды, тележка –шпилька, тележка сервировочная, моечные ванны двухсекционные.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеркой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов), мерные стаканы, венчики, миски (нержавеющая сталь, пластмассовые), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, ложки гарнирные, ложки столовые, набор выемок, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», ножницы для разделки птицы, сковорода вок чугунная, мусат для заточки ножей, тёрки, дуршлаг, противни, ножи разделочные, ножницы, формы силиконовые, кисточка силиконовая кокотница, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники, ложки гарнирные, ложки столовые, сервировочные, набор форм, корзины для органических и неорганических отходов;</p> <p><u>Расходные материалы</u></p>
<p>ПМ.03Организация и ведение процессов приготовления,</p>		<p>Кабинет технологии кулинарного производства и</p>	<p>Холодильный шкаф Электроплиты – 2 шт Варочная панель – 2 шт Шкаф для столовой посуды</p>

<p>оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>УП.03.01 Учебная практика</p>	<p>технологии кондитерского производства</p> <p>Учебный кулинарный цех</p>	<p>Шпилька (стеллаж) – 4 шт  Микроволновая печь – 1 шт  Посудомоечная машина  Миниплита с духовым шкафом  Слайсер  Бликсер  Духовой шкаф  Конвенционная печь – 1 шт  Миксеры – 2 шт  Набор кастрюль в ассортименте  Сковороды в ассортименте  Разделочные доски в ассортименте  Тарелки в ассортименте  Столовые приборы  Кухонный инвентарь  Столы производственные – 8 шт  Тележка – 1 шт  Рабочее место преподавателя  Столы ученические –  Стулья ученические –  Ноутбук с комплектом лицензированных программ</p> <p><b>Учебная кухня ресторана - зона горячего цеха:</b>  Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).  Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u>  электронные весы настольные типа «АД», электронные весы типа «SW».</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u>  Пароконвектомат SCC 613№Ac-400/50-60, печь конвекционная UNOX XF 190, печь конвекционная XF190,  печь бытовая «ПЭ-0,51», плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ, гриль контактный Италия, пароконвектомат FEV 038T, плита электрическая «TS-47\1», варочная поверхность, микроволновая печь LD 510P, блинница «TEFAL»,  шкаф расточный, электрическая жарочная плита EZ-7P-L (сковорода), фритюрница Guscina MD6140;  фритюрница FR 6+6; пароварка ELENBERG (пароварка ELENBERG BV-7183), электрогриль (жарочная поверхность) плита электрическая «GEFEST», зонт вентиляционный.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p>
---	--	---

			<p>шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A, ларь морозильный ELCOLD TYPE CX3, холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2, холодильник «POLAIR 111L07», холодильный шкаф «Caravell. Льдогенератор</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700».</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> столы производственные, стеллажи универсальные металлические тележка для сбора посуды, тележка –шпилька, тележка сервировочная, моечные ванны двухсекционные.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркером «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов), мерные стаканы, венчики, миски (нержавеющая сталь, пластмассовые), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, ложки гарнирные, ложки столовые, набор выемок, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», ножницы для разделки птицы, сковорода вок чугунная, мусат для заточки ножей, тёрки, дуршлага, противни, ножи разделочные, ножницы, формы силиконовые, кисточка силиконовая кокотница, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники, ложки гарнирные, ложки столовые, сервировочные, набор форм, корзины для органических и неорганических отходов;</p> <p><u>Расходные материалы</u></p>
	<p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства</p>	<p>Стол компьютерный – 1 шт. Доска ученическая – 1 шт. Стол ученические – 14 шт. Стулья ученические – 30 шт. Плакатница – 1 шт. комплект учебно-методических материалов по разделам и темам Интерактивная доска SMARTBoard 680 – 1 шт. Мультимедийный проектор Nec V260 X – 1 шт. Компьютер в комплекте – 5 шт. Ноутбук преподавателя HP 630 Intel Pentium – 1 шт. Локальная сеть – 1 шт.</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>		
<p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства</p> <p>Учебный кулинарный цех зона горячего цеха:</p>	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> электронные весы настольные типа «АД», электронные весы типа «SW».</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> Пароконвектомат SCC 613№Ac-400/50-60, печь конвекционная UNOX XF 190, печь конвекционная XF190, печь бытовая «ПЭ-0,51», плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ, гриль контактный Италия, пароконвектомат FEV 038T, плита электрическая «TS-47\1», варочная поверхность, микроволновая печь LD 510P, блинница «TEFAL», шкаф расточный, электрическая жарочная плита EZ-7P-L (сковорода), фритюрница Gucina MD6140; фритюрница FR 6+6; пароварка ELENBERG (пароварка ELENBERG BV-7183), электрогриль (жарочная поверхность) плита электрическая «GEFEST», зонт вентиляционный.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A, ларь морозильный ELCOLD TYPE CX3, холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2, холодильник «POLAIR 111L07», холодильный шкаф «Caravell.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p>

			<p>Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700».</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u>  столы производственные,  стеллажи универсальные металлические тележка для сбора посуды, тележка –шпилька, тележка сервировочная, моечные ванны двухсекционные.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркеркой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркеркой для каждой группы продуктов),  мерные стаканы, венчики, миски (нержавеющая сталь, пластмассовые),  сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые,), половник, ложки гарнирные, ложки столовые, набор выемок, щипцы кулинарные,  набор ножей «поварская тройка»,  ножницы для разделки птицы, сковорода вок чугунная, мусат для заточки ножей, тёрки, дуршлагаи, противни, ножи разделочные, ножницы, формы силиконовые, кисточка силиконовая кокотница, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u>  тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники, ложки гарнирные, ложки столовые, сервировочные, набор форм, корзины для органических и неорганических отходов;</p> <p><u>Расходные материалы</u></p>
<p>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>УП.04.01 Учебная практика</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства</p> <p>Учебный кулинарный цех зона горячего цеха:</p>	<p>Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).  Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u>  электронные весы настольные типа «АД», электронные весы типа «SW».</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u>  Пароконвектомат SCC 613 №Ac-400/50-60, печь конвекционная UNOX XF 190, печь конвекционная XF190,  печь бытовая «ПЭ-0,51», плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ, гриль контактный Италия, пароконвектомат FEV 038T, плита электрическая «TS-47\1», варочная поверхность, микроволновая печь LD 510P, блинница «TEFAL», шкаф расточный, электрическая жарочная плита EZ-7P-L (сковорода), фритюрница Gucina MD6140;  фритюрница FR 6+6; пароварка ELENBERG (пароварка ELENBERG BV-7183),  электрогриль (жарочная поверхность) плита электрическая «GEFEST», зонт вентиляционный.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p>	

			<p>шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A, ларь морозильный ELCOLD TYPE CX3, холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2, холодильник «POLAIR 111L07», холодильный шкаф «Caravell.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700».</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> столы производственные, стеллажи универсальные металлические тележка для сбора посуды, тележка –шпилька, тележка сервировочная, моечные ванны двухсекционные.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркером «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов), мерные стаканы, венчики, миски (нержавеющая сталь, пластмассовые), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, ложки гарнирные, ложки столовые, набор выемок, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», ножницы для разделки птицы, сковорода вок чугунная, мусат для заточки ножей, тёрки, дуршлага, противни, ножи разделочные, ножницы, формы силиконовые, кисточка силиконовая кокотница, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.</p> <p><u>Посуда для презентации:</u> тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники, ложки гарнирные, ложки столовые, сервировочные, набор форм, корзины для органических и неорганических отходов;</p> <p><u>Расходные материалы</u></p>
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	Кабинет технологии кондитерского производства		<p>Стол компьютерный – 5 шт. Комплект ученический: стол -15 шт, стулья – 30 шт. Принтер CANON LBP-810 – 1 шт. Шкаф-плакатница – 4 шт. комплект учебно-методических материалов по разделам и темам Проектор ViewSonic PJ 513 – 1 шт. Интерактивная доска – 1 шт. Компьютер в комплекте: – 1 шт. Доска аудиторная – 1 шт. Шкаф для наглядных пособий – 1 шт. Шкаф для книг – 1 шт. Шкаф для муляжей – 1 шт. Локальная сеть – 1 шт. Шкаф стеклянный – 1 шт.</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		
<p>МДК.05.02 Процессы</p>	<p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Кабинет технологии кондитерского производства</p> <p>Учебный кондитерский цех.</p>	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p><i>Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию</i></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> электронные весы настольные типа «АД», электронные весы типа «SW». Овоскоп</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> Конвекционная печь UNOX XF 190. Микроволновая печь Расточный шкаф GIYE 65, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500, печь конвекционная</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A; ларь морозильный ELCOLD TYPE CX35; холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2. холодильник «POLAIR 111L07». холодильный шкаф «Caravell.</p>

<p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>			<p>Льдогенератор Фризер</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллажи передвижные, производственные столы, моечная ванна двух , трехсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных , из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, ножи, венчики, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.</p> <p><i>Отделение тестомесильное</i> <u>Механическое оборудование:</u> Вибрационный просеиватель муки «Каскад», тестомес спиральный S30, тестораскаточная машина SM-50-B, миксер (погружной) мясорубка электрическая куттер, соковыжималки,</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллажи, полки, производственные столы, табурет низкий для дежи (котлов).</p> <p><i>Отделение для расстойки.</i> <u>Механическое оборудование:</u> тестораскаточная машина SM-50-B. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок, пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни , формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, ножи, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые.</p> <p><i>Отделение для выпекания.</i> <u>Тепловое оборудование:</u> печь хлебопекарная электрической ХПЭ-500, печь конвекционная UNOX XF 190, фритюрница Gucina MD6140, фритюрница FR 6+6, пресс для гамбургеров SIRMAN SA 130. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> силиконовые коврики для выпекания,</p>
--	--	--	--



прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.

Расходные материалы:

бумага для выпечки.

*Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов.*

Тепловое оборудование:

плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ, пароконвектомат FEV 038T, плита электрическая «TS-47\1», пароконвектомат SCC 613№Ac-400/50-60 , печь конвекционная UNOX XF 190, печь конвекционная XF190.

Лампа для карамели

Газовая горелка для карамелизации

Аппарат для темперирования шоколада

Термометр со щупом

Механическое оборудование:

Миксер MACAP F4, миксер «Elenberg» миксер фирмы «KENWOOD», электромясорубка TM-32(Д 2), электромясорубка УКМ-10 (М-75),

куттер SIRMAN C4.

Пресс для пиццы

Вспомогательное оборудование:

стеллажи передвижные, производственные столы, табурет низкий для дежи (котлов), мочная ванна двух, трехсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.

*Отделение для охлаждения и отделки изделий.*

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы настольные типа «АД»; электронные весы типа «SW».

Холодильное оборудование:

шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A;

ларь морозильный ELCOLD TYPE CX35;

холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2.

холодильник «POLAIR 111L07».

холодильный шкаф «Caravell.

Механическое оборудование:

Миксер MACAP F4, миксер «Elenberg» миксер фирмы «KENWOOD».

Машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование:

Стеллаж стационарный,

стеллаж передвижной, табурет низкий для дежи (котлов), мочные ванны.

			<p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, терки, трафареты, подносы, дуршлаг.  Подложки для тортов (деревянные)  кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой.  Отделение для мытья инвентаря и инструментов.  <u>Оборудование для мытья посуды:</u>  Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700»  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  Стеллажи стационарные, полки, мочные ванны.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  корзина для мусора.</p>
	<p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>УП.05.01 Учебная практика</p>	<p>Кабинет технологии кондитерского производства  Учебный кондитерский цех</p>	<p>Рабочее место преподавателя.  Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).  Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).  Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p><i>Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию</i>  <u>Весоизмерительное оборудование:</u>  электронные весы настольные типа «АД», электронные весы типа «SW».  Овоскоп  <u>Тепловое оборудование:</u>  Конвекционная печь UNOX XF 190.  Микроволновая печь  Расточный шкаф GIYE 65, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500, печь конвекционная</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u>  шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A;  ларь морозильный ELCOLD TYPE CX35;  холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2.  холодильник «POLAIR 111L07».  холодильный шкаф «Caravell.  Льдогенератор  Фризер</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p>

стеллажи передвижные, производственные столы, мочная ванна двух , трехсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных , из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, ножи, венчики, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.

*Отделение тестомесильное*

Механическое оборудование: Вибрационный просеиватель муки «Каскад»,

тестомес спиральный S30,  
тестораскаточная машина SM-50-B,  
миксер (погружной)  
мясорубка электрическая  
куттер, соковыжималки,

Вспомогательное оборудование:

стеллажи, полки, производственные столы, табурет низкий для дежи (котлов).

*Отделение для расстойки.*

Механическое оборудование:

тестораскаточная машина SM-50-B.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок, пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни , формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,  
круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,  
трафареты для нанесения рисунка,  
ножи, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки,  
насадки для кондитерских мешков,  
ножницы, кондитерские гребенки,  
силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые.

*Отделение для выпекания.*

Тепловое оборудование:

печь хлебопекарная электрической ХПЭ-500, печь конвекционная UNOX XF 190, фритюрница Gucina MD6140,  
фритюрница FR 6+6, пресс для гамбургеров SIRMAN SA 130.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

силиконовые коврики для выпекания,  
прихватки, перчатки термостойкие,  
гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.

Расходные материалы:

бумага для выпечки.

*Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов.*

Тепловое оборудование:

плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ, пароконвектомат FEV 038Т, плита электрическая «TS-47\1», пароконвектомат SCC 613№Ac-400/50-60 , печь конвекционная UNOX XF 190, печь конвекционная XF190.

Лампа для карамели

Газовая горелка для карамелизации

Аппарат для темперирования шоколада

Термометр со щупом

Механическое оборудование:

Миксер MACAP F4, миксер «Elenberg» миксер фирмы «KENWOOD», электромясорубка ТМ-32(Д 2), электромясорубка УКМ-10 (М-75), куттер SIRMAN C4.

Пресс для пиццы

Вспомогательное оборудование:

стеллажи передвижные, производственные столы, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна двух, трехсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.

*Отделение для охлаждения и отделки изделий.*

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы настольные типа «АД»; электронные весы типа «SW».

Холодильное оборудование:

шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A;

ларь морозильный ELCOLD TYPE CX35;

холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2.

холодильник «POLAIR 111L07».

холодильный шкаф «Caravell.

Механическое оборудование:

Миксер MACAP F4, миксер «Elenberg» миксер фирмы «KENWOOD».

Машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование:

Стеллаж стационарный,

стеллаж передвижной, табурет низкий для дежи (котлов), моечные ванны.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),

кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы,

			<p>кондитерские гребенки, терки, трафареты, подносы, дуршлаг.          Подложки для тортов (деревянные)          кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой.          Отделение для мытья инвентаря и инструментов.  <u>Оборудование для мытья посуды:</u>          Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700»  <u>Вспомогательное оборудование:</u>          Стеллажи стационарные, полки, моечные ванны.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>          корзина для мусора.</p>
<p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского</p>	<p>Стол учительский – 1 шт.          Стул кожаный – 1 шт.          Столы письменные – 15 шт.          Стулья ученические – 25 шт.          Ноутбук преподавателя – 1 шт.          комплект учебно-методических материалов по разделам и темам          Интерактивная доска SmartBoard 680 – 1 шт.          Мультимедийный проектор Vivitek D509 в комплекте с потолочным креплением – 1 шт.          Доска аудиторная магнитная 1- одноэлементная – 1 шт.          Плакатницы – 2 шт.          Шкаф из одной секции для документации – 1 шт.</p>	
<p>ПМ.07Выполнение работ по профессии 16675 Повар</p> <p>МДК.07.01 Технология приготовления кулинарных блюд</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства</p>	<p>Стол компьютерный – 1 шт.          Доска ученическая – 1 шт.          Столы ученические – 14 шт.          Стулья ученические – 30 шт.          Плакатница – 1 шт.          комплект учебно-методических материалов по разделам и темам          Интерактивная доска SMARTBoard 680 – 1 шт.          Мультимедийный проектор Nec V260 X – 1 шт.          Компьютер в комплекте – 5 шт.          Ноутбук преподавателя HP 630 Intel Pentium – 1 шт.          Локальная сеть – 1 шт.          Рабочее место преподавателя.          Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).          Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).</p>	

Учебная кухня ресторана  
- зона горячего цеха:

Весоизмерительное оборудование:

электронные весы настольные типа «АД», электронные весы типа «SW».

Тепловое оборудование:

Пароконвектомат SCC 613№Ac-400/50-60, печь конвекционная UNOX XF 190, печь конвекционная XF190, печь бытовая «ПЭ-0,51», плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖШ, гриль контактный Италия, пароконвектомат FEV 038T, плита электрическая «TS-47\1», варочная поверхность, микроволновая печь LD 510P, блинница «TEFAL», шкаф расточный, электрическая жарочная плита EZ-7P-L (сковорода), фритюрница Gucina MD6140; фритюрница FR 6+6; пароварка ELENBERG (пароварка ELENBERG BV-7183), электрогриль (жарочная поверхность) плита электрическая «GEFEST», зонт вентиляционный.

Холодильное оборудование:

шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A, ларь морозильный ELCOLD TYPE CX3, холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2, холодильник «POLAIR 111L07», холодильный шкаф «Caravell.

Оборудование для мытья посуды:

Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700».

Вспомогательное оборудование:

столы производственные, стеллажи универсальные металлические тележка для сбора посуды, тележка –шпилька, тележка сервировочная, моечные ванны двухсекционные.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркером «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркером для каждой группы продуктов), мерные стаканы, венчики, миски (нержавеющая сталь, пластмассовые), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, ложки гарнирные, ложки столовые, набор выемок, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», ножницы для разделки птицы, сковорода вок чугунная, мусат для заточки ножей, тёрки, дуршлаг, противни, ножи разделочные, ножницы, формы силиконовые, кисточка силиконовая кокотница, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Посуда для презентации:

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники, ложки гарнирные, ложки столовые, сервировочные, набор форм, корзины для органических и неорганических отходов;

	<p>ПМ.08 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</p> <p>МДК.08.01 Технология приготовления кондитерских изделий</p>	<p>Кабинет технологии кондитерского производства</p> <p>Учебный кондитерский цех</p>	<p>Стол компьютерный – 5 шт. Комплект ученический: стол -15 шт, стулья – 30 шт. Принтер CANON LBP-810 – 1 шт. Шкаф-плакатница – 4 шт. комплект учебно-методических материалов по разделам и темам Проектор ViewSonic PJ 513 – 1 шт. Интерактивная доска – 1 шт. Компьютер в комплекте: – 1 шт. Доска аудиторная – 1 шт. Шкаф для наглядных пособий – 1 шт. Шкаф для книг – 1 шт. Шкаф для муляжей – 1 шт. Локальная сеть – 1 шт. Шкаф стеклянный – 1 шт.</p> <p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы). Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p><i>Отделение для хранения суточного запаса сырья и подготовки к использованию</i> <u>Весоизмерительное оборудование:</u> электронные весы настольные типа «АД», электронные весы типа «SW». Овоскоп <u>Тепловое оборудование:</u> Конвекционная печь UNOX XF 190. Микроволновая печь Расточный шкаф GIYE 65, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500, печь конвекционная</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A; ларь морозильный ELCOLD TYPE CX35; холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2. холодильник «POLAIR 111L07». холодильный шкаф «Caravell. Льдогенератор Фризер</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллажи передвижные, производственные столы, моечная ванна двух , трехсекционная.</p>
--	--	--	---

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных, из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, ножи, венчики, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.

*Отделение тестомесильное*

Механическое оборудование: Вибрационный просеиватель муки «Каскад»,

тестомес спиральный S30,  
тестораскаточная машина SM-50-B,  
миксер (погружной)  
мясорубка электрическая  
куттер, соковыжималки,

Вспомогательное оборудование:

стеллажи, полки, производственные столы, табурет низкий для дежи (котлов).

*Отделение для расстойки.*

Механическое оборудование:

тестораскаточная машина SM-50-B.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок, пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,  
круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,  
трафареты для нанесения рисунка,  
ножи, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки,  
насадки для кондитерских мешков,  
ножницы, кондитерские гребенки,  
силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые.

*Отделение для выпекания.*

Тепловое оборудование:

печь хлебопекарная электрической ХПЭ-500, печь конвекционная UNOX XF 190, фритюрница Gucina MD6140,

фритюрница FR 6+6, пресс для гамбургеров SIRMAN SA 130.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

силиконовые коврики для выпекания,  
прихватки, перчатки термостойкие,  
гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.

Расходные материалы:

бумага для выпечки.

*Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов.*



		<p><u>Тепловое оборудование:</u>  плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-4ЖЩ, пароконвектомат FEV 038Т, плита электрическая «TS-47\1», пароконвектомат SCC 613№Ac-400/50-60 , печь конвекционная UNOX XF 190, печь конвекционная XF190.  Лампа для карамели  Газовая горелка для карамелизации  Аппарат для темперирования шоколада  Термометр со щупом</p> <p><u>Механическое оборудование:</u>  Миксер MACAP F4, миксер «Elenberg» миксер фирмы «KENWOOD», электромясорубка ТМ-32(Д 2), электромясорубка УКМ-10 (М-75), куттер SIRMAN C4.  Пресс для пиццы</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u>  стеллажи передвижные, производственные столы, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна двух, трехсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.</p> <p><i>Отделение для охлаждения и отделки изделий.</i></p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u>  электронные весы настольные типа «АД»; электронные весы типа «SW».</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u>  шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A;  ларь морозильный ELCOLD TYPE CX35;  холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2.  холодильник «POLAIR 111L07».  холодильный шкаф «Caravell.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u>  Миксер MACAP F4, миксер «Elenberg» миксер фирмы «KENWOOD».  Машина для вакуумной упаковки</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u>  Стеллаж стационарный,  стеллаж передвижной, табурет низкий для дежи (котлов), моечные ванны.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, терки, трафареты, подносы, дуршлаг.  Подложки для тортов (деревянные)</p>
--	--	---

			<p>кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой.</p> <p>Отделение для мытья инвентаря и инструментов.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u> Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700»</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> Стеллажи стационарные, полки, мочные ванны.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> корзина для мусора.</p>
--	--	--	--