

**Сведения о материально-техническом обеспечении образовательной деятельности  
Государственное бюджетное профессиональное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»,  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

№ п/п	Адрес здания, строения, помещения, земельного участка	Назначение* с указанием оснащенности (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 противопожарн ым 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	рабочее место преподавателя: стол, стул -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
	Литература		
	Иностранный язык	Кабинет иностранного языка	рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт стол ученический -13 шт стул ученический – 25шт 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
	Математика	Кабинет математики	рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт стол ученический 3-хместный -5шт 2-хместн -4 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 Локальная сеть -1шт
	История	Кабинет истории	рабочее место преподавателя: стол, стул -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
Физическая культура	Спортивный зал	<p><u>Спортивный зал</u> Сетка для волейбола Силовая станция Скамья гимнастическая Стенка гимнастическая Штанга тренировочная 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. <u>Спортивная площадка</u> 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>	
Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет БЖ и охраны труда	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт стол ученический -13 шт стул ученический – 26 шт аудиторная доска -1 шт телевизор LG -1шт переносной тир для стрельбы из пневматической винтовки – 1 шт шкаф 3-х секционный -1шт компьютер в комплекте: Системный блок Brothers office Intel 3.1 GHz/Socket1155/H.-1 шт</p>	
Физика	Кабинет Физики и астрономии.	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт стол демонстрационный 1шт</p>	

Астрономия	Лаборатория	<p>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/W7HB/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.  оснащение для проведения лабораторных работ— комплект</p>
Обществознание	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин,	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -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  информационные стенды.</p>
География	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 NP 300E5C-A01 15.6 "HDi3 2370M/4Gb/500/DVDRW/WIFU/W7HB/Cam/6c/t -1шт</p>
Экология Экологические	Кабинет экологии	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт  стол ученический -13 шт  стул ученический – 25шт  аудиторная доска -1 шт</p>

	основы природопользования		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
	Информатика  Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности	стол преподавателя -1шт., стул преподавателя -1шт., стол ученический -13 шт стул ученический – 26 шт стол компьютерный -1 шт 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
	Химия	Кабинет химии  Лаборатория химии	рабочее место преподавателя: стол, стул -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\пос полуоткрытый -1шт ноутбук HP 250-4шт ноутбук преподавателя HP 630 Intel Pentium -1шт таблицы – комплект оснащение для проведения лабораторных работ—комплект локальная сеть -1шт весы технические, баня водяная БВД, штативы: для пробирок, металлический для пипеток, набор стекол, трубок, секундомер ЭВ-74, электроплитка, аппарат для дистилляции воды, набор ареометров, весы аналитические, весы электронные, психрометр, нагреватель для пробирок, печь тигельная, спиртовка, установка для титрования, шкаф сушильный, бюксы, бюретки с краном или оливой, воронки лабораторные колба коническая, колба мерная, кружки фарфоровые, палочки стеклянные, пипетки Мора, пипетки с делениями, пробирки, стаканы химические разной емкости, стекла предметные, стекла предметные с углублением, ступка и пестик, тигли фарфоровые, цилиндры мерные, чашка выпарительная, банка с притертой крышкой,

			бумага фильтровальная, вата гигроскопическая, ерши для мойки, карандаши по стеклу,
Биология	Кабинет биологии	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -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  ноутбук HP 250-4шт  ноутбук преподавателя HP 630 Intel Pentium -1шт  локальная сеть -1шт</p>	
Основы философии	Кабинет социально – экономических дисциплин	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -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  информационные стенды.</p>	
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	<p>Столы 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</p>	
Физиология питания	Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p>Рабочее место преподавателя – 1 шт.  Столы ученические – 14 шт.  Стулья ученические – 29 шт.  Шкафы для документации – 3 шт.  Учебная доска – 1 шт.</p>	

			<p>Интерактивная доска – 1 шт.  Проектор – 1 шт.  Микроскоп электронный – 1 шт.  Ноутбук – 1 шт.  Стенд «Информация» – 1 шт.  Стенд «Охрана труда» – 1 шт.</p>
<p>Метрология и стандартизация</p> <p>Организация, хранение и контроль запасов и сырья</p>	<p>Кабинет общепрофессиональных дисциплин</p>	<p>Рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт  Столы ученические – 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</p>	
<p>Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>Кабинет социально – экономических дисциплин</p>	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт  стол ученический -15 шт  стул ученический – 31шт  шкаф 3-х секционный -3шт  плакатница -1шт  кафедра – 1 шт  таблицы – 7 компл  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</p>	
<p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>Предпринимательство и малый бизнес</p>	<p>Кабинет экономических дисциплин</p>	<p>Рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт  Столы ученические – 15 шт.  Стулья ученические – 26 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 шт.  Шкаф для документации – 1 шт</p>	
<p>Охрана труда</p> <p>Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>Кабинет БЖ и охраны труда</p>	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт  стол ученический -13 шт  стул ученический – 26 шт  аудиторная доска -1 шт  телевизор LG -1шт  шкаф 3-х секционный -1шт  компьютер в комплекте: Системный блок Brothers office Intel 3.1 GHz/Socket1155/H.-1 шт</p>	
<p>Техническое оснащение и организация рабочего</p>	<p>Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского</p>	<p>Рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт  Столы ученические – 15 шт.  Стулья ученические – 25 шт.</p>	

	места	производства	<p>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.</p>
	<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>МДК.01. 01          Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт          доска ученическая – 1 шт.          столы ученические – 14 шт.          стулья ученические – 30 шт.          плакатница – 1 шт.          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.</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 TYPECX35;          Холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2.          Холодильник «POLAIR 111L07».          Холодильный шкаф «Caravell».</p> <p><u>Механическое оборудование:</u>          Картофелечистка PP8,          овощерезка ROBOT-COUPLE CL25 (30),          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»</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p>



			<p>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), тятка, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, терки, 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>
<p>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>УП.01 Учебная практика</p>	<p>Учебная кухня ресторана - участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов</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».</p> <p><u>Механическое оборудование:</u>  Картофелечистка PP8,  овощерезка ROBOT-COUPLE CL25 (30),  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 ЗВ.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u>  Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700»</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u>  столы производственные,</p>

			<p>стеллажи передвижные, моечные ванны двухсекционные. <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, терки, дуршлаг, противни, молотки для отбивания, ножи разделочные для обработки рыбы, лотки для укладывания рыбы, ножницы, корзины для органических и неорганических отходов; <u>Расходные материалы:</u> стрейч пленка для пищевых продуктов, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.</p>
	<p>ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>МДК.02. 01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства</p> <p>Учебная кухня ресторана - зона холодного цеха</p>	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт доска ученическая – 1 шт. столы ученические – 14 шт. стулья ученические – 30 шт. плакатница – 1 шт. 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.</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> электронные весы настольные типа «АД»; электронные весы типа «SW». <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> <u>Механическое оборудование:</u> Овощерезка ROBOT-COUPLE CL25 (30), миксер фирмы «KENWOOD», наборы фигурных карбовочных ножей для карвинга, миксер «Elenberg» MX-2602, миксер MACAP F4, тендерайзер MT-T22, электромясорубка TM-32(Д 2), электромясорубка УКМ-10 (М-75), куттер SIRMAN C4, слайсер «BECKERS» –ES-250, вибрационный просеиватель муки «Каскад», тестомес спиральный S30, тестораскаточная машина SM-50-B, миксер «BOSCH», ломтерезка KRUPS.</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), плита электрическая «GEFEST», зонт вентиляционный.</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 маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), мерные стаканы, венчики, ножницы для разделки птицы, сковорода вок чугунная, 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, набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, 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, наборы кофейные, кисточка силиконовая, набор форм, 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>
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Учебная кухня ресторана - зона холодного цеха		<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 TYPE CX35; холодильник шкаф ШВУ ППУ-0,7С2. холодильник «POLAIR 111L07». холодильник шкаф «Caravell.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p>

УП. 02 Учебная практика		<p><u>Механическое оборудование:</u>  Овощерезка ROBOT-COUPLE CL25 (30), миксер фирмы «KENWOOD», наборы фигурных карбовочных ножей для карвинга, миксер «Elenberg» MX-2602, миксер MACAP F4, тендерайзер MT-T22, электромясорубка TM-32(Д 2), электромясорубка УКМ-10 (М-75), куттер SIRMAN C4, слайсер «BECKERS» –ES-250, вибрационный просеиватель муки «Каскад», тестомес спиральный S30, тестораскаточная машина SM-50-B, миксер «BOSCH», ломтерезка KRUPS.</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), плита электрическая «GEFEST», зонт вентиляционный.</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 маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), мерные стаканы, венчики, ножницы для разделки птицы, сковорода вок чугунная, 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, терки, дуршлага, противни, ножи разделочные, набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода, 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, наборы кофейные, кисточка силиконовая, набор форм, 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.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>МДК. 03. 01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства</p> <p>Учебная кухня ресторана - зона горячего цеха</p>	<p>рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт доска ученическая – 1 шт. столы ученические – 14 шт. стулья ученические – 30 шт. плакатница – 1 шт. 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.</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 CX3, холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2, холодильник «POLAIR 111L07», холодильный шкаф «Caravell».</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> Овощерезка ROBOT-COUPLE CL25 (30); Миксер фирмы «KENWOOD». Наборы фигурных карбовочных ножей для карвинга,миксер «Elenberg» MX-2602; Миксер MACAP F4; Тендерайзер МТ-Т22, электромясорубка ТМ-32(Д 2), электромясорубка УКМ-10 (М-75), куттер SIRMAN С4, слайсер «BECKERS» –ES-250, вибрационный просеиватель муки «Каскад», тестомес спиральный S30, тестораскаточная машинаSM-50-В, миксер «BOSCH», ломтерезка KRUPS;</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 038Т, 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), плита электрическая «GEFEST», зонт вентиляционный.</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 маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой 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, дуршлаги, 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</p> <p><u>Расходные материалы</u></p>
<p>ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>УП. 03 Учебная практика</p>	<p>Учебная кухня ресторана - зона горячего цеха</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 TYPE CX3, холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2, холодильный шкаф «POLAIR 111L07», холодильный шкаф «Caravell».</p> <p><u>Механическое оборудование:</u>  Овощерезка ROBOT-COUPLE CL25 (30); Миксер фирмы «KENWOOD».</p> <p>Наборы фигурных карбовочных ножей для карвинга, миксер «Elenberg» MX-2602; Миксер MACAP F4; Гендерайзер MT-T22, электромясорубка TM-32(Д 2), электромясорубка УКМ-10 (М-75), куттер SIRMAN C4, слайсер «BECKERS» –ES-250, вибрационный просеиватель муки «Каскад», тестомес спиральный S30, тестораскаточная машина SM-50-B, миксер «BOSCH», ломтерезка KRUPS;</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u>  Пароконвектомат SCC 613 №Ас-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-</p>

			<p>7183), плита электрическая «GEFEST», зонт вентиляционный.</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, мочные ванны двухсекционные.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой 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</p> <p><u>Расходные материалы</u></p>
	<p>ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>Кабинет технологии кондитерского производства</p> <p>Учебная кухня ресторана Учебный кондитерский цех.</p>	<p>Рабочее место преподавателя – 1 шт 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. 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><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 TYPE CX35; холодильный шкаф ШВУ ППУ-0,7С2.</p>

изделий		<p>холодильник «POLAIR 111L07».</p> <p>холодильный шкаф «Caravell.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стеллажи передвижные, производственные столы, моечная ванна двух , трехсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>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>Отделение тестомесильное</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> Вибрационный просеиватель муки «Каскад», тестомес спиральный S30, тестораскаточная машина SM-50-B,</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стеллажи, полки, производственные столы,табурет низкий для дежи (котлов).</p> <p>Отделение для расстойки.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Расточный шкаф GIYE 65, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500, печь конвекционная UNOX XF 190.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>тестораскаточная машина SM-50-B.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>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 разъемные 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>Отделение для выпекания.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>печь хлебопекарная электрической ХПЭ-500, печь конвекционная UNOX XF 190, фритюрница Gucina MD6140, фритюрница FR 6+6, пресс для гамбургеров SIRMAN SA 130.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.</p> <p><u>Расходные материалы:</u></p> <p>бумага для выпечки.</p> <p>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>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.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>Миксер MACAP F4, миксер «Elenberg» миксер фирмы «KENWOOD», электромясорубка TM-32(Д 2), электромясорубка УКМ-10 (М-75), куттер SIRMAN C4.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стеллажи передвижные, производственные столы, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна двух,</p>
---------	--	---



		<p>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>Отделение для охлаждения и отделки изделий.</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».</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> Стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, табурет низкий для дежи (котлов), мочные ванны.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> нож пила (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.</p> <p>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> <p>Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция.</p> <p>Весоизмерительное <u>оборудование:</u> весы настольные электронные.</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>Вспомогательное оборудование:</u> Стеллажи передвижные, производственные столы.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> лотки, контейнеры с крышками, ножи, инструменты для упаковки, корзина для мусора.</p> <p><u>Расходные материалы:</u></p>
--	--	--

			<p>Упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал,  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический</p>
	<p>ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  УП.04 Учебная практика</p>	<p>Учебная кухня ресторана  Учебный кондитерский цех.</p>	<p><u>Весозмерительное оборудование:</u>  электронные весы настольные типа «АД», электронные весы типа «SW».  <u>Холодильное оборудование:</u>  шкаф шоковой заморозки SAGI DM51A;  ларь морозильный ELCOLD TYPE CX35;  холодильный шкаф ПИВУ ППУ-0,7С2.  холодильник «POLAIR 111L07».  холодильный шкаф «Caravell».  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  стеллажи передвижные, производственные столы, моечная ванна двух , трехсекционная.  <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.  Отделение тестомесильное  <u>Механическое оборудование:</u> Вибрационный просеиватель муки «Каскад», тестомес спиральный S30, тестораскаточная машина SM-50-B,  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  стеллажи, полки, производственные столы,табурет низкий для дежи (котлов).  Отделение для расстойки.  <u>Тепловое оборудование:</u>  Растоечный шкаф GIYE 65, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500, печь конвекционная UNOX XF 190.  <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.  Отделение для выпекания.  <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, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.  <u>Расходные материалы:</u></p>

		<p>бумага для выпечки.  Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов.  <u>Тепловое оборудование:</u>  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.  <u>Механическое оборудование:</u>  Миксер MACAP F4, миксер «Elenberg» миксер фирмы «KENWOOD», электромясорубка ТМ-32(Д 2), электромясорубка УКМ-10 (М-75), куттер SIRMAN С4.  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  стеллажи передвижные, производственные столы, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна двух, трехсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.  Отделение для охлаждения и отделки изделий.  <u>Весозмерительное оборудование:</u>  электронные весы настольные типа «АД»; электронные весы типа «SW».  <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».  <u>Механическое оборудование:</u>  Миксер MACAP F4, миксер «Elenberg» миксер фирмы «KENWOOD».  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  Стеллаж стационарный,  стеллаж передвижной, табурет низкий для дежи (котлов), моечные ванны.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  нож пила (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, моечные ванны.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  корзина для мусора.  Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция.  Весозмерительное <u>оборудование:</u>  весы настольные электронные.  <u>Холодильное оборудование:</u></p>
--	--	---

			<p>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>Вспомогательное оборудование:</u>  Стеллажи передвижные,  производственные столы.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  лотки, контейнеры с крышками, ножи, инструменты для упаковки, корзина для мусора.</p> <p><u>Расходные материалы:</u>  Упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал,</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический</p>
<p>ПМ. 05 организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>МДК. 05.01  Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства</p> <p>Учебная кухня ресторана</p>	<p>Рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт  Стол ученические – 15 шт.  Стулья ученические – 30 шт.  Доска меловая, магнитная – 1 шт.  Доска интерактивная – 1 шт.  Ноутбук Samsung – 1 шт.  Проектор мультимед.Epson EB-X02 – 1 шт.  Шкаф 2-х створчатый – 1 шт.</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>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>Отделение тестомесильное</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> Вибрационный просеиватель муки «Каскад», тестомес спиральный S30,  тестораскаточная машина SM-50-B,</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u>  стеллажи, полки, производственные столы,табурет низкий для дежи (котлов).  Отделение для расстойки.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u>  Растоечный шкаф GIYE 65, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500,  печь конвекционная UNOX XF 190.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p>	

		<p>тестораскаточная машина SM-50-B.</p> <p><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 разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,          трафареты для нанесения рисунка,          ножи, нож пила (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.</p> <p><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.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>          силиконовые коврики для выпекания,          прихватки, перчатки термостойкие,          гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.</p> <p><u>Расходные материалы:</u>          бумага для выпечки.          Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u>          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.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u>          Миксер MACAP F4, миксер «Elenberg» миксер фирмы «KENWOOD», электромясорубка TM-32(Д 2), электромясорубка УКМ-10 (М-75), куттер SIRMAN C4.</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.          Отделение для охлаждения и отделки изделий.</p> <p><u>Весозмерительное 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».</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u>          Стеллаж стационарный,</p>
--	--	---

			<p>стеллаж передвижной, табурет низкий для дежи (котлов), мочные 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)  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.  Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция.  Весоизмерительное <u>оборудование:</u>  весы настольные электронные.  <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».  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  Стеллажи передвижные, производственные столы.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  лотки, контейнеры с крышками, ножи, инструменты для упаковки, корзина для мусора.  <u>Расходные материалы:</u>  Упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал,  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический</p>
<p>ПМ. 05 организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>УП. 05 Учебная практика</p>	<p>Учебная кухня ресторана</p>		<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u>  электронные весы настольные типа «АД», электронные весы типа «SW».  <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».  <u>Вспомогательное оборудование:</u>  стеллажи передвижные, производственные столы, мочная ванна двух , трехсекционная.  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных , из пластика с маркировкой «КЦ»),</p>

		<p>набор мерных ложек, ножи, венчики, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора.</p> <p>Отделение тестомесильное</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> Вибрационный просеиватель муки «Каскад», тестомес спиральный S30, тестораскаточная машина SM-50-B,</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллажи, полки, производственные столы, табурет низкий для дежи (котлов).</p> <p>Отделение для расстойки.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> Расточный шкаф GIYE 65, печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-500, печь конвекционная UNOX XF 190.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> тестораскаточная машина SM-50-B.</p> <p><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>Отделение для выпекания.</p> <p><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.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> бумага для выпечки.</p> <p>Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u> 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.</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.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u> стеллажи передвижные, производственные столы, табурет низкий для дежи (котлов), мочная 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>Отделение для охлаждения и отделки изделий.</p> <p><u>Весозмерительное оборудование:</u> электронные весы настольные типа</p>
--	--	--

			<p>«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».</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 пила (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.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u>  Посудомоечная машина фронтального типа «COMENDA LC 700»</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u>  Стеллажи стационарные, полки,  моечные ванны.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  корзина для мусора.  Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция.</p> <p><u>Весомизмерительное оборудование:</u>  весы настольные электронные.</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>Вспомогательное оборудование:</u>  Стеллажи передвижные,  производственные столы.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  лотки, контейнеры с крышками, ножи, инструменты для упаковки, корзина для мусора.</p> <p><u>Расходные материалы:</u>  Упаковочные материалы (бумажные пакеты, плёночный материал,  <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u>  дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый,  скребок металлический</p>
ПМ. 06 Организация работы структурного	Кабинет общепрофессиональных		<p>Стол учительский – 1 шт.  Стул кожаный – 1 шт.  Стол письменные – 15 шт.</p>



	<p>подразделения</p> <p>МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации</p>	<p>дисциплин</p>	<p>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. 07 Выполнение работ по профессии «Повар»</p>	<p>Кабинет технологии кулинарного производства и технологии кондитерского производства</p> <p>Учебная кухня ресторана</p>	<p>Рабочее место преподавателя: стол, стул -1шт Столы ученические – 15 шт. Стулья ученические – 30 шт. Доска меловая, магнитная – 1 шт. Доска интерактивная – 1 шт. Ноутбук Samsung – 1 шт. Проектор мультимед.Ерson EB-X02 – 1 шт. Шкаф 2-х створчатый – 1 шт.</p>