

Утверждаю:
 директор ГБПОУ Дуванский
 многопрофильный колледж
 _____ Фазлаев Т.А.

ФИЛИАЛ ГБПОУ ДУВАНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ с.ВЕРХНИЕ КИГИ
СВЕДЕНИЯ О НАЛИЧИИ ОБОРУДОВАННЫХ УЧЕБНЫХ КАБИНЕТОВ, ОБЪЕКТОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Номер и наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта	Площадь, кв.м.	Перечень основного оборудования	Приспособленность помещений для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья
1	2	3	4	5
Профессиональный цикл				
Общепрофессиональные дисциплины				
Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены.	5 Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены	51,8	стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска-1шт, стол преподавателя-1шт. стул преподавателя -1шт. шкаф встроенный -2шт. ноутбук-1шт проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем –1шт. экран проекционный – 1шт. МФУ hp LaserJet M1005 MFP –1шт. Таблицы Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект Таблицы Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект	нет

			<p>Таблицы Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект</p> <p>Таблицы Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект</p> <p>Альбом Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект</p>	
<p>Основы товароведения продовольственных товаров</p>	<p>5 Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены</p>	51,8	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска-1шт, стол преподавателя-1шт. стул преподавателя -1шт. шкаф встроенный -2шт. ноутбук-1шт</p> <p>проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем –1шт.</p> <p>экран проекционный – 1шт.</p> <p>МФУ hp LaserJet M1005 MFP –1шт.</p> <p>Таблицы Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект</p> <p>Таблицы Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект</p> <p>Таблицы Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект</p> <p>Таблицы Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария блюда из яиц и</p>	нет

			<p>творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект</p> <p>Альбом Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект</p>	
Техническое оснащение и организация рабочего места	5 Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены	51,8	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска-1шт, стол преподавателя-1шт.</p> <p>стул преподавателя -1шт.</p> <p>шкаф встроенный -2шт.</p> <p>ноутбук-1шт</p> <p>проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем –1шт.</p> <p>экран проекционный – 1шт.</p> <p>МФУ hp LaserJet M1005 MFP –1шт.</p> <p>Таблицы Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект</p> <p>Таблицы Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект</p> <p>Таблицы Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект</p> <p>Таблицы Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект</p> <p>Альбом Оборудование предприятий</p>	нет

			общественного питания-1 комплект Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект	
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	5 Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены	51,8	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска-1шт, стол преподавателя-1шт. стул преподавателя -1шт. шкаф встроенный -2шт. ноутбук-1шт проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем –1шт. экран проекционный – 1шт. МФУ hp LaserJet M1005 MFP –1шт. Таблицы Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект Таблицы Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект Таблицы Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект Таблицы Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект Альбом Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект Альбом Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект</p>	нет

			Альбом Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект	
Основы калькуляции и учета	5 Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены	51,8	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска-1шт, стол преподавателя-1шт. стул преподавателя -1шт. шкаф встроенный -2шт. ноутбук-1шт проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем –1шт. экран проекционный – 1шт. МФУ hp LaserJet M1005 MFP –1шт. Таблицы Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект Таблицы Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект Таблицы Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект Таблицы Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект Альбом Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект Альбом Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект Альбом Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект</p>	нет
Охрана труда	3 Кабинет безопасности жизнедеятельности и	52,7	стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска-1шт,	нет

	охраны труда:		<p>стол преподавателя-1шт. стул преподавателя -1шт экран проекционный – 1 шкаф встроенный -2шт. Оборудование: комплект общевойсковой армейской одежды и обуви на 6 человек, винтовки пневматические - 2 шт, макет АКМ, компасы, приборы радиационной и химической разведки, дозиметры, учебные мины, противогазы, респираторы, общевойсковые защитные комплекты -2 шт, комплекты средства индивидуальной защиты – 10 наименований. Медицинские средства оказания первой помощи, медицинские средства индивидуальной защиты, учебный манекен «Максим»</p>	
Иностранный язык в профессиональной деятельности	8 Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности.	50,5	<p>стол ученический – 13 шт., стул ученический – 26 шт., доска односторчатая - 2шт стол демонстрационный-1шт. стул преподавателя -1шт шкаф встроенный -2шт. . экран проекционный – 1 проектор aser X115H в комплекте с креплением и кабелем –1шт. компьютер – 1шт.,</p>	нет
Безопасность жизнедеятельности	3 Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:	52,7	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска-1шт, стол преподавателя-1шт. стул преподавателя -1шт экран проекционный – 1 шкаф встроенный -2шт. Оборудование: комплект общевойсковой армейской одежды и обуви на 6 человек, винтовки пневматические - 2 шт, макет АКМ, компасы, приборы радиационной и химической разведки, дозиметры, учебные мины, противогазы, респираторы,</p>	нет

			общевоисковые защитные комплекты -2 шт, комплекты средства индивидуальной защиты – 10 наименований. Медицинские средства оказания первой помощи, медицинские средства индивидуальной защиты, учебный манекен «Максим»	
Информационные технологии в профессиональной деятельности	8 Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности.	49,5	стол ученический – 13 шт., стул ученический – 26 шт., доска одностворчатая - 2шт стол демонстрационный-1шт. стул преподавателя -1шт шкаф встроенный -2шт. . экран проекционный – 1 проектор aser X115H в комплекте с креплением и кабелем –1шт. компьютер – 1шт.,	нет
Профессиональные модули				
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	5 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства:	51,8	стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска-1шт, стол преподавателя-1шт. стул преподавателя -1шт. шкаф встроенный -2шт. ноутбук-1шт проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем –1шт. экран проекционный – 1шт. МФУ hp LaserJet M1005 MFP –1шт. Таблицы Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект Таблицы Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект Таблицы Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект Таблицы Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект	нет

			<p>Альбом Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект</p> <p>Альбом Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект</p>	
<p>Учебная практика ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий</p>	<p>6 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»</p>	52,1	<p>стул преподавателя -1шт стол преподавателя-1шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Конвекционная печь – 1 шт.; Жарочный шкаф – 1 шт.; Микроволновая печь – 1 шт.; Плита электрическая – 1 шт.; Плита индукционная – 5 шт.; Фритюрница – 1 шт.; Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.; Шкаф холодильный – 1 шт.; Шкаф морозильный – 1 шт.; Тестораскаточная машина – 1 шт.; Термометр со щупом – 1 шт.; Планетарный миксер – 1 шт.; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) – 1 шт.; Мясорубка – 1 шт.; Овощерезка – 1 шт.; Слайсер – 1 шт.; Льдогенератор – 1 шт.; Миксер для коктейлей – 1 шт.;</p>	нет

			<p>Миксер электрический – 3 шт.;</p> <p>Весы настольные электронные – 6 шт.;</p> <p>Соковыжималка – 1 шт.;</p> <p>Машина для вакуумной упаковки – 1 шт.;</p> <p>Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт.;</p> <p>Кофемолка – 1 шт.;</p> <p>Лампа для карамели – 1 шт.;</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт.;</p> <p>Аппарат для темперирования шоколада– 1 шт.;</p> <p>Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;</p> <p>Овоскоп– 1 шт.;</p> <p>Нитраттестер – 1 шт.;</p> <p>Машина посудомоечная;</p> <p>Стол производственный -10шт.;</p> <p>Стол с деревянным покрытием -5шт.;</p> <p>Стеллаж - 1шт.;</p> <p>Моечная ванна трехсекционная -1шт.</p>	
<p>ПМ 02Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>МДК 02.01Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>МДК 02.02Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>5 Кабинет</p> <p>Технологии кулинарного и кондитерского производства:</p>	51,8	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска-1шт, стол преподавателя-1шт.</p> <p>стул преподавателя -1шт.</p> <p>шкаф встроенный -2шт.</p> <p>ноутбук-1шт</p> <p>проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем –1шт.</p> <p>экран проекционный – 1шт.</p> <p>МФУ hp LaserJet M1005 MFP –1шт.</p> <p>Таблицы Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект</p> <p>Таблицы Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект</p> <p>Таблицы Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект</p>	нет

			<p>Таблицы Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект</p> <p>Альбом Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект</p>	
<p>Учебная практика ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>6 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»</p>	52,1	<p>стул преподавателя -1шт</p> <p>стол преподавателя-1шт.</p> <p>Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>Конвекционная печь – 1 шт.;</p> <p>Жарочный шкаф – 1 шт.;</p> <p>Микроволновая печь – 1 шт.;</p> <p>Плита электрическая – 1 шт.;</p> <p>Плита индукционная – 5 шт.;</p> <p>Фритюрница – 1 шт.;</p> <p>Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.;</p> <p>Шкаф холодильный – 1 шт.;</p> <p>Шкаф морозильный – 1 шт.;</p> <p>Тестораскаточная машина – 1 шт.;</p> <p>Термометр со щупом – 1 шт.;</p> <p>Планетарный миксер – 1 шт.;</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) – 1 шт.;</p> <p>Мясорубка – 1 шт.;</p> <p>Овощерезка – 1 шт.;</p>	нет

			<p>Слайсер – 1 шт.;</p> <p>Льдогенератор – 1 шт.;</p> <p>Миксер для коктейлей – 1 шт.;</p> <p>Миксер электрический – 3 шт.;</p> <p>Весы настольные электронные – 6 шт.;</p> <p>Соковыжималка – 1 шт.;</p> <p>Машина для вакуумной упаковки – 1 шт.;</p> <p>Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт.;</p> <p>Кофемолка – 1 шт.;</p> <p>Лампа для карамели – 1 шт.;</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт.;</p> <p>Аппарат для темперирования шоколада– 1 шт.;</p> <p>Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;</p> <p>Овоскоп– 1 шт.;</p> <p>Нитраттестер – 1 шт.;</p> <p>Машина посудомоечная;</p> <p>Стол производственный -10шт.;</p> <p>Стол с деревянным покрытием -5шт.;</p> <p>Стеллаж - 1шт.;</p> <p>Моечная ванна трехсекционная -1шт.</p>	
<p>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>5 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства:</p>	51,8	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска-1шт, стол преподавателя-1шт. стул преподавателя -1шт. шкаф встроенный -2шт. ноутбук-1шт проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем –1шт. экран проекционный – 1шт. МФУ hp LaserJet M1005 MFP –1шт. Таблицы Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект Таблицы Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных</p>	нет

			<p>изделий и бобовых – 1 комплект Таблицы Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект Таблицы Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект Альбом Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект Альбом Кулинария приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект Альбом Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект</p>	
<p>Учебная практика ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>6 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»</p>	52,1	<p>стул преподавателя -1шт стол преподавателя-1шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Конвекционная печь – 1 шт.; Жарочный шкаф – 1 шт.; Микроволновая печь – 1 шт.; Плита электрическая – 1 шт.; Плита индукционная – 5 шт.; Фритюрница – 1 шт.; Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.; Шкаф холодильный – 1 шт.; Шкаф морозильный – 1 шт.; Тестораскаточная машина – 1 шт.; Термометр со щупом – 1 шт.; Планетарный миксер – 1 шт.; Блендер (ручной с дополнительной</p>	нет

			насадкой для взбивания) – 1 шт.; Мясорубка – 1 шт.; Овощерезка – 1 шт.; Слайсер – 1 шт.; Льдогенератор – 1 шт.; Миксер для коктейлей – 1 шт.; Миксер электрический – 3 шт.; Весы настольные электронные – 6 шт.; Соковыжималка – 1 шт.; Машина для вакуумной упаковки – 1 шт.; Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт.; Кофемолка – 1 шт.; Лампа для карамели – 1 шт.; Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт.; Аппарат для темперирования шоколада– 1 шт.; Набор инструментов для карвинга – 1 шт.; Овоскоп– 1 шт.; Нитраттестер – 1 шт.; Машина посудомоечная; Стол производственный -10шт.; Стол с деревянным покрытием -5шт.; Стеллаж - 1шт.; Моечная ванна трехсекционная -1шт.	
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных	5 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства:	51,8	стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска-1шт, стол преподавателя-1шт. стул преподавателя -1шт. шкаф встроенный -2шт. ноутбук-1шт проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем –1шт. экран проекционный – 1шт. МФУ hp LaserJet M1005 MFP –1шт. Таблицы Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из	нет

сладких блюд, десертов, напитков			<p>дрожжевого теста. – 1 комплект Таблицы Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект Таблицы Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект Таблицы Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект Альбом Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект Альбом Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект Альбом Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект</p>	
Учебная практика ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	6 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	52,1	<p>стул преподавателя -1шт стол преподавателя-1шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Конвекционная печь – 1 шт.; Жарочный шкаф – 1 шт.; Микроволновая печь – 1 шт.; Плита электрическая – 1 шт.; Плита индукционная – 5 шт.; Фритюрница – 1 шт.; Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт.; Шкаф холодильный – 1 шт.; Шкаф морозильный – 1 шт.; Тестораскаточная машина – 1 шт.;</p>	нет

			<p>Термометр со щупом – 1 шт.;</p> <p>Планетарный миксер – 1 шт.;</p> <p>Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) – 1 шт.;</p> <p>Мясорубка – 1 шт.;</p> <p>Овощерезка – 1 шт.;</p> <p>Слайсер – 1 шт.;</p> <p>Льдогенератор – 1 шт.;</p> <p>Миксер для коктейлей – 1 шт.;</p> <p>Миксер электрический – 3 шт.;</p> <p>Весы настольные электронные – 6 шт.;</p> <p>Соковыжималка – 1 шт.;</p> <p>Машина для вакуумной упаковки – 1 шт.;</p> <p>Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт.;</p> <p>Кофемолка – 1 шт.;</p> <p>Лампа для карамели – 1 шт.;</p> <p>Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт.;</p> <p>Аппарат для темперирования шоколада– 1 шт.;</p> <p>Набор инструментов для карвинга – 1 шт.;</p> <p>Овоскоп– 1 шт.;</p> <p>Нитраттестер – 1 шт.;</p> <p>Машина посудомоечная;</p> <p>Стол производственный -10шт.;</p> <p>Стол с деревянным покрытием -5шт.;</p> <p>Стеллаж - 1шт.;</p> <p>Моечная ванна трехсекционная -1шт.</p>	
<p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>5 Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства:</p>	51,8	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска-1шт, стол преподавателя-1шт. стул преподавателя -1шт. шкаф встроенный -2шт. ноутбук-1шт проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем –1шт. экран проекционный – 1шт.</p>	нет

<p>кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>			<p>МФУ hp LaserJet M1005 MFP –1шт. Таблицы Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект Таблицы Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект Таблицы Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект Таблицы Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект Альбом Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста. – 1 комплект Альбом Кулинария приготовление супов. соусов. блюд из овощей. круп, макаронных изделий и бобовых – 1 комплект Альбом Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект</p>	
<p>Учебная практика ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>16 Лаборатория «Учебный кондитерский цех»</p>	<p>26.0</p>	<p>Рабочее место преподавателя. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). стул преподавателя -1шт стол преподавателя-1шт. Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды). Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Конвекционная печь – 1 шт.; Жарочный шкаф – 1 шт.; Микроволновая печь – 1 шт.; Плита электрическая – 1 шт.;</p>	<p>нет</p>

			Плита индукционная – 5 шт.; Фритюрница – 1 шт.; Шкаф холодильный – 1 шт.; Шкаф морозильный – 1 шт.; Тестораскаточная машина – 1 шт.; Термометр со щупом – 1 шт.; Планетарный миксер – 1 шт.; Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) – 1 шт.; Мясорубка – 1 шт.; Миксер электрический – 3 шт.; Весы настольные электронные – 6 шт.; Машина для вакуумной упаковки – 1 шт.; Кофемолка – 1 шт.; Лампа для карамели – 1 шт.; Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт.; Аппарат для темперирования шоколада– 1 шт.; Овоскоп– 1 шт.; Стол производственный -4шт.; Стол с деревянным покрытием -2шт.; Стеллаж - 1шт.; Моечная ванна трехсекционная -1шт.	
ФК Физическая культура	12 Кабинет спортзал	123.3	Спортивные снаряды (перекладины, лестницы.брусья и т.д.) - 6 шт Конь гимнастический – 1 шт, козел гимнастический– 1 шт Спортивный инвентарь: мячи футбольные-4 шт. волейбольные – 9 шт, баскетбольные – 6 шт, Теннисный стол с ракетками и сеткой. Маты гимнастические 6 шт лыжная база: лыжи с ботинками и палками - 20 пар. Комплекты спортивной одежды для команд.	нет