

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 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

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				
ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	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 Таблицы Оборудование предприятий общественного питания-1 комплект Таблицы Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов-1 комплект Альбом Кулинария блюда из яиц и творога, сладкие	нет

			<p>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>	
ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	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
ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания	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.</p>	нет

			<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 общественного питания -1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов -1 комплект</p>	
ОПД.04 Организация обслуживания	5 Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены	51,8	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт,</p> <p>доска-1шт,</p> <p>стол преподавателя-1шт.</p> <p>стул преподавателя -1шт. шкаф встроенный -2шт. ноутбук-1шт</p> <p>проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем – 1шт. 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	
ОПД.05 Экономика, менеджмент, маркетинг в организации питания	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 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	нет
ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности	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	нет

			<p>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>	
ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	1 Информатика и ИКТ	49,5	<p>стол ученический – 14 шт., стул ученический – 28 шт., стол преподавателя -1шт., стул преподавателя -1шт., доска одностворчатая -1шт., компьютер – 10 шт., проектор BENQ RS232 в комплекте с креплением и кабелем –1шт., экран проекционный – 1 шт., МФУ hp LaserJet M1120 MFP –1шт., цветной принтер EPSON L805- 1шт., фотоаппарат Nikon P 510-1шт., шкаф -1шт</p>	нет
ОПД.08 Охрана труда	8 Кабинет иностранного языка в профессиональной деятельности.	50,5	<p>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.</p>	нет
ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности	3 Кабинет безопасности жизнедеятельности и	52,7	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска -1шт,</p>	нет

	охраны труда		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, нет медицинские средства индивидуальной защиты, учебный манекен «Максим»	
ВУД.10 Башкирский язык	7 Кабинет русского языка и литературы, башкирского языка	48 .5	стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска трехстворчатая-1шт, стол преподавателя-1шт. стул преподавателя -1шт моноблок hp - 1шт. принтер RICOH SP150 su-1шт. проектор aser X115H в комплекте с креплением и кабелем –1шт. экран проекционный – 1 шкаф-1шт.	нет
ВУД.11 Родной язык	7 Кабинет русского языка и литературы, башкирского языка	48 .5	стол ученический моноблок на 3 посадочных места– 8 шт, доска трехстворчатая-1шт, стол преподавателя-1шт. стул преподавателя -1шт моноблок hp - 1шт. принтер RICOH SP150 su-1шт. проектор aser X115H в комплекте с креплением и кабелем –1шт. экран проекционный – 1 шкаф-1шт.	нет
Профессиональные модули				
ПМ. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации	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-	нет

<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента МДК01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>			<p>1 шт проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем – 1 шт. экран проекционный – 1 шт. 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. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>6 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»</p>	<p>52,1</p>	<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) – 1шт.; Шкаф холодильный – 1 шт.; Шкаф морозильный – 1 шт.; Тестораскаточная машина – 1 шт.; Термометр со щупом – 1 шт.; Планетарный миксер – 1 шт.;</p>	<p>нет</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 – 10 шт.;</p> <p>Стол с деревянным покрытием – 5 шт.;</p> <p>Стеллаж – 1 шт.;</p> <p>Моечная ванна трехсекционная – 1 шт.</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>МДК02.01 Организация процессов приготовления,</p>	<p>5 Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены</p>	<p>51,8</p>	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места – 8 шт,</p> <p>доска – 1 шт,</p> <p>стол преподавателя – 1 шт.</p> <p>стул преподавателя – 1 шт. шкаф встроенный – 2 шт. ноутбук – 1 шт</p> <p>проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем – 1 шт. экран проекционный – 1 шт.</p> <p>МФУ hp LaserJet M1005 MFP – 1 шт.</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</p>	<p>нет</p>

<p>подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>			<p>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 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>6 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»</p>	<p>52,1</p>	<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) – 1шт.; 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.; Миксер электрический – 3 шт.; Весы настольные электронные – 6 шт.; Соковыжималка – 1 шт.;</p>	<p>нет</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– 1шт.;</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 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>МДК03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного</p>	<p>5 Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены</p>	<p>51,8</p>	<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. 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 общественного питания -1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов -1 комплект</p>	<p>нет</p>

ассортимента				
Учебная практика 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	6 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	52,1	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.; 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– 1шт.; Набор инструментов для карвинга – 1 шт.; Овоскоп– 1 шт.; Нитраттестер– 1 шт.;	нет

			<p>Машина посудомоечная; Стол производственный-10шт.; Стол с деревянным покрытием-5шт.; Стеллаж- 1шт.; Моечная ванна трехсекционная-1шт</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.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p>5 Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены</p>	<p>51,8</p>	<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>	<p>нет</p>
<p>Учебная практика</p> <p>ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>6 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»</p>	<p>52,1</p>	<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.;</p>	<p>нет</p>

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			<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> <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>	
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к	5 Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены	51,8	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места – 8 шт,</p> <p>доска-1шт,</p> <p>стол преподавателя-1шт.</p> <p>стул преподавателя -1шт. шкаф встроенный -2шт. ноутбук-</p>	нет

<p>реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>			<p>1 шт проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем – 1 шт. экран проекционный – 1 шт. 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 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>6 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»</p>	<p>52,1</p>	<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.;</p>	<p>нет</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 – 10 шт.;</p> <p>Стол с деревянным покрытием – 5 шт.;</p> <p>Стеллаж – 1 шт.;</p> <p>Моечная ванна трехсекционная – 1 шт.</p>	
<p>ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p>	<p>5 Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены</p>	<p>51,8</p>	<p>стол ученический моноблок на 3 посадочных места – 8 шт,</p> <p>доска – 1 шт,</p> <p>стол преподавателя – 1 шт.</p> <p>стул преподавателя – 1 шт. шкаф встроенный – 2 шт. ноутбук – 1 шт</p> <p>проектор aser P1165 в комплекте с креплением и кабелем – 1 шт. экран проекционный – 1 шт.</p> <p>МФУ hp LaserJet M1005 MFP – 1 шт.</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</p>	<p>нет</p>

			<p>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 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>6 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»</p>	<p>52,1</p>	<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.; Миксер электрический – 3 шт.; Весы настольные электронные – 6 шт.; Соковыжималка – 1 шт.;</p>	<p>нет</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– 1шт.;</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 07 Выполнение работ по профессии Повар МДК.07.01 Технология выполнения работ по профессии Повар</p>	<p>5 Кабинет микробиологии, санитарии и гигиены</p>	<p>51,8</p>	<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. 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 общественного питания -1 комплект</p> <p>Альбом Кулинария механическая кулинарная обработка продуктов -1 комплект</p>	<p>нет</p>

<p>Учебная практика ПМ 07 Выполнение работ по профессии Повар</p>	<p>6 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»</p>	<p>52,1</p>	<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 шупом – 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.; 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– 1шт.; Набор инструментов для карвинга – 1 шт.; Овоскоп– 1 шт.; Нитраттестер– 1 шт.; Машина посудомоечная;</p>	<p>нет</p>
---	--	-------------	--	------------

			Стол производственный-10шт.; Стол с деревянным покрытием-5шт.; Стеллаж- 1шт.; Моечная ванна трехсекционная-1шт	
--	--	--	---	--