

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

ФИЛИАЛ ГБПОУ ДУВАНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ с. НОВОБЕЛОКАТАЙ

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				
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	№ 23 Кабинет основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	37,3 м ²	компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).	нет
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	№ 23 Кабинет основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	37,3 м ²	компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).	нет
ОП.03 Техническое оснащение организация питания	№23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37,3 м ²	компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).	нет
ОП.04 Организация обслуживания	№23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37,3 м ²	компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, мультимедийные пособия).	нет
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	№10 Кабинет социально-экономических дисциплин	33,7 м ²	компьютер – 1 шт мультимедиапроектор – 1 комплект карт	нет
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	№10 Кабинет социально-экономических дисциплин	33,7 м ²	компьютер – 1 шт мультимедиапроектор – 1 комплект карт	нет
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной	№14 Кабинет информационных технологии в профессиональной деятельности	48,9 м ²	компьютер – 16 шт, интерактивная доска -1 шт, мультипроектор -1 шт	нет

деятельности			МФУ струйный -1 шт, Принтер лазерный -1 шт, сканер планшетный – 1шт.	
ОП.08 Охрана труда	№24 Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	36,7 м ²	компьютер - 1 шт Телевизор -1, DVD плеер-1. Набор дисков с видео сюжетами. Электронный учебный курс. Оборудование: комплект общевойсковой армейской одежды, винтовки пневматические – 3 шт, пистолет пневматический -1 граната Ф-1 -1 шт, граната РГД-5 шт, макет автомата ученический -2 шт, компасы, приборы ВПХР- 1 шт, учебные мины, противогазы -37 шт, фляшка-10 шт, общевойсковые защитные комплекты -2 шт, пакет индивидуальной защиты – 20 наименований. Медицинские средства оказания первой помощи, медицинские средства индивидуальной защиты, учебный манекен «Александр». Оружейная. Тир (место для стрельбы)	нет
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	№24 Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	36,7 м ²	компьютер - 1 шт Телевизор -1, DVD плеер-1. Набор дисков с видео сюжетами. Электронный учебный курс. Оборудование: комплект общевойсковой армейской одежды, винтовки пневматические – 3 шт, пистолет пневматический -1 граната Ф-1 -1 шт, граната РГД-5 шт, макет автомата ученический -2 шт, компасы, приборы ВПХР- 1 шт, учебные мины, противогазы -37 шт, фляшка-10 шт, общевойсковые защитные комплекты -2 шт, пакет индивидуальной защиты – 20 наименований. Медицинские средства оказания первой помощи, медицинские средства индивидуальной защиты, учебный манекен «Александр». Оружейная. Тир (место для стрельбы)	нет
Профессиональные модули				
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	№ 23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37,3 м ²	компьютер - 1 шт мультимедиапроектор -1, экран – 1 электронные образовательные ресурсы – 8 шт	нет
	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	Весозмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт	нет

			<p>Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт</p> <p>Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт</p> <p>Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт</p> <p>Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт</p> <p>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт</p> <p>Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт</p> <p>Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
УП.01 Учебная практика ПМ 01	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	<p>Весоизмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт</p> <p>Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт</p>	нет

		<p> Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль </p>	
--	--	--	--

			<p>Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</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>№ 23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства</p>	37,3 м ²	<p>компьютер - 1 шт мультимедиапроектор -1, экран – 1 электронные образовательные ресурсы – 8 шт</p>	нет
	<p>№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»</p>	37.1 м ²	<p>Весомизмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт</p>	нет

			<p>Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
УП.02 Учебная практика ПМ 02	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	<p>Весомизмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт</p>	нет

			<p>Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</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	№ 23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37,3 м ²	<p>компьютер - 1 шт мультимедиапроектор -1, экран – 1 электронные образовательные ресурсы – 8 шт</p>	нет
	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	<p>Весозмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт</p>	нет

			<p>Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
УП.03 Учебная практика ПМ 03	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	<p>Весоизмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт</p>	нет

		<p> Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды </p>	
--	--	---	--

			Набор столовой посуды Набор ножей	
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	№ 23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37,3 м ²	компьютер - 1 шт мультимедиапроектор -1, экран – 1 электронные образовательные ресурсы – 8 шт	нет
	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	Весозмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт	нет

			<p>Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
УП.04 Учебная практика ПМ 04	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	<p>Весонизмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт</p>	нет

			Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей	
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	№ 23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37,3 м ²	компьютер - 1 шт мультимедиапроектор -1, экран – 1 электронные образовательные ресурсы – 8 шт	нет
	№26 Лаборатория учебный кондитерский цех	36,9 м ²	Холодильный шкаф с морозильной камерой Моечная ванна Стеллаж для форм Тестомесильная машина Столы производственные Расстоечный шкаф Пекарский шкаф Стеллаж тележка Просеиватель Взбивальная машина Микроволновая печь Электрическая плита двухкомфорочная Миксер планетарный Набор кастрюль и форм для выпечки, листы для выпечки Набор посуды	нет
УП.05 Учебная практика ПМ 05	№26 Лаборатория учебный кондитерский цех	36,9 м ²	Холодильный шкаф с морозильной камерой Моечная ванна Стеллаж для форм Тестомесильная машина Столы производственные	нет

			<p>Расстоечный шкаф Пекарский шкаф Стеллаж тележка Просеиватель Взбивальная машина Микроволновая печь Электрическая плита двухкомфорочная Миксер планетарный Набор кастрюль и форм для выпечки, листы для выпечки Набор посуды</p>	
ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	№10 Кабинет социально-экономических дисциплин	33,7 м ²	<p>компьютер – 1 шт мультимедиапроектор – 1 комплект карт</p>	нет
	№14 Кабинет информационных технологии в профессиональной деятельности	48,9 м ²	<p>компьютер – 16 шт, интерактивная доска -1 шт, мультипроектор -1 шт МФУ струйный -1 шт, Принтер лазерный -1 шт, сканер планшетный – 1шт.</p>	нет
УП.06 Учебная практика ПМ 06	№14 Кабинет информационных технологии в профессиональной деятельности	48,9 м ²	<p>компьютер – 16 шт, интерактивная доска -1 шт, мультипроектор -1 шт МФУ струйный -1 шт, Принтер лазерный -1 шт, сканер планшетный – 1шт.</p>	нет
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	№ 23 Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	37,3 м ²	<p>компьютер - 1 шт мультимедиапроектор -1, экран – 1 электронные образовательные ресурсы – 8 шт</p>	нет
	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	<p>Весомизмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандра – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт</p>	нет

			<p>Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
№26	Лаборатория учебный кондитерский цех	36,9 м ²	<p>Холодильный шкаф с морозильной камерой Моечная ванна Стеллаж для форм Тестомесильная машина Столы производственные Расстоечный шкаф Пекарский шкаф Стеллаж тележка Просеиватель</p>	нет

			<p>Взбивальная машина Микроволновая печь Электрическая плита двухкомфорочная Миксер планетарный Набор кастрюль и форм для выпечки, листы для выпечки Набор посуды</p>	
УП.07 Учебная практика ПМ 07	№22 Лаборатория «Учебная кухня ресторана»	37.1 м ²	<p>Весозмерительное оборудование: Весы настольные электронные – 3 шт</p> <p>Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1шт Расстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 шт Фритюрница – 1 шт Электрогриль (жарочная поверхность) – 1 шт Плита wok – 1 шт Гриль саламандр – 1 шт Электроблинница– 1 шт Электромармит– 1 шт Кофемашина капучинатором – 1 шт Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) – 1 шт</p> <p>Холодильное оборудование: Шкаф холодильный – 3шт Шкаф холодильный с морозильной камерой – 1 шт Шкаф морозильный – 3 шт Льдогенератор – 1 шт Фризер – 1 шт</p> <p>Механическое оборудование: Тестораска-лапшерезка – 1 шт Планетарный миксер – 1 шт Блендер – 1 шт Мясорубка – 1 шт Слайсер – 1 шт Кухонный комбайн – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт Овощерезка – 1 шт Миксер для коктейлей – 1 шт Привод универсальный с механизмами – 1 шт Кофемолка – 1 шт Соковыжималка – 1 шт</p> <p>Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции: Лампа для карамели – 1 шт Аппарат для темперирования шоколада – 1 шт</p>	нет

			<p>Стол с деревянной поверхностью – 7 шт Газовая горелка (для карамелизации) – 1 шт Набор инструментов для карвинга – 1 шт Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов Овоскоп – 1 шт Нитраттестер – 1 шт Оборудование для мойки посуды: Машина посудомоечная – 1 шт Посуда для приготовления и подачи блюд: Набор кастрюль Набор кухонной посуды Набор столовой посуды Набор ножей</p>	
	№26 Лаборатория учебный кондитерский цех	36,9 м ²	<p>Холодильный шкаф с морозильной камерой Моечная ванна Стеллаж для форм Тестомесильная машина Столы производственные Расстоечный шкаф Пекарский шкаф Стеллаж тележка Просеиватель Взбивальная машина Микроволновая печь Электрическая плита двухкомфорочная Миксер планетарный Набор кастрюль и форм для выпечки, листы для выпечки Набор посуды</p>	нет