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

деятельности			МФУ струйный -1 шт,	
Achievisia (1)			Принтер лазерный -1 шт,	
			сканер планшетный – 1шт.	
ОП.08 Охрана труда	№24 Кабинет	36,7 м ²	компьютер - 1 шт	нет
1 13	безопасности жизнедеятельности и	ĺ	Телевизор -1, DVD плеер-1. Набор дисков с видео сюжетами.	
	охраны труда		Электронный учебный курс. Оборудование: комплект общевойсковой	
	1 13		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)	
ОП.09 Безопасность	№24 Кабинет	$36,7 \text{ m}^2$	компьютер - 1 шт	нет
жизнедеятельности	безопасности жизнедеятельности и		Телевизор -1, DVD плеер-1. Набор дисков с видео сюжетами.	
	охраны труда		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)	
Профессиональные модули				
ПМ.01 Организация и ведение	№ 23 Кабинет	$37,3 \text{ m}^2$	компьютер - 1 шт	нет
процессов приготовления и	технологического оборудования		мультимедиапроектор -1,	
подготовки к реализации	кулинарного и кондитерского		экран — 1	
полуфабрикатов для блюд,	производства		электронные образовательные ресурсы – 8 шт	
кулинарных изделий сложного	№22 Лаборатория	37.1 m^2	Весоизмерительное оборудование:	нет
ассортимента	«Учебная кухня ресторана»		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	
			Овощерезка – 1 ш1 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	
VП.01 Учебная практика ПМ 01	№22 Лаборатория	37.1 м ²	Весоизмерительное оборудование:	нет
-	«Учебная кухня ресторана»		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
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

			T == 2	
			Набор кухонной посуды	
			Набор столовой посуды	
			Набор ножей	
ПМ.02 Организация и ведение	№ 23 Кабинет	$37,3 \text{ m}^2$	компьютер - 1 шт	нет
процессов приготовления,	технологического оборудования		мультимедиапроектор -1,	
оформления и подготовки к	кулинарного и кондитерского		экран – 1	
реализации горячих блюд,	производства		электронные образовательные ресурсы – 8 шт	
кулинарных изделий, закусок				
сложного ассортимента с				
учетом потребностей				
различных категорий				
потребителей, видов и форм				
обслуживания				
	№22 Лаборатория	37.1 м ²	Весоизмерительное оборудование:	нет
	«Учебная кухня ресторана»		Весы настольные электронные – 3 шт	1
			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 – эшт 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	
			Кухонный комоаин – 1 шт Машина для вакуумной упаковки – 1 шт	
			Машина для вакуумной упаковки – 1 шт Куттер или бликсер – 1 шт	
			Куттер или оликсер – 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	
УП.02 Учебная практика ПМ 02	№22 Лаборатория	37.1 м ²	Весоизмерительное оборудование:	Ham
у 11.02 у чеоная практика 11101 02	«Учебная кухня ресторана»	3/.1 M	Весы настольные электронные – 3 шт	нет
	ws rechan kymin peeropanan		÷	
			Тепловое оборудование:	
			Пароконвектомат – 1 шт Микроволновая печь – 1 шт	
			Расстоечный шкаф – 1 шт	
			Гасстоечный шкаф – 1 шт Плита электрическая «Дарина» - 2 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	
			Набор кухонной посуды	
			Набор столовой посуды	
			Набор ножей	
ПМ 02 О	№ 23 Кабинет	27.2 - 2		
ПМ.03 Организация и ведение		37,3 м ²	компьютер - 1 шт	нет
процессов приготовления,	технологического оборудования		мультимедиапроектор -1,	
оформления и подготовки к	кулинарного и кондитерского		экран – 1	
реализации холодных блюд,	производства	2	электронные образовательные ресурсы – 8 шт	
кулинарных изделий, закусок	№22 Лаборатория	37.1 м ²	Весоизмерительное оборудование:	нет
сложного ассортимента с	«Учебная кухня ресторана»		Весы настольные электронные – 3 шт	
учетом потребностей			Тепловое оборудование:	
различных категорий			Пароконвектомат – 1 шт	
потребителей, видов и форм			Микроволновая печь – 1шт	
обслуживания			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	
		1	1 1	

			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	
	№22 Лаборатория	37.1 м ²	Весоизмерительное оборудование:	нет
/П.03 Учебная практика ПМ 03		J / . 1 171	весополерительное оборудование.	1101
/П.03 Учебная практика ПМ 03			Весы настольные электронные – 3 шт	
УП.03 Учебная практика ПМ 03	«Учебная кухня ресторана»		Весы настольные электронные – 3 шт	
/П.03 Учебная практика ПМ 03			Весы настольные электронные – 3 шт Тепловое оборудование: Пароконвектомат – 1 шт	

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
, yra

	1	1	II-6	1
			Набор столовой посуды	
TD 4 0 4 0	N. 22 IC 5	27.2 2	Набор ножей	
ПМ.04 Организация и ведение	№ 23 Кабинет	37,3 м ²	компьютер - 1 шт	нет
процессов приготовления,	технологического оборудования		мультимедиапроектор -1,	
оформления и подготовки к	кулинарного и кондитерского		экран – 1	
реализации холодных и	производства		электронные образовательные ресурсы – 8 шт	
горячих десертов, напитков	№22 Лаборатория	37.1 m^2	Весоизмерительное оборудование:	нет
сложного ассортимента с	«Учебная кухня ресторана»		Весы настольные электронные – 3 шт	
учетом потребностей			Тепловое оборудование:	
различных категорий			Пароконвектомат – 1 шт	
потребителей, видов и форм			Микроволновая печь – 1шт	
обслуживания			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	
			Антарат для темперирования шоколада – т шт	1

	T			
			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	
УП.04 Учебная практика ПМ 04	№22 Лаборатория	37.1 м ²	Весоизмерительное оборудование:	нет
у 11.04 у чеоная практика 11101 оч	«Учебная кухня ресторана»	37.1 W	Весы настольные электронные – 3 шт	нет
			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	

		1		
			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	
77.505.0		2 2 2	Набор ножей	
ПМ.05 Организация и ведение	№ 23 Кабинет	$37,3 \text{ m}^2$	компьютер - 1 шт	нет
процессов приготовления,	технологического оборудования		мультимедиапроектор -1,	
оформления и подготовки к	кулинарного и кондитерского		экран – 1	
реализации хлебобулочных,	производства		электронные образовательные ресурсы – 8 шт	
мучных кондитерских изделий	№26 Лаборатория учебный	36,9 м ²	Холодильный шкаф с морозильной камерой	нет
сложного ассортимента с	кондитерский цех		Моечная ванна	
учетом потребностей			Стеллаж для форм	
различных категорий			Тестомесильная машина	
потребителей, видов и форм			Столы производственные	
обслуживания			Расстоечный шкаф	
			Пекарский шкаф	
			Стеллаж тележка	
			Проссеиватель	
			Взбивальная машина	
			Микроволновая печь	
			Электрическая плита двухкомфорочная	
			Миксер планетарный	
			Набор кастрюль и форм для выпечки, листы для выпечки	
			Набор посуды	
УП.05 Учебная практика ПМ 05	Мо26. Поборотория ущебину	36,9 m ²	Холодильный шкаф с морозильной камерой	HAT
у 11.03 у чеоная практика 11М 03	№26 Лаборатория учебный	30,9 M	Холодильный шкаф с морозильной камерой Моечная ванна	нет
	кондитерский цех			
			Стеллаж для форм	
			Тестомесильная машина	
			Столы производственные	

			Расстоечный шкаф	
			Пекарский шкаф	
			Стеллаж тележка	
			Проссеиватель	
			Взбивальная машина	
			Микроволновая печь	
			Электрическая плита двухкомфорочная	
			Миксер планетарный	
			Набор кастрюль и форм для выпечки, листы для выпечки	
			Набор посуды	
ПМ 06 Организация и контроль	№10 Кабинет	33,7 m ²	компьютер – 1 шт	нет
текущей деятельности		33,7 M	мультимедиапроектор – 1	HCI
1 -	социально-экономических		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
подчиненного персонала	дисциплин	40.0 - 2	комплект карт	
	№14 Кабинет информационных	48,9 м ²	компьютер – 16 шт,	нет
	технологии в профессиональной		интерактивная доска -1 шт,	
	деятельности		мультипроектор -1 шт	
			МФУ струйный -1 шт,	
			Принтер лазерный -1 шт,	
			сканер планшетный – 1шт.	
УП.06 Учебная практика ПМ 06	№14 Кабинет информационных	$48,9 \text{ m}^2$	компьютер – 16 шт,	нет
	технологии в профессиональной		интерактивная доска -1 шт,	
	деятельности		мультипроектор -1 шт	
			МФУ струйный -1 шт,	
			Принтер лазерный -1 шт,	
			сканер планшетный – 1шт.	
ПМ 07 Выполнение работ по	№ 23 Кабинет	37,3 м ²	компьютер - 1 шт	нет
одной или нескольким	технологического оборудования		мультимедиапроектор -1,	
профессиям рабочих,	кулинарного и кондитерского		экран – 1	
должностям служащих	производства		электронные образовательные ресурсы – 8 шт	
должностим служащих	№22 Лаборатория	27.12		
	«Учебная кухня ресторана»	37.1 m^2	Весоизмерительное оборудование:	нет
	«Учеоная кухня ресторана»		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	
]		тимф колодиный эшт	

		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	
NOC H 5	260 2		
	36,9 м²		нет
кондитерский цех			
		Столы производственные	
		Расстоечный шкаф	
		Пекарский шкаф	
		Стеллаж тележка	
№26 Лаборатория учебный кондитерский цех	36,9 m ²	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 Холодильный шкаф с морозильной камерой Моечная ванна Стеллаж для форм Тестомесильная машина Столы производственные Расстоечный шкаф Пекарский шкаф	нет

	1	1	D.C.	T
			Взбивальная машина	
			Микроволновая печь	
			Электрическая плита двухкомфорочная	
			Миксер планетарный	
			Набор кастрюль и форм для выпечки, листы для выпечки	
			Набор посуды	
УП.07 Учебная практика ПМ 07	№22 Лаборатория	37.1 m^2	Весоизмерительное оборудование:	нет
	«Учебная кухня ресторана»		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 – Зшт	
			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	
			шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий,	
			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	

7		,	1
		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	
№26 Лаборатория учебный	36,9 м ²	Холодильный шкаф с морозильной камерой	нет
кондитерский цех		Моечная ванна	
		Стеллаж для форм	
		Тестомесильная машина	
		Столы производственные	
		Расстоечный шкаф	
		Пекарский шкаф	
		Стеллаж тележка	
		Проссеиватель	
		Взбивальная машина	
		Микроволновая печь	
		Электрическая плита двухкомфорочная	
		Миксер планетарный	
		Набор кастрюль и форм для выпечки, листы для выпечки	
		Набор посуды	