

Приложение 3
к ПОП-П по профессии
41.01.09 Повар, кондитер

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинеты русского языка и литературы, математики, биологии географии

№	Наименование	Тип	Основное / специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (стол и стул ученический)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм. материал ЛДСП, толщина столешницы 22 мм Стул: вес пользователя до 120 кг, высота min (мм): 830, ширина сиденья (мм): 480, высота спинки (мм): 340; глубина сиденья min (мм): 410	ОД 01, ОД 02, ОД 03, ОД 08, ОД 11
2	Рабочее место преподавателя (стол преподавателя с ящиками, офисный стул)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм; стол должен выдерживать не менее 25кг. Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560	ОД 01, ОД 02, ОД 03, ОД 08, ОД 11
3	Шкафы для хранения комплексного методического обеспечения	Мебель	Основное	Шкаф широкий полуоткрытый с полками	ОД 01, ОД 02, ОД 03, ОД 08, ОД 11

4	Ноутбук / компьютер	Оборудование	Основное	<p>Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер; Оперативная память DDR4 не менее 16Гб; устройства хранения данных: не менее SSD 512 Гб; видеокарта с технологией GTX или аналог; блок питания не менее 650W. Интерфейсы: кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; кол-во разъемов видеовывода – не менее 2. Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих станций. Программы для работы с фойсными приложениями. Кол-во разъемов RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1. Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не менее 3 Клавиатура USB, раскладка RU/EN Монитор разрешение не менее 1920x1080. Диагональ не менее 23,4. Яркость не менее 300 Кд/м², контрастность не мнее 4000:1 В комплекте должны быть соединительные кабели, обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.</p>	ОД 01, ОД 02, ОД 03, ОД 08, ОД 11
5	Доска классная	Оборудование	Основное	Доска магнитно-меловая, трехсекционная	ОД 01, ОД 02, ОД 03, ОД 08, ОД 11
6	Многофункциональное печатающее устройство (МФУ лазерное А4)	Оборудование	Основное	Максимальный формат А4, интерфейс: Ethernet (RJ-45), USB, цветность: черно-белый, ресурс: не менее 4000 копий, скорость печати:	ОД 01, ОД 02, ОД 03, ОД 08, ОД 11

				монохромная не менее 33 стр/м, скорость копирования не менее 33 стр/мин, скорость сканирования не менее 24 стр/мин.	
7	Комплект портретов писателей, литературоведов и лингвистов	Оборудование	Специализированное	Набор портретов из ПВХ или бумаге. Предназначен для демонстрации на уроках литературы при изучении прозы и поэзии. Формат А3 – А4. Выполнен на качественной белой бумаге. На портретах указаны фамилии (с именами, либо с именами и отчествами) и даты жизни писателей.	ОД 02
8	Набор прозрачных геометрических тел с сечениями	Оборудование	Специализированное	Набор предназначен для самостоятельной сборки геометрических тел при изучении курса стереометрии. Состав набора позволяет собрать до 18 геометрических тел, в том числе 10 с сечениями, и 2 пересекающиеся плоскости.	ОД 03
9	Цифровой микроскоп бинокулярный (с камерой)	Оборудование	Специализированное	Окуляры WF 10X, 16X; объективы 4x; 10x; 40x; 100x увеличение 40x-1600x; источник света (лампа галогеновая) 6В, 20Вт габаритные размеры (без упаковки), мм 210x160x360	ОД 08
	Микроскоп демонстрационный	Оборудование	Специализированное	Объективы с увеличениями 4x, 10x, 40x, 100xOil; монокулярный тубус с наклоном 45°; окуляр 10x/18 мм	ОД 08
	Комплекты демонстрационные: гербарий, коллекции микропрепаратов	Оборудование	Специализированное	Учебные пособия, состоящие из образцов, предназначенных для изучения студентами. Пособия подходят для использования на уроках как наглядный материал или материал для лабораторных и практических работ.	ОД 08

10	Глобус	Оборудование	Специализированное	Глобус физико-политический рельефный «Классик», диаметр 320 мм, с подсветкой, пластик.	ОД 11
	Карты настенные	Оборудование	Специализированное	Политическая карта полушарий 100x140, политическая карта мира 100x140, Народы и плотность населения мира 100x140, Часовые пояса мира 70x100, Африка политическая карта 70x100, Австралия и Океания политическая карта 70x100, Северная и Южная Америка политическая карта 70x100, Европа, Евразия политическая карта, Федеративное устройство Российской Федерации 100x140, Народы России 100x140, Население России 100x140, Социально-экономическая карта России 100x140, Дальний Восток. Физическая карта 100x140, Политическая карта мира 100x140.	ОД 11
	Коллекция «Минералы и горные породы» (Поделочные камни)	Оборудование	Специализированное	Учебные пособия, состоящие из образцов, предназначенных для изучения студентами. Пособия подходят для использования на уроках как наглядный материал или материал для практических работ.	ОД 11

Кабинет химии, лаборатория химии

№	Наименование	Тип	Основное / специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (стол и стул ученический)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм. материал ЛДСП, толщина столешницы 22 мм Стул: вес пользователя до 120 кг, высота min (мм): 830, ширина сиденья (мм): 480, высота	ОД 07

				спинки (мм): 340; глубина сиденья min (мм): 410	
2	Рабочее место преподавателя (стол преподавателя с ящиками, офисный стул)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм; стол должен выдерживать не менее 25кг. Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560	ОД 07
3	Шкафы для хранения комплексного методического обеспечения	Мебель	Основное	Шкаф широкий полуоткрытый с полками	ОД 07
4	Ноутбук / компьютер	Оборудование	Основное	Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер; Оперативная память DDR4 не менее 16гб; устройства хранения данных: не менее SSD 512 Гб; видеокарта с технологией GTX или аналог; блок питания не менее 650W. Интерфейсы: кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; кол-во разъемов видеовывода – не менее 2. Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих станций. Программы для работы с офисными приложениями. Кол-во разъемов RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1. Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не менее 3 Клавиатура USB, раскладка RU/EN Монитор разрешение не менее 1920x1080.	ОД 07

				<p>Диагональ не менее 23,4. Яркость не менее 300 Кд/м², контрастность не менее 4000:1 В комплекте должны быть соединительные кабели, обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.</p>	
5	Доска классная	Оборудование	Основное	Доска магнитно-меловая, трехсекционная	ОД 07
6	Многофункциональное печатающее устройство (МФУ лазерное А4)	Оборудование	Основное	Максимальный формат А4, интерфейс: Ethernet (RJ-45), USB, цветность: черно-белый, ресурс: не менее 4000 копий, скорость печати: монохромная не менее 33 стр/м, скорость копирования не менее 33 стр/мин, скорость сканирования не менее 24 стр/мин.	ОД 07
7	Шкаф вытяжной	Оборудование	Основное	Металлический каркас с полимерным покрытием, в котором предусмотрены регулируемые опоры 0-30 мм; подъемный экран из противоударного стекла с возможностью фиксации на любой высоте, при полном подъеме экрана высота шкафа не изменяется, механизм подъема находится вне рабочей зоны. Передний противопроливочный бортик из стали с полимерным покрытием.	ОД 07
8	Шкаф для хранения химических реактивов огнеупорный	Оборудование	Специализированное	Материал корпуса – сталь с полимерным покрытием или ЛДСП. Прочный металлический каркас с полимерным покрытием, в котором предусмотрены регулируемые опоры. Замки.	ОД 07
9.	Шкаф для хранения химических реактивов	Оборудование	Специализированное	Шкаф с патрубком для вытяжной системы, предназначенный для хранения химических	ОД 07

				реактивов. Четыре дверцы из ЛДСП. Замки на дверцах В крыше шкафа есть вытяжной патрубков для	
10	Шкаф для хранения лабораторной посуды/приборов	Оборудование	Специализированное	Шкаф лабораторный ШпЛ-1 (корпус ЛДСП, каркас).	ОД 07
11	Лабораторная химическая посуда для кабинета и лаборатории.	Оборудование	Специализированное	Штатив лабораторный химический, набор чашек Петри Набор инструментов препаровальных, ложка для сжигания веществ, ступка фарфоровая с пестиком, набор банок для хранения твердых реактивов (30 - 50 мл), набор склянок (флаконов) для хранения растворов реактивов, набор пробирок (ПХ-14, ПХ-16). Прибор для получения газов. Спиртовка. Горючее для спиртовок. Фильтровальная бумага (50 шт.). Колба коническая. Палочка стеклянная (с резиновым наконечником). Чашечка для выпаривания (выпарительная чашечка). Мерный цилиндр (пластиковый). Воронка стеклянная (малая). стакан стеклянный.	ОД 07

Кабинет истории и социально-гуманитарных дисциплин

№	Наименование	Тип	Основное / специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (стол и стул ученический)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм. материал ЛДСП, толщина столешницы 22 мм Стул: вес пользователя до 120 кг, высота min (мм): 830, ширина сиденья (мм): 480, высота	ОД 09, ОП 14

				спинки (мм): 340; глубина сиденья min (мм): 410
2	Рабочее место преподавателя (стол преподавателя с ящиками, офисный стул)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм; стол должен выдерживать не менее 25кг. Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560
3	Шкафы для хранения комплексного методического обеспечения	Мебель	Основное	Шкаф широкий полуоткрытый с полками
4	Компьютер	Оборудование	Основное	Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер; Оперативная память DDR4 не менее 16гб; устройства хранения данных: не менее SSD 512 Гб; видеокарта с технологией GTX или аналог; блок питания не менее 650W. Интерфейсы: кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; кол-во разъемов видеовывода – не менее 2. Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих станций. Программы для работы с офисными приложениями. Кол-во разъемов RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1. Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не менее 3 Клавиатура USB, раскладка RU/EN Монитор разрешение не менее 1920x1080.

				<p>Диагональ не менее 23,4. Яркость не менее 300 Кд/м², контрастность не менее 4000:1 В комплекте должны быть соединительные кабели, обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.</p>	
5	Доска классная	Оборудование	Основное	Доска магнитно-меловая, трехсекционная	ОД 09, ОП 14
6	Многофункциональное печатающее устройство (МФУ лазерное А4)	Оборудование	Основное	Максимальный формат А4, интерфейс: Ethernet (RJ-45), USB, цветность: черно-белый, ресурс: не менее 4000 копий, скорость печати: монохромная не менее 33 стр/м, скорость копирования не менее 33 стр/мин, скорость сканирования не менее 24 стр/мин.	ОД 09, ОП 14
7	Телевизор	ТС	Основное	Smart TV, Wi-Fi, разрешение экрана 4К (3840x2160), тип дисплея LED, тип подсветки DLED, Android TV, цифровой ТВ-тюнер, беспроводные интерфейсы Bluetooth.	ОД 09, ОП 14
8	Государственная символика Российской Федерации	Оборудование	Специализированное	Плакаты информационные, мелованная бумага, 420X594X10.	ОД 09
9	Электронные средства обучения.	УМК	Основное	Интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области).	ОД 09, ОП 14
10	Раздаточные учебные материалы (по предметной области)	УМК	Основное	Дидактический материал.	ОД 09, ОП 14
11	Комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя (по предметной области)	УМК	Основное	Методические рекомендации.	ОД 09, ОП 14

Кабинет обществознания и правового обеспечения профессиональной деятельности

№	Наименование	Тип	Основное / специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (стол и стул ученический)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм. материал ЛДСП, толщина столешницы 22 мм Стул: вес пользователя до 120 кг, высота min (мм): 830, ширина сиденья (мм): 480, высота спинки (мм): 340; глубина сиденья min (мм): 410.	ОД 10, ОП 04, ОП 12, ОП 15
2	Рабочее место преподавателя (стол преподавателя с ящиками, офисный стул)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм; стол должен выдерживать не менее 25кг. Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560.	
3	Шкафы для хранения комплексного методического обеспечения	Мебель	Основное	Шкаф широкий полуоткрытый с полками.	
4	Компьютер	Оборудование	Основное	Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер; Оперативная память DDR4 не менее 16гб; устройства хранения данных: не менее SSD 512 Гб; видеокарта с технологией GTX или аналог; блок питания не менее 650W. Интерфейсы: кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; кол-во разъемов видеовывода – не менее 2. Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих	

				станций. Программы для работы с фойсными приложениями. Кол-во разъемов RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1. Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не менее 3. Клавиатура USB, раскладка RU/EN. Монитор разрешение не менее 1920x1080. Диагональ не менее 23,4. Яркость не менее 300 Кд/м², контрастность не менее 4000:1. В комплекте должны быть соединительные кабели, обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.	
5	Доска классная	Оборудование	Основное	Доска магнитно-меловая, трехсекционная.	ОД 10, ОП 04, ОП 12, ОП 15
6	Многофункциональное печатающее устройство (МФУ лазерное А4)	Оборудование	Основное	Максимальный формат А4, интерфейс: Ethernet (RJ-45), USB, цветность: черно-белый, ресурс: не менее 4000 копий, скорость печати: монохромная не менее 33 стр/м, скорость копирования не менее 33 стр/мин, скорость сканирования не менее 24 стр/мин.	ОД 10, ОП 04, ОП 12, ОП 15
7	Телевизор	ТС	Основное	Smart TV, Wi-Fi, разрешение экрана 4К (3840x2160), тип дисплея LED, тип подсветки DLED, Android TV, цифровой ТВ-тюнер, беспроводные интерфейсы Bluetooth.	ОД 10, ОП 04, ОП 12, ОП 15
8	Государственная символика Российской Федерации	Оборудование	Специализированное	Плакаты информационные, мелованная бумага, 420X594X10	ОД 10

9	Электронные средства обучения.	УМК	Основное	Интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области).	ОД 10, ОП 04, ОП 12, ОП 15
10	Раздаточные учебные материалы (по предметной области)	УМК	Основное	Дидактический материал.	ОД 10, ОП 04, ОП 12, ОП 15
11	Комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя (по предметной области)	УМК	Основное	Методические рекомендации.	ОД 10, ОП 04, ОП 12, ОП 15

Кабинет иностранного языка и иностранного языка в профессиональной деятельности;

№	Наименование	Тип	Основное / специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (стол и стул ученический)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм. материал ЛДСП, толщина столешницы 22 мм Стул: вес пользователя до 120 кг, высота min (мм): 830, ширина сиденья (мм): 480, высота спинки (мм): 340; глубина сиденья min (мм): 410.	ОД 04, ОП 07
2	Рабочее место преподавателя (стол преподавателя с ящиками, офисный стул)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм; стол должен выдерживать не менее 25кг. Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560.	

3	Шкафы для хранения комплексного методического обеспечения	Мебель	Основное	Шкаф широкий полуоткрытый с полками.	
4	Компьютер	Оборудование	Основное	Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер; Оперативная память DDR4 не менее 16гб; устройства хранения данных: не менее SSD 512 ГБ; видеокарта с технологией GTX или аналог; блок питания не менее 650W. Интерфейсы: кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; кол-во разъемов видеовывода – не менее 2. Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих станций. Программы для работы с фойсными приложениями. Кол-во разъемов RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1. Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не менее 3. Клавиатура USB, раскладка RU/EN Монитор разрешение не менее 1920x1080. Диагональ не менее 23,4. Яркость не менее 300 Кд/м ² , контрастность не мнее 4000:1 В комплекте должны быть соединительные кабели, обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.	
5	Доска классная	Оборудование	Основное	Доска магнитно-меловая, трехсекционная.	ОД 04, ОП 07
6	Многофункциональное печатающее устройство (МФУ лазерное А4)	Оборудование	Основное	Максимальный формат А4, интерфейс: Ethernet (RJ-45), USB, цветность: черно-белый, ресурс: не менее 4000 копий, скорость печати:	ОД 04, ОП 07

				монохромная не менее 33 стр/м, скорость копирования не менее 33 стр/мин, скорость сканирования не менее 24 стр/мин.	
7	Телевизор	ТС	Основное	Smart TV, Wi-Fi, разрешение экрана 4К (3840x2160), тип дисплея LED, тип подсветки DLED, Android TV, цифровой ТВ-тюнер, беспроводные интерфейсы Bluetooth.	ОД 04, ОП 07
8	Государственная символика Российской Федерации	Оборудование	Специализированное	Плакаты информационные, мелованная бумага, 420X594X10.	ОД 04, ОП 07
9.	Электронные средства обучения.	УМК	Основное	Интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области).	ОД 04, ОП 07
10	Раздаточные учебные материалы (по предметной области)	УМК	Основное	Дидактический материал.	ОД 04, ОП 07
11	Комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя (по предметной области)	УМК	Основное	Методические рекомендации.	ОД 04, ОП 07
12	Комплект словарей по иностранному языку	УМК	Основное	Англо-русский, русско-английский словари.	ОД 04, ОП 07
13	Раздаточные карточки по иностранному языку	УМК	Основное	Карточки на печатной основе, разной формы и размера на английском языке, транскрипцией, произношением и переводом на русский язык.	ОД 04, ОП 07

Кабинеты физики и технической механики

№	Наименование	Тип	Основное / специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
---	--------------	-----	-------------------------------	---	--

1	Посадочные места по количеству обучающихся (стол и стул ученический)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм. материал ЛДСП, толщина столешницы 22 мм Стул: вес пользователя до 120 кг, высота min (мм): 830, ширина сиденья (мм): 480, высота спинки (мм): 340; глубина сиденья min (мм): 410.	ОД 06
2	Рабочее место преподавателя (стол преподавателя с ящиками, офисный стул)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм; стол должен выдерживать не менее 25кг. Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560.	
3	Шкафы для хранения комплексного методического обеспечения	Мебель	Основное	Шкаф широкий полуоткрытый с полками	
4	Компьютер	Оборудование	Основное	Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер; Оперативная память DDR4 не менее 16гб; устройства хранения данных: не менее SSD 512 Гб; видеокарта с технологией GTX или аналог; блок питания не менее 650W. Интерфейсы: кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; кол-во разъемов видеовывода – не менее 2. Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих станций. Программы для работы с фойсными приложениями. Кол-во разъемов RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1. Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не	

				менее 3. Клавиатура USB, раскладка RU/EN Монитор разрешение не менее 1920x1080. Диагональ не менее 23,4. Яркость не менее 300 Кд/м ² , контрастность не менее 4000:1 В комплекте должны быть соединительные кабели, обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.	
5	Доска классная	Оборудование	Основное	Доска магнитно-меловая, трехсекционная	ОД 06
6	Многофункциональное печатающее устройство (МФУ лазерное А4)	Оборудование	Основное	Максимальный формат А4, интерфейс: Ethernet (RJ-45), USB, цветность: черно-белый, ресурс: не менее 4000 копий, скорость печати: монохромная не менее 33 стр/м, скорость копирования не менее 33 стр/мин, скорость сканирования не менее 24 стр/мин.	ОД 06
7	Телевизор	ТС	Основное	Smart TV, Wi-Fi, разрешение экрана 4К (3840x2160), тип дисплея LED, тип подсветки DLED, Android TV, цифровой ТВ-тюнер, беспроводные интерфейсы Bluetooth	ОД 06
8	Электронные средства обучения.	УМК	Основное	Интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области).	ОД 06
9	Раздаточные учебные материалы (по предметной области)	УМК	Основное	Дидактический материал.	ОД 06
10	Комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя (по предметной области)	УМК	Основное	Учебно-наглядные пособия.	ОД 06

11	Цифровая лаборатория по физике для преподавателя	Оборудование	Специализированное	Цифровая лаборатория по физике предназначена для выполнения экспериментов по темам курса физики среднего общего образования.	ОД 06
	Цифровая лаборатория по физике для студента	Оборудование	Специализированное	Цифровая лаборатория по физике предназначена для выполнения экспериментов по темам курса физики среднего общего образования.	ОД 06
	Комплекты для лабораторных практикумов по: оптике, механике. молекулярной физике и термодинамики, для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергетики)	Оборудование	Специализированное	Стандартный комплект	ОД 06
	Оборудование для практикумов	Оборудование	Специализированное	Амперметр, вольтметр лабораторный, колориметр с набором калориметрических тел, барометр-анероид, блок питания регулируемый, груз наборный, столик подъёмный, штатив демонстрационный физический, электроплитка, генератор звуковой, ведро Архимеда, маятник Максвелла, набор тел равного объема и массы, рычаг демонстрационный, стакан отливной демонстрационный, термометры лабораторные, дозиметр, комплекты проводов, палочка	ОД 06

				стеклянная, палочка эбонитовая, электромагнит разборный, веб-камера.	
	Комплекты для лабораторных практикумов по: оптике, механике. молекулярной физике и термодинамики, для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергетике)	Оборудование	Специализированное	Комплекты для лабораторных практикумов по: оптике, механике. молекулярной физике и термодинамики, для изучения возобновляемых источников энергии (солнечной, ветровой энергии, био-, механической и термоэлектрической энергетике).	ОД 06

Кабинет информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности, инженерной графики

№	Наименование	Тип	Основное / специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (стол и стул ученический)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм. материал ЛДСП, толщина столешницы 22 мм Стул: вес пользователя до 120 кг, высота min (мм): 830, ширина сиденья (мм): 480, высота спинки (мм): .340; глубина сиденья min (мм): 41.	ОД 05, ОПц 13
2	Рабочее место преподавателя (стол преподавателя с ящиками, офисный стул)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм; стол должен выдерживать не менее 25кг. Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560.	

3	Шкафы для хранения комплексного методического обеспечения	Мебель	Основное	Шкаф широкий полуоткрытый с полками.	
4	Компьютер	Оборудование	Основное	<p>Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер; Оперативная память DDR4 не менее 16гб; устройства хранения данных: не менее SSD 512 ГБ; видеокарта с технологией GTX или аналог; блок питания не менее 650W. Интерфейсы: кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; кол-во разъемов видеовывода – не менее 2. Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих станций. Программы для работы с фойсными приложениями. Кол-во разъемов RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1. Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не менее 3 Клавиатура USB, раскладка RU/EN Монитор разрешение не менее 1920x1080. Диагональ не менее 23,4. Яркость не менее 300 Кд/м², контрастность не мнее 4000:1</p> <p>В комплекте должны быть соединительные кабели,</p>	

				обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.	
5	Персональные компьютеры обучающихся	Оборудование	Специализированное	<p>Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер; Оперативная память DDR4 не менее 16гб; устройства хранения данных: не менее SSD 512 ГБ; видеокарта с технологией GTX или аналог; блок питания не менее 650W. Интерфейсы: кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; кол-во разъемов видеовывода – не менее 2. Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих станций. Программы для работы с фойсными приложениями. Кол-во разъемов RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1. Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не менее 3 Клавиатура USB, раскладка RU/EN Монитор разрешение не менее 1920x1080. Диагональ не менее 23,4. Яркость не менее 300 Кд/м², контрастность не мнее 4000:1</p> <p>В комплекте должны быть соединительные кабели, обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.</p>	ОД 05, ОПц 13

6	Доска классная	Оборудование	Основное	Доска магнитно-меловая, трехсекционная.	ОД 05, ОПц 13
7	Многофункциональное печатающее устройство (МФУ лазерное А4)	Оборудование	Основное	Максимальный формат А4, интерфейс: Ethernet (RJ-45), USB, цветность: черно-белый, ресурс: не менее 4000 копий, скорость печати: монохромная не менее 33 стр/м, скорость копирования не менее 33 стр/мин, скорость сканирования не менее 24 стр/мин.	ОД 05, ОПц 13
8	Телевизор	ТС	Основное	Smart TV, Wi-Fi, разрешение экрана 4K (3840x2160), тип дисплея LED, тип подсветки DLED, Android TV, цифровой ТВ-тюнер, беспроводные интерфейсы Bluetooth.	ОД 05, ОПц 13
9	Электронные средства обучения	УМК	Основное	Интерактивные пособия по предметной области.	ОД 05, ОПц 13
10	Раздаточные учебные материалы (по предметной области)	УМК	Основное	Дидактический материал по предметной области.	ОД 05, ОПц 13
11	Комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя (по предметной области)	УМК	Основное	Учебно-наглядные, обучающие пособия по предметной области.	ОД 05, ОПц 13

Кабинет ОБЗР, безопасности жизнедеятельности и охраны труда

№	Наименование	Тип	Основное / специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
---	--------------	-----	-------------------------------	---	--

1	Посадочные места по количеству обучающихся (стол и стул ученический)	Мебель	Основное	<p>Стол: габариты не менее 1000*600 мм. материал ЛДСП, толщина столешницы 22 мм</p> <p>Стул: вес пользователя до 120 кг, высота min (мм): 830, ширина сиденья (мм): 480, высота спинки (мм): 340; глубина сиденья min (мм): 410.</p>	ОД 13, ОП 06, ОП.08, ОП 16
2	Рабочее место преподавателя (стол преподавателя с ящиками, офисный стул)	Мебель	Основное	<p>Стол: габариты не менее 1000*600 мм; стол должен выдерживать не менее 25кг.</p> <p>Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560.</p>	
3	Шкафы для хранения комплексного методического обеспечения	Мебель	Основное	Шкаф широкий полуоткрытый с полками.	
4	Компьютер	Оборудование	Основное	<p>Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер;</p> <p>Оперативная память DDR4 не менее 16гб;</p> <p>устройства хранения данных: не менее SSD 512 Гб;</p> <p>видеокарта с технологией GTX или аналог;</p> <p>блок питания не менее 650W. Интерфейсы: кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; кол-во разъемов видеовывода – не менее 2.</p> <p>Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих станций. Программы для работы с фойсными приложениями. Кол-во разъемов</p>	

				<p>RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1. Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не менее 3 Клавиатура USB, раскладка RU/EN Монитор разрешение не менее 1920x1080. Диагональ не менее 23,4. Яркость не менее 300 Кд/м², контрастность не менее 4000:1 В комплекте должны быть соединительные кабели, обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.</p>	
5	Доска классная	Оборудование	Основное	Доска магнитно-меловая, трехсекционная.	ОД 13, ОП 06, ОП.08, ОП 16
6	Многофункциональное печатающее устройство (МФУ лазерное А4)	Оборудование	Основное	Максимальный формат А4, интерфейс: Ethernet (RJ-45), USB, цветность: черно-белый, ресурс: не менее 4000 копий, скорость печати: монохромная не менее 33 стр/м, скорость копирования не менее 33 стр/мин, скорость сканирования не менее 24 стр/мин.	ОД 13, ОП 06, ОП.08, ОП 16
7	Телевизор	ТС	Основное	Smart TV, Wi-Fi, разрешение экрана 4К (3840x2160), тип дисплея LED, тип подсветки DLED, Android TV, цифровой ТВ-тюнер, беспроводные интерфейсы Bluetooth.	ОД 13, ОП 06, ОП.08, ОП 16
8	Электронные средства обучения/интерактивные пособия / онлайн курсы (по предметной области)	УМК	Основное	ИМСО /CD-диск – Мультимедийное пособие/: модуль «Охрана труда». Модуль «Маркировка транспортных средств и транспортного оборудования с опасными грузами». Модуль «Знаки опасности».	ОД 13, ОП 06, ОП.08, ОП 16

				Модуль «Средства пожаротушения».	
9	Раздаточные учебные материалы (по предметной области)	УМК	Основное	Дидактический материал.	ОД 13, ОП 06, ОП.08, ОП 16
10	Комплект учебно-методических материалов для обучающихся и преподавателя (по предметной области)	УМК	Основное	Общевойсковой защитный комплект.	ОД 13, ОП 06, ОП.08, ОП 16
11	Манекены и тренажеры для демонстрации СИЗ	Оборудование	Специализированное	Манекены и модели (огнетушителей, военное снаряжение).	ОД 13, ОП 06, ОП.08, ОП 16
13	Оборудование по освоению ОБЗР	Специализированное		Тренажеры для практических занятий (манекен для отработки сердечно-легочной реанимации), СИЗ (защитные костюмы, противогазы, аптечка).	ОД 13
14	Комплекты индивидуальных средств защиты	Оборудование	Основное	Индивидуальные средства защиты (респираторы, противогазы, ватно-марлевые повязки).	ОД 13, ОП 06, ОП.08, ОП 16
15	Робот-тренажёр для отработки навыков первой доврачебной помощи	Оборудование	Основное	Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации, пружинно-механический с индикацией правильности выполнения действий и тестовыми режимами «манекен», сумка в комплекте, коврик в комплекте.	ОП 06, ОП.08
16	Контрольно-измерительные приборы и приборы безопасности	Оборудование	Основное	Извещатель пожарный.	ОД 13, ОП 08
17	Учебные автоматы АК-74	Оборудование	Основное	Массогабаритный макет автомата Калашникова.	ОП 06, ОП.08
18	Аптечка медицинская. Сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой	Оборудование	Специализированное	Аптечка медицинская/войсковая индивидуальная аптечка в комплектации. Сумка СМС.	ОП 06, ОП.08

	<p>медицинской, доврачебной помощи Войсковые индивидуальные аптечки. Перевязочные средства. Предметы расходные.</p>			<p>медицинские Бинты, лейкопластыри, вата медицинская компрессная, косынка медицинская (перевязочная), повязка медицинская большая стерильная, повязка медицинская малая стерильная, грелка, жгут кровоостанавливающий, индивидуальный перевязочный пакет, шприц-тюбик одноразового пользования). Булавка безопасная, шина проволочная, шина фанерная.</p>	
19	<p>Видеоинструктажи, видеотека.</p>	УМК	Специализи рованное	<p>Видеотека мультимедийных учебных программ (мультимедийные обучающие программы и электронные учебники по основным разделам БЖ, видеофильмы по разделам курса БЖ, презентации по темам безопасности жизнедеятельности).</p>	ОД 13, ОП 06, ОП.08, ОП 16
20	<p>Наглядные пособия.</p>	УМК	Специализи рованное	<p>Автомобильная аптечка первой помощи, перевязочные средства, средства иммобилизации, маски с клапанами для искусственного дыхания, носилки. Макет простейшего укрытия в разрезе. Носилки санитарные. Макеты мин и гранат. Макет убежища в разрезе. Наборы плакатов (первая медицинская помощь, военная форма, стрелковое оружие, теоретические основы ведения огня из стрелкового оружия, мины и гранаты, терроризм- угроза обществу, государственные и военные символы Р.Ф., твои ГЕРОИ - Россия).</p>	ОД 13, ОП 06, ОП.08

Кабинеты общепрофессиональных дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Детское, школьное и диетическое питание, Кухни народов мира, Основы товароведения продовольственных товаров, Техническое оснащение и организация рабочего места, Основы калькуляции и учета, Основы профессиональной адаптации и коммуникации

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Посадочные места по количеству обучающихся (стол и стул ученический)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм. материал ЛДСП, толщина столешницы 22 мм Стул: вес пользователя до 120 кг, высота min (мм): 830, ширина сиденья (мм): 480, высота спинки (мм): 340; глубина сиденья min (мм): 410.	ОП 01, ОП 02, ОП 03, ОП 05, ОП 10, ОП 11
2	Рабочее место преподавателя (стол преподавателя с ящиками, офисный стул)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм; стол должен выдерживать не менее 25кг. Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560.	
3	Многофункциональное печатающее устройство (МФУ лазерное А4)	Оборудование	Основное	Максимальный формат А4, интерфейс: Ethernet (RJ-45), USB, цветность: черно-белый, ресурс: не менее 4000 копий, скорость печати: монохромная не менее 33 стр/м, скорость копирования не менее 33 стр/мин, скорость сканирования не менее 24 стр/мин.	
4	Телевизор	ТС	Основное	Smart TV, Wi-Fi, разрешение экрана 4K (3840x2160), тип дисплея LED, тип подсветки DLED, Android TV, цифровой	

				ТВ-тюнер, беспроводные интерфейсы Bluetooth.	
5	Шкафы для хранения комплексного методического обеспечения	Мебель	Основное	Шкаф широкий полуоткрытый с полками	
6	Наглядные пособия.	УМК	специализированное	Образцы круп, зерна, муки и др. Электронные и печатные плакаты.	
7	Раздаточные учебные материалы (по предметной области)	УМК	специализированное	Дидактический материал.	ОП 01, ОП 02, ОП 03, ОП 05, ОП 10, ОП 11

Кабинет профессиональных модулей

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля
1	Посадочные места по количеству обучающихся (стол и стул ученический)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм. материал ЛДСП, толщина столешницы 22 мм Стул: вес пользователя до 120 кг, высота min (мм): 830, ширина сиденья (мм): 480, высота спинки (мм): 340; глубина сиденья min (мм): 410.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
2	Рабочее место преподавателя (стол преподавателя с ящиками, офисный стул)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм; стол должен выдерживать не менее 25кг. Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560.	

3	Многофункциональное печатающее устройство (МФУ лазерное А4)	Оборудование	Основное	Максимальный формат А4, интерфейс: Ethernet (RJ-45), USB, цветность: черно-белый, ресурс: не менее 4000 копий, скорость печати: монохромная не менее 33 стр/м, скорость копирования не менее 33 стр/мин, скорость сканирования не менее 24 стр/мин.	
4	Телевизор	ТС	Основное	Smart TV, Wi-Fi, разрешение экрана 4К (3840x2160), тип дисплея LED, тип подсветки DLED, Android TV, цифровой ТВ-тюнер, беспроводные интерфейсы Bluetooth.	
5	Шкафы для хранения комплексного методического обеспечения	Мебель	Основное	Шкаф широкий полуоткрытый с полками	
6	Посадочные места по количеству обучающихся (стол и стул ученический)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм. материал ЛДСП, толщина столешницы 22 мм Стул: вес пользователя до 120 кг, высота min (мм): 830, ширина сиденья (мм): 480, высота спинки (мм): 340; глубина сиденья min (мм): 410.	
7	Наглядные пособия.	УМК	специализированно е	Образцы. Макеты. Электронные и печатные плакаты.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06
8.	Раздаточные учебные материалы (по предметной области)	УМК	специализированно е	Дидактический материал.	ПМ 01, ПМ 02, ПМ 03, ПМ 04, ПМ 05, ПМ 06

1.2. Оснащение мастерских

Мастерская Поварское дело

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	Специализированное	Аппарат шоковой заморозки POLAIR CR10-L (25 кг/час, шуп в комплекте, 800*800*1670 мм) GN 1 1 10 уровней.	ПМ.01
2	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное	DEXP EC-70. Мощность 0,7кВт, объём 20 л.	
3	Фритюрница	Оборудование	Специализированное	Фритюрница настольная VIATTO VA-DF4, 220В, 4 л., Т 110-190 С.	
4	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Слайсер VIATTO HBS-220JS (нарезка от 0,2 до 12 мм), диаметр режущего лезвия 220 мм.	
5	Мясорубка	Оборудование	Специализированное	Panasonic MC-MG 1300, производительность 20 кг в час.	
6	Блендер стационарный	Оборудование	Специализированное	Блендер VIATTO VA-BL 1555Q (стакан 2 л).	
7	Соковыжималка	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 310x230x450. Скорость вращения, об/мин: 12000. Скоростей: 2. Кувшин для сока, л: 1,5. Контейнер для жмыха, л: 2,2 Материал: нержавеющей сталь/пластик.	
8	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Вакуумный упаковщик настольный VIATTO VA-VS320 (камера 350*300*120 мм).	
9	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Кофемолка электрическая (240 Вт, вместимость 70 гр.).	

10	Дегидратор	Оборудование	Специализированное	Модель: FD-6. Габаритные размеры, мм: 300x360x350. Размер подноса, мм: 295x200. Температурный режим, °С: от 30 до 90. Тип управления: электронный.
11	Кутер с подогревом (термомиксер)	Оборудование	Специализированное	Robot Coupe.Robot Cook. Скорость вращения от (об/мин) 100 – 4500. Способ установки — настольный. Управление — электромеханическое. Объем чаши (л) — 3.7. Напряжение (В) — 220.
12	Погружной термостат	Оборудование	Специализированное	Модель: SV-15. Габаритные размеры, мм: 375x96x96. Глубина погружения, мм: 135 Объем воды, л: 15. Датчик измерения температуры воды с точностью, °С: +/-0,1. Температурный режим, °С: 0 +90. Регулирование температуры воды в диапазоне, °С: +/-0,5.. Программируемый таймер 0-99 часов, шаг 1 мин. Сенсорная панель управления. Нержавеющая сталь.
13	Коптильный пистолет	Оборудование	Специализированное	Модель: SG. Габаритные размеры, мм: 12,4x6x10,6. Длина трубки, мм: 400 Материал трубки: резина.. Работает от 4 батареек АА.. Вес, кг: 0,34.
14	Термометр инфракрасный	Оборудование	Специализированное	Пирометр Venetech GM-320 инфракрасный (от -35 до 550 С) цифровой дисплей.
15	Стол производственный	Мебель	Специализированное	Стол производственный пристенный Kroner СПЭ 900/600/850 (столешница с бортом), с внутренней металлической полкой глухой.

16	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм (по 2 шт. каждого размера на одно рабочее место).
17	Гастроёмкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6. 176x162x100мм (по 1 шт. каждого размера на одно рабочее место).
18	Часы настенные (электронные)	Оборудование	Специализированное	Электронные часы модель P-100b-SMD.
19	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Специализированное	Силикон, 500x500мм.
20	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Аппарат пароварочный-конвективный электрический кухонный инжекционного типа АВАТ ПКА6-1/1ВМ2 Мощность 9,5 кВт. Количество уровней 6. 3N/PE.
21	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Специализированное	Стенд КСП-90/7 90 12.
22	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	Специализированное	Весы электронные настольные (предел взвешивания - 300 гр., цена поверочного деления 0,01 гр.).
23	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	Специализированное	Весы электронные настольные (0,02-6 кг).
24	Плита индукционная	Оборудование	Специализированное	Электрическая плита стеклокерамическая индукционная, стационарная с заземлением, 4-х конфорочная, 230 В, габариты 60x60x85.
25	Подставка под индукционную плиту	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
26	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Торгмаш, МП-5. Габаритные размеры, мм: 420x240x420. Объем дежи, л: 5,

				бесступенчатое регулирование 75-660 об/мин.
27	Шкаф холодильный	Оборудование	Специализированное	Шкаф холодильный, 310 л., 5 полок. Дверь стекло.
28	Блендер ручной погружной	Оборудование	Специализированное	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан).
29	Стол производственный	Мебель	Специализированное	Стол производственный пристенный 1800/600/850 (столешница с бортом), с внутренней металлической полкой глухой.
30	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	Специализированное	Стеллаж кухонный 800x500x1800 (4 перфорированные полки).
31	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	Специализированное	Ванна моечная со столом 1000/400 (1000x600x850).
32	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	Специализированное	Смеситель 2-х вентильный.
33	Набор разделочных досок, пластиковые	Оборудование	Специализированное	Пластик. Минимальные размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.
34	Подставка для разделочных досок металлическая	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
35	Горелка (карамелизатор).	Оборудование	Специализированное	Горелка + газовый баллон.
36	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Оборудование	Специализированное	Сифон (материал нержавеющая сталь 0,25л, 70*70*206 мм).
37	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	Специализированное	Материал: алюминий. Количество степеней толщины теста-9.
38	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Оборудование	Специализированное	Пирометр Venetech GM-320 инфракрасный (от -35 до 550 С) цифровой дисплей

39	Термометр (шуп)	Оборудование	Специализированное	Термошуп кухонный электронный (от -50 до 300 С.
40	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	GN 1/1 530x325x20 мм. GN 1/1 530x325x65 мм GN 1/2 265x325x20 мм.
41	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	GN 1/6 176x162x65мм, GN 1/6 176x162x100мм.
42	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	GN 1/1 530x325x20 мм.
43	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 325x180 h20. Объем, л: 1. Материал: нержавеющая сталь.
44	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 265x160 h65. Объем, л: 1,8. Материал: нержавеющая сталь .
45	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 325x180 h40. Объем, л: 2. Материал: нержавеющая сталь
46	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 320x265 h20. Объем, л: 1,2. Материал: нержавеющая сталь.
47	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 176x108 h100. Объем, л: 1. Материал: нержавеющая сталь.
48	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 325x180 h65.
49	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 320x265 h65. Объем, л: 4. Материал: нержавеющая сталь.
50	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 265x160 h100.
51	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 320x265 h40. Объем, л: 2,5. Материал: нержавеющая сталь.

52	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 176x160 h100. Объем, л: 1,6. Материал: нержавеющая сталь.
53	Гастроемкость из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 325x180 h65. Объем, л: 2,5. Материал: нержавеющая сталь .
54	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 325x180.
55	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 265x160.
56	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 325x180.
57	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 320x265.
58	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 176x108.
59	Крышка к гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 176x160.
60	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Оборудование	Специализированное	Пищевая нержавеющая сталь, 1л,1,5л,2л,3л.
61	Сотейник для индукционных плит	Оборудование	Специализированное	Объем 0,8л.
62	Сотейник для индукционных плит	Оборудование	Специализированное	Объем 0,6 л.
63	Сковорода для индукционных плит (с	Оборудование	Специализированное	Антипригарное покрытие. Диаметр 18 см.

	антипригарным покрытием)				
64	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	Специализированное	Антипригарное покрытие. Диаметр 20 см.	
65	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	Специализированное	Материал: чугун, диаметр 20 см.	
66	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.	
67	Сито для протираия	Оборудование	Специализированное	Диаметр от 20-25 см.	
68	Сито для протираия	Оборудование	Специализированное	Диаметр от 15-20 см.	
69	Сито (для муки)	Оборудование	Специализированное	Диаметр 24 см.	
70	Ложка для мороженого	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.	
71	Шпатель кондитерский	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.	
72	Венчик	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь 240 мм.	
73	Шумовка	Оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь.	
74	Молоток металлический для отбивания мяса	Оборудование	Специализированное	Материал: алюминий или хромированное покрытие.	
75	Терка 4-х сторонняя	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.	
76	Половник	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.	
77	Ложки столовые	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.	
78	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь, длина лезвия 200 мм, 250 мм, 300 мм.	
79	Овощечистка	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Овощечистка 18 см, лезвие 5 см вертикальное или горизонтальное.	

80	Лопатка -палетка изогнутая	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
81	Щипцы универсальные	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
82	Набор кондитерских насадок	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
83	Набор кондитерских форм (квадрат)	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
84	Форма для выпечки тартов круг	Оборудование	Специализированное	Материал: термопластик.
85	Форма для выпечки тартов овал	Оборудование	Специализированное	Материал: термопластик.
86	Набор кондитерских форм (круг)	Оборудование	Специализированное	Материал: термопластик или с антипригарным покрытием, или металл диаметр от 13-20 см.
87	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь объемом 0,5 л.
88	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь объемом 1 л.
89	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь объемом 1,5 л.
90	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь объемом 2,5 л.
91	Набор пинцетов для оформления блюд	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
92	Ножницы для рыбы, птицы	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
93	Тарелка круглая белая плоская	Оборудование	Специализированное	Диаметр от 30 до 32 см.
94	Тарелка глубокая белая	Оборудование	Специализированное	Диаметр от 30 до 32 см.
95	Тарелка глубокая белая	Оборудование	Специализированное	Диаметр от 18 см.

96	Соусник	Оборудование	Специализированное	Стекло или керамика, или нержавеющая сталь объемом 80 мл.
97	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик, объем 15-20 л.
98	Скребок для теста	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
99	Банка для хранения жидкостей	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик, объем 1 л.
100	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик, объем 150-200 мл.
101	Миска пластик	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик, объем 1,5-3,0 л.
102	Мерный стакан	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик, объем 1 л.
103	Лопатки силиконовые	Оборудование	Специализированное	Материал: силикон, с пластиковой или металлической ручкой.
104	Лопатка деревянная	Оборудование	Специализированное	Материал: дерево .
105	Кисточка силиконовая	Оборудование	Специализированное	Материал: силикон, с пластиковой или металлической ручкой.
106	Скалка	Оборудование	Специализированное	Материал дерево или силикон с пластиком 300-400 мм.
107	Силиконовый коврик	Оборудование	Специализированное	Размер 300x400 мм или 300x500 мм рабочая температура от -40°C до + 230°C.
108	Силиконовый коврик перфорированный	Оборудование	Специализированное	Размер 300x400 мм или 300x500 мм рабочая температура от -40°C до + 230°C.
109	Силиконовая форма "кнели"	Оборудование	Специализированное	8 ячеек объем одной ячейки не менее 75мл, силикон.
110	Силиконовая форма полусфера средняя	Оборудование	Специализированное	8 ячеек объем одной ячейки не менее 60 мл, силикон.

111	Силиконовая форма полусфера большая	Оборудование	Специализированное	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон.	
112	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Оборудование	Специализированное	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон.	
113	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Оборудование	Специализированное	Материал: силикон.	
114	Ковёр диэлектрический	Оборудование	Специализированное	Силикон, 500x500мм.	
115	Жироуловитель	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.	

Мастерская Хлебопечение

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированно е	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф шоковой заморозки и/или морозильный шкаф	Мебель	Специализированное	Аппарат шоковой заморозки (25 кг/час, щуп в комплекте, 800*800*1670 мм) GN 1 1 10 уровней.	ПМ.05, ПМ 06
2	Машина для раскатки слоеного теста	Оборудование	Специализированное	Тестораскаточная машина. Габаритные размеры, мм: 463x363x346. Установка: настольная. Тесто: прямоугольное. Ширина раскатки, мм: 300 Длина валиков, мм: 300. Диаметр заготовки, см: до 10-35. Материал корпуса: нержавеющая сталь. Материал валиков: поликарбонат.	
114	Стол производственный вспомогательный	Мебель	Специализированное	Стол производственный пристенный. 900/600/850 столешница с бортом, с внутренней металлической полкой глухой	

	Ледогенератор	Оборудование	Специализированное	<p>Габаритные размеры, мм: 222x294x290. Вместимость бункера, кг: 0,6. Производительность, кг/сут: 12. Вес кубика, гр: 7-9. Время цикла, мин.: 6-13. Тип охлаждения: воздушный. Программа самоочистки. Настольная установка. Хладагент: R600a.</p>
3	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения	Оборудование	Специализированное	<p>Конвекционная печь. Габаритные размеры, мм: 865x880x830. Количество уровней, шт.: 6. Расстояние между уровнями, мм: 80. Размер противня, мм: 600x400. Вентиляторов – 2. Максимальная температура, °С: 270. Управление: электромеханическое. Таймер. Пароувлажнение. Реверс. Материал: нержавеющая сталь AISI 304.</p>
4	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	Оборудование	Специализированное	<p>ПОД-КП. Номинальное напряжение: 380 В Номинальная мощность: 8 кВт. Материал подов: огнеупорный камень. Толщина камня: 15мм. Пароувлажнение. Механическая регулировка заслонки пароотвода. Время разогрева печи: 30 мин Максимальная температура воздуха печи: не менее 400°С. Пределы регулирования температуры: не менее (+45 - +400)±10°С.</p>
5	Шкаф расстоечный	Оборудование	Специализированное	<p>Габаритные размеры, мм: 910x545x920. Количество уровней – 10. Размер противня, мм: 600x400. Температурный режим, °С: до</p>

				80. Тип управления: механическое. Облицовка: нержавеющая сталь. Пароувлажнение. Мощность, кВт: 1,4. Напряжение, В: 220.
6	Противень алюминиевый	Оборудование	Специализированное	ПОД-КП. Номинальное напряжение: 380 В Номинальная мощность: 8 кВт. Материал подов: огнеупорный камень. Толщина камня: 15мм. Пароувлажнение. Механическая регулировка заслонки паропотока. Время разогрева печи: 30 мин Масса в упаковке: 146 кг. Максимальная температура воздуха печи: не менее 400°C. Пределы регулирования температуры: не менее (+45 - +400)±10°C.
7	Противень алюминиевый	Оборудование	Специализированное	Размер противня мм: 600x400, материал: алюминий.
8	Стол производственный разделочный	Мебель	Специализированное	Размер противня мм: 600x400, материал: алюминий.
7	Стол производственный вспомогательный	Мебель	Специализированное	Стол производственный пристенный. 1800/600/850 (столешница с бортом), с внутренней металлической полкой глухой.
9	Весы для простого взвешивания	Оборудование	Специализированное	Стол производственный пристенный 1500/600/850 (столешница с бортом), с внутренней металлической полкой глухой;.
10	Плита индукционная	Оборудование	Специализированное	Электрическая плита стеклокерамическая индукционная, стационарная с заземлением, 4-х конфорочная, 230 В, габариты 60x60x85. "

11	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Планетарный миксер дежа нержавеющая сталь 4,2 л. Насадка крюк для замешивания теста. Венчик. Лопатка для смешивания.
12	Тестомес с фиксированной дежей , двухскоростной	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 630x380x750 Объем дежи, л: 20. Загрузка муки, кг: 8 Количество скоростей: 2. Скорость вращения месильного органа, об/мин: 120/230. Скорость вращения дежи, об/мин: 10/18. Механизм крепления чаши: несъемная дежа. Механизм поднятия головы: неподъемная траверса.
13	Холодильный шкаф ИЛИ стол-холодильник с рабочей поверхностью	Оборудование	Специализированное	Шкаф холодильный 310 л., 5 полок. Дверь стекло.
14	Стол с моечной ванной	Мебель	Специализированное	Ванна моечная со столом 1000/400 (1000x600x850).
15	Смеситель для холодной и горячей воды	Оборудование	Специализированное	Смеситель 2-х вентильный.
16	Тележка-шпилька сварная, нерж.	Оборудование	Специализированное	Габаритные размеры, мм: 603x471x1857. Количество уровней - 20. Размер противня, мм: 600x400. Максимальная ширина противня, мм: 471. Подходит для деревянных и пластиковых хлебных ящиков. Регулируемая высота между уровнями 80 или 160 мм. Колеса. Материал: сплав стали и алюминия Вес, кг: 23,6.
17	Презентационный стол	Мебель	Специализированное	Модель: СР-С-1500.600-02-ПСОц. Габаритные размеры, мм: 1500x600x870

				Полка: сплошная. Регулируемые по высоте ножки. Разборный каркас. Углы столешницы заварены. Материал столешницы: нержавеющая сталь AISI 430. Материал каркаса и полки: оцинкованная сталь.	
18	Стеллаж сплошной разборный	Мебель	Специализированное	Модель: СПЛ-N6040In160Zn-4С. Габаритные размеры, мм: 600x400x1600. Количество полок, шт – 4. Разборный. Материал полок: нержавеющая сталь AISI 430. Материал стоек: оцинкованная сталь.	
19	Пластиковые контейнеры для теста	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.	
20	Пластиковые контейнеры для теста	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.	
21	Пластиковые контейнеры для теста	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.	
22	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.	
23	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.	
24	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.	

25	Контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
26	Контейнер для сыпучих продуктов с крышкой на колесах	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик объемом 10-20 л.
27	Миска глубокая из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь объемом 1 л.
28	Миска глубокая из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь объемом 2,5 л.
29	Мусорный бак с колесами и педалью	Мебель	Специализированное	Материал: пластик объемом 15-20 л.
30	Ножи поварская тройка	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь, длина клинка 160мм, 220 мм,300 мм.
31	Поднос столовый	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
32	Доски разделочные пластиковые 6 шт.	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик. Минимальные размеры Н=12, L=400, В=300мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая с подставкой.
33	Подставка для досок	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
34	Пластмассовый скребок	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
35	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Оборудование	Специализированное	Материал: силикон с фланелью.
36	Тазы пластиковые для пищевых продуктов	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик объемом 1,5 л.
37	Тазы пластиковые для пищевых продуктов	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик объемом 2,5 л.

38	Сотейник с крышкой	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь объемом 1,8 л.
39	Ложки столовые	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
40	Совки для сыпучих продуктов	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
41	Сковорода для индукционной плиты с толстым дном	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
42	Терка четырёхгранная	Оборудование	Специализированное	Материал: силикон с фланелью.
43	Контейнер с крышкой	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик объемом 1,5 л.
44	Лопатки силиконовые	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик объемом 2,5 л.
45	Сито металлическое	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь объемом 1,8 л.
46	Ножницы	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
47	Скалка	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
48	Кисти пекарские из натуральной щетины	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
49	Венчик	Оборудование	Специализированное	Материал: силикон с фланелью.
50	Кружка мерная	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик объемом 1,5 л.
51	Лопата посадочная для подовой печи	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик объемом 2,5 л.
52	Формы для выпечки бриошей	Оборудование	Специализированное	Антипригарное покрытие или силикон.
53	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Оборудование	Специализированное	Лоза (ротанг) 21*14*8.
54	Формы для расстойки из лозы (ротанга) для хлеба	Оборудование	Специализированное	Лоза (ротанг).
55	Решетка для охлаждения выпечки	Оборудование	Специализированное	Материал: дерево.

Мастерская Кондитерское дело

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный 1800x600x850 мм, с сплошной полкой	Мебель	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.	ПМ.04
2	Печь конвекционная 800x770x509, напр380В, мощность 6,5кВт	Оборудование	Специализированное	Напр380В, мощность 6,5кВт.	
3	Подставка под конвекционную печь	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.	
4	Весы настольные электронные	Оборудование	Специализированное	Весы электронные настольные CAS SWN-06 (0,02-6 кг).	
5	Микровесы	Оборудование	Специализированное	Весы электронные настольные CAS MWP-300 (предел взвешивания - 300 гр., цена поверочного деления 0,01 гр.).	
6	Плита индукционная 2-х конфорочная	Оборудование	Специализированное	Индукционная варочная поверхность DEXP EH-I2MB/B, 3500 Вт.	
7	Противень для конвекционной печи алюминиевый	Оборудование	Специализированное	Материал: алюминий.	
8	Противень для конвекционной печи алюминиевый перфорированный	Оборудование	Специализированное	Материал: алюминий с перфорацией.	
9	Планетарный настольный миксер	Оборудование	Специализированное	Планетарный миксер VIATTO VA-SM99BS дежа нержавеющая сталь 4,2 л. Насадка	

				крюк для замешивания теста; Венчик. Лопатка для смешивания.
10	Микроволновая печь	Оборудование	Специализированное	DEXP EC-70. Мощность 0,7кВт, объем 20 л.
11	Холодильный шкаф	Оборудование	Специализированное	Шкаф холодильный 310 л., 5 полок Дверь стекло.
12	Стеллаж 4-х уровневый 1200x500x1800	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
13	Стеллаж 4-х уровневый 800x500x1800	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
14	Тележка-шпилька	Оборудование	Специализированное	Материал: металл.
15	Противень для тележки шпильки	Оборудование	Специализированное	Материал: алюминий.
16	Стол с моечной ванной 1000x600x850(правая/левая)	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
17	Доска для темперирования 50x100	Оборудование	Специализированное	Материал: мрамор.
18	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	Специализированное	Смеситель 2-х вентильный.
19	Тарелка для подачи десерта 20*30	Оборудование	Специализированное	Материал: керамика.
20	Блюдо для подачи изделий на дегустацию	Оборудование	Специализированное	Материал: керамика.
21	Поднос пластик	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
22	Лампа для карамели	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь, силиконовый коврик. Размер рабочей поверхности: 60x40 см. Высота от рабочей поверхности стола до лампы регулируемая до 55 см.

				Мощность регулируемая, максимально до 1 кВт. Питание от сети 220 В.
23	Вентилятор на клипсе	Оборудование	Специализированное	Мощность 5 Вт, скорость – 2.
24	Куттер	Оборудование	Специализированное	Настольный куттер. Габаритные размеры, мм: 523x316.5x394. Объём, л: 6. Загрузка 3,5 кг. Материал корпуса и чаши: нержавеющая сталь. Напряжение, В: 220. Мощность, кВт: 0,95.
25	Блендер	Оборудование	Специализированное	Блендер+насадка, измельчитель+насадка, венчик + измельчитель с нижним ножом (чаша) +стакан.
26	Ванна для растапливания шоколада	Оборудование	Специализированное	Stadter, объем ванны 1.5 л, темп.60*.
27	Сотейник 4 л для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь, 4л.
28	Сотейник 2 л для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь, 2л.
29	Сотейник 1,5 л для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь, 1,5л.
30	Сотейник 1 л для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь, 1л.
31	Сковорода для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	Антипригарное покрытие, 220 мм.
32	Решётка для глазировки 460x260x30 ММ	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь,
33	Доска разделочная полипропилен белая (60X40X2CM)	Оборудование	Специализированное	Материал: полипропилен белая (60X40X2CM).

34	Доска разделочная полипропилен белая (30X40X2CM)	Оборудование	Специализированное	Материал: полипропилен белая (30X40X2CM).
35	Подставка металлическая под разделочные доски	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющей сталь.
36	Сито большое d=20 см	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющей сталь.
37	Сито среднее d=14 см	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющей сталь.
38	Сито малое d=7 см	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющей сталь.
39	Венчик большой	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющей сталь, 240 мм.
40	Венчик малый	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющей сталь, 200 мм.
41	Стакан мерный 1 л	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик, 1 л.
42	Стакан мерный 2 л	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик, 2 л.
43	Карамелизатор (в комплекте с баллоном)	Оборудование	Специализированное	Материал: металл/пластик, баллон с газом.
44	Фен строительный	Оборудование	Специализированное	Напряжение питающей сети, В. 220-230В, ~50 Гц ; мощность, Вт. 2000. Рабочая температура, °С. 400/550.
45	Перчатки силиконовые термостойкие	Оборудование	Специализированное	Материал: силикон термостойкий.
46	Миска пластиковая 1 л	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик, 1 л.
47	Миска пластиковая 2 л	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик, 2 л.
48	Миска пластиковая 3 л	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик, 3 л.
49	Миска из нержавеющей стали 3 л	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющей сталь.
50	Миска из нержавеющей стали 1 л	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющей сталь.
51	Миска из нержавеющей стали 0,5 л	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющей сталь.

52	Пирометр лазерный	Оборудование	Специализированное	Пирометр Venetech GM-320 инфракрасный (от -35 до 550 С) цифровой дисплей.
53	Корзина для мусора большая	Оборудование	Специализированное	Материал пластик, 20 л.
54	Корзина для мусора малая	Оборудование	Специализированное	Материал пластик, 10 л.
55	Паллетта кондитерская прямая	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик/нержавеющая сталь.
56	Паллетта кондитерская угловая	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик/нержавеющая сталь.
57	Крутящаяся подставка под торт	Оборудование	Специализированное	Материал: металл/пластик.
58	Шпатель (скребок) кондитерский	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
59	Шпатель 18x10	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
60	Шпатель 22x10	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
61	Набор кондитерских насадок	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
62	Набор ножей 3 шт	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик/нержавеющая сталь, длина клинка 180 мм, 200 мм, 250 мм.
63	Ножницы	Оборудование	Специализированное	Материал: металл/пластик.
64	Набор инструментов для моделирования	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик/нержавеющая сталь.
65	Скалка кондитерская для моделирования	Оборудование	Специализированное	Материал: силикон/пластик.
66	Коврик силиконовый гладкий	Оборудование	Специализированное	Материал: силикон гладкий.
67	Коврик силиконовый перфорированный	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик/нержавеющая сталь.
68	Скалка деревянная	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик/нержавеющая сталь.

69	Скалка силиконовая	Оборудование	Специализированное	Материал: металл/пластик.
70	Лопатка деревянная	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
71	Лопатка силиконовая	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
72	Жгут силиконовый	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
73	Форма для конфет поликарбонатная	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
74	Рамка для нарезных конфет	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик/нержавеющая сталь, длина клинка 180 мм, 200 мм, 250 мм.
75	Набор вилок для работы с шоколадом	Оборудование	Специализированное	Материал: металл/пластик.
76	Набор художественных кистей	Оборудование	Специализированное	Материал пластик/нержавеющая сталь.
77	Кисть кондитерская	Оборудование	Специализированное	Материал: силикон/пластик.
78	Кисть кондитерская силиконовая	Оборудование	Специализированное	Материал: силикон гладкий.
79	Форма силиконовая для миниатюр	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик/нержавеющая сталь.
80	Формы силиконовые	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик/нержавеющая сталь.
81	Кольцо кондитерское	Оборудование	Специализированное	Материал: металл/пластик.
82	Кольцо кондитерское	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
83	Рама кондитерская квадратная	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
84	Рама кондитерская прямоугольная	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик.
85	Аэрограф кондитерский	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.
86	Дисковый роликовый нож	Оборудование	Специализированное	Материал: пластик/нержавеющая сталь, длина клинка 180 мм, 200 мм, 250 мм.
87	Помпа для карамели	Оборудование	Специализированное	Материал: металл/пластик.
88	Кольцо перфорированное	Оборудование	Специализированное	Материал: термопластик.

89	Набор пинцетов	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь.	
90	Терка для цедры	Оборудование	специализированное	Материал: нержавеющая сталь.	
91	Квадратная акриловая подставка 20x20x1,5	Оборудование	Специализированное	Материал: акрил.	
92	Квадратная акриловая подставка 30x30x1,5	Оборудование	Специализированное	Материал: акрил.	
93	Квадратная акриловая подставка 50x50x1,5	Оборудование	Специализированное	Материал: акрил.	
94	Прямоугольная акриловая подставка 40x60x1,5	Оборудование	Специализированное	Материал: акрил.	
95	Прямоугольная акриловая подставка 30x40x1,5	Оборудование	Специализированное	Материал: акрил.	

1.3. Оснащение спортивного зала

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочее место преподавателя (стол преподавателя с ящиками, офисный стул)	Мебель	Основное	Стол: габариты не менее 1000*600 мм; стол должен выдерживать не менее 25кг. Стул/кресло офисное, регулировка высоты (газлифт); подлокотники пластиковые; ограничение по весу: 120 кг; габариты не менее (мм): 580 × 260 × 560.	ОД 12, СГ.04
2	Шкаф для одежды	Мебель	Основное	Толщина ДСП не менее 16 мм Тип шкафа Закрытый, для одежды Количество секций Одна, полка для головных уборов, выдвижная штанга для вешалок Размеры не менее 850x375x1820 мм.	

3	Скамейки	мебель	Основное	Скамейка гимнастическая 2500 мм. (3 деревянные ножки)
4	Компьютер	Оборудование	Основное	<p>Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер; Оперативная память DDR4 не менее 16гб; устройства хранения данных: не менее SSD 512 ГБ; видеокарта с технологией GTX или аналог; блок питания не менее 650W. Интерфейсы: кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; кол-во разъемов видеовывода – не менее 2. Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих станций. Программы для работы с фойсными приложениями. Кол-во разъемов RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1.</p> <p>Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не менее 3.</p> <p>Клавиатура USB, раскладка RU/EN</p> <p>Монитор разрешение не менее 1920x1080. Диагональ не менее 23,4. Яркость не менее 300 Кд/м², контрастность не мнее 4000:1</p> <p>В комплекте должны быть соединительные кабели, обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.</p>
Спортивный зал:				

5	Многофункциональный тренажер для силовой тренировки со встроенным весом Starfit	оборудование	Основное	Тренажер силовой предназначен для различных силовых упражнений на различные мышцы тела.	ОД 12, СГ.04
6	Многофункциональный тренажер для подтягивания, отжимания и пресса	оборудование	Основное	Мультистанция.	
7	Тренажер для ног	оборудование	Основное	Эллиптический тренажер.	
8	Тренажер для пресса	оборудование	Основное	Напольный тренажер.	
9	Велотренажер	оборудование	Основное	Напольный тренажер.	
10	Электрическая беговая дорожка	оборудование	Основное	Напольный тренажер.	
11	Эллиптический тренажер	оборудование	Основное	Эллиптический тренажер с элементом степпера. Усиленная рама и магнитная система нагружения. Уровень нагрузки: можно регулировать до 8 уровней.	
12	Баскетбольный щит с баскетбольным кольцом	оборудование	Основное	Стандартный комплект.	
13	Мини-футбольные ворота	оборудование	Основное	Стандартный комплект.	
14	Стенка гимнастическая	оборудование	Основное	Стандартный комплект.	
15	Стол для настольного тенниса	оборудование	Основное	Стандартный комплект.	
16	Перекладина	оборудование	Основное	Стандартная.	
17	Сетка волейбольная	оборудование	Основное	Стандартная.	
18	Сетка теннисная	оборудование	Основное	Стандартная.	
19	Скамейка	оборудование	Основное	Скамейка гимнастическая 2500 мм. (3 деревянные ножки).	
20	Гриф	оборудование	Основное	Гриф стальной.	
21	Тяга	оборудование	Основное	Становая тяга.	

22	Штанга рекордная	оборудование	Основное	Штанга рекордная олимпийская.	
23	Мат гимнастический	оборудование	Основное	Спортивный мат складной.	
24	Скакалка	оборудование	Основное	Скакалка скоростная.	
25	Коврик туристический	оборудование	Основное	Коврик формованный однослойный ячеистый, материал: пенополиэтилен.	
26	Конус	оборудование	Основное	Стандартный.	
27	Манишка	оборудование	Основное	Футбольная манишка.	
28	Ракетка для настольного тенниса	оборудование	Основное	Ракетка: 5-слойное основание из прочной фанеры, качественные накладки шипами наружу и губка толщиной 1,2-миллиметра.	
29	Ракетка для бадминтона	оборудование	Основное	Ракетки для бадминтона: алюминий, набор 2 шт., в чехле.	
30	Секундомер	оборудование	Основное	Секундомер электронный спортивный, точность 0.01 сек.	
31	Мяч баскетбольный	оборудование	Основное	Мяч для улицы и зала (7).	
32	Мяч волейбольный	оборудование	Основное	Мяч тренировочный (5).	
33	Мяч футбольный	оборудование	Основное	Футбольный мяч, машинная сшивка (5).	
34	Гантели	оборудование	Основное	Гантели для кроссфита.	
Открытая спортивная площадка					
35	Турники, рукоходы, брусья, скамьи	оборудование	Основное	Комплект уличных тренажеров.	ОД 12, СГ.04
36	Спортивные стойки, щиты, сетки, ворота	оборудование	Основное	Комплект.	
37	Демонстрационные пособия и методические материалы по учебной дисциплине	УМК	Основное	В соответствии с содержанием образования.	

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы
Читальный зал и библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализиро ванное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессиональ ного модуля, дисциплины
1	Стол библиотекаря	Мебель	Основное	Стол библиотекаря с ящиками для хранения/тумбой	
2	Кресло библиотекаря	Мебель	Основное	Кресло офисное, поворотное.	
3	Стеллажи библиотечные	Мебель	Специализированное	Металлические стеллажи с полками.	
4	Закрытый шкаф для хранения учебного оборудования	Мебель	Основное	Шкаф из ДСП, с полками, замком.	
5	Шкаф для газет и журналов	Мебель	Основное	Открытый шкаф с широкими полками	
6	Стол для выдачи пособий	Мебель	Основное	Стол-барьер кафедра.	
7	Шкаф для читательских формуляров	Мебель	Основное	Шкаф для формуляров 1000x450x800 мм	
8	Каталожный шкаф	Мебель	Основное	Шкаф картотечный для архивных карточек, 24 ячейки 120x171 мм.	
9	Стол ученический для читального зала	Мебель	Основное	Стол ученический 2-х местный.	
10	Стол ученический модульный для коворкинга	Мебель	Основное	Стол ученический модульный регулируемый, стол – трансформер.	
11	Стул ученический\поворотный	Мебель	Основное	Стул ученический, поворотный, регулируемый по высоте.	
12	Кресло для чтения\места для сидения в зоне релаксирующего чтения	Мебель	Основное	Кресло офисное.	
13	Сетевой фильтр	ТС	Основное	Сетевой фильтр D [розетки - 5, 10 А, 2200 Вт, кабель - 1.8 м]. Ном. напряжение: 220 В. Количество розеток: 5. Длина кабеля: 1.8 м.	

14	Мобильная электронная библиотека	ТС	Основное	Компьютеры персональные, ЭОР.
15	Компьютер	Оборудование	Основное	Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер; Оперативная память DDR4 не менее 16гб; устройства хранения данных: не менее SSD 512 ГБ; видеокарта с технологией GTX или аналог; блок питания не менее 650W. Интерфейсы: кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; кол-во разъемов видеовывода – не менее 2. Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих станций. Программы для работы с фойсными приложениями. Кол-во разъемов RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1. Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не менее 3 Клавиатура USB, раскладка RU/EN Монитор разрешение не менее 1920x1080. Диагональ не менее 23,4. Яркость не менее 300 Кд/м ² , контрастность не мнее 4000:1 В комплекте должны быть соединительные кабели, обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.
16	Телевизор	ТС	Основное	Smart TV, Wi-Fi, разрешение экрана 4K (3840x2160), тип дисплея LED, тип подсветки DLED, Android TV, цифровой ТВ-тюнер, беспроводные интерфейсы Bluetooth.

17	Многофункциональное печатающее устройство (МФУ лазерное А4)	Оборудование	Основное	Максимальный формат А4, интерфейс: Ethernet (RJ-45), USB, цветность: черно-белый, ресурс: не менее 4000 копий, скорость печати: монохромная не менее 33 стр/м, скорость копирования не менее 33 стр/мин, скорость сканирования не менее 24 стр/мин.	
----	---	--------------	----------	---	--

АКТОВЫЙ ЗАЛ

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол президиума	Мебель	Основное	Стол 4-х секционный.	
2	Кресло члена президиума	Мебель	Основное	Стул офисный.	
3	Кресло для слушателей	Мебель	Основное	Стул офисный.	
4	Сетевой фильтр	ТС	Основное	Сетевой фильтр D [розетки - 5, 10 А, 2200 Вт, кабель - 1.8 м]. Ном. напряжение: 220 В. Количество розеток: 5. Длина кабеля: 1.8 м.	
5	Световое, аудио- и видеоборудование	ТС	Специализированное	Комплект.	
6	Компьютер	Оборудование	Основное	Компьютер: процессор частота не ниже 4,2 ГГц, не менее 6 ядер; Оперативная память DDR4 не менее 16гб; устройства хранения данных: не менее SSD 512 ГБ; видеокарта с технологией GTX или аналог; блок питания не менее 650W. Интерфейсы: кол-во разъемов USB 2.0 – не менее 3; кол-во разъемов USB 3.0 – не менее 3; кол-во разъемов видеовывода – не менее 2. Предустановленное ПО Ред ОС для рабочих	

				станций. Программы для работы с фойсными приложениями. Кол-во разъемов RJ-45 (Gigabit Ethernet) – не менее 1. Мышь проводная USB, оптическая, кнопок не менее 3 Клавиатура USB, раскладка RU/EN Монитор разрешение не менее 1920x1080. Диагональ не менее 23,4. Яркость не менее 300 Кд/м ² , контрастность не менее 4000:1 В комплекте должны быть соединительные кабели, обеспечивающие совместимость с позицией. Длина кабелей не менее 1.5 м.	
7	Микрофон	ТС	Специализированное	Профессиональный беспроводной микрофон.	

1. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Операционная система Windows или Linux	По количеству рабочих мест	ОД 01 Русский язык ОД 02 Литература ОД 03 Математика ОД 04 Иностранный язык ОД 05 Информатика ОД 06 Физика ОД 07 Химия

		<p> ОД 08 Биология ОД 09 История ОД10 Обществознание ОД 11 География ОД 12 Физическая культура ОД 13 Основы безопасности и защиты Родины ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05 Основы калькуляции и учета ОП 06 Охрана труда ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности ОП.08 Безопасность жизнедеятельности ОП 09 Физическая культура ОП.10 Детское, школьное и диетическое питание ОП.11 Кухни народов мира ОП 12 Основы профессиональной адаптации и коммуникации ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП 14 Основы бережливого производства ОП.15 Основы финансовой грамотности ОП.16 Профессиональное здоровье ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента </p>
--	--	--

			<p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 06 Освоение профессии 16472 Пекарь</p>
2	Офисный пакет приложений Microsoft Office или аналог совместимый с операционной системой	По количеству рабочих мест	<p>ОД 01 Русский язык</p> <p>ОД 02 Литература</p> <p>ОД 03 Математика</p> <p>ОД 04 Иностранный язык</p> <p>ОД 05 Информатика</p> <p>ОД 06 Физика</p> <p>ОД 07 Химия</p> <p>ОД 08 Биология</p> <p>ОД 09 История</p> <p>ОД10 Обществознание</p> <p>ОД 11 География</p> <p>ОД 12 Физическая культура</p> <p>ОД 13 Основы безопасности и защиты Родины</p> <p>ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p>

			<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП 06 Охрана труда</p> <p>ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности</p> <p>ОП.08 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>ОП 09 Физическая культура</p> <p>ОП.10 Детское, школьное и диетическое питание</p> <p>ОП.11 Кухни народов мира</p> <p>ОП 12 Основы профессиональной адаптации и коммуникации</p> <p>ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОП 14 Основы бережливого производства</p> <p>ОП.15 Основы финансовой грамотности</p> <p>ОП.16 Профессиональное здоровье</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>
--	--	--	--

			<p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 06 Освоение профессии 16472 Пекарь</p>
3	Браузер Yandex или аналог совместимый с операционной системой	По количеству рабочих мест	<p>ОД 01 Русский язык</p> <p>ОД 02 Литература</p> <p>ОД 03 Математика</p> <p>ОД 04 Иностранный язык</p> <p>ОД 05 Информатика</p> <p>ОД 06 Физика</p> <p>ОД 07 Химия</p> <p>ОД 08 Биология</p> <p>ОД 09 История</p> <p>ОД10 Обществознание</p> <p>ОД 11 География</p> <p>ОД 12 Физическая культура</p> <p>ОД 13 Основы безопасности и защиты Родины</p> <p>ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП 06 Охрана труда</p> <p>ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности</p> <p>ОП.08 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>ОП 09 Физическая культура</p> <p>ОП.10 Детское, школьное и диетическое питание</p>

			<p>ОП.11 Кухни народов мира</p> <p>ОП.12 Основы профессиональной адаптации и коммуникации</p> <p>ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОП.14 Основы бережливого производства</p> <p>ОП.15 Основы финансовой грамотности</p> <p>ОП.16 Профессиональное здоровье</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ.06 Освоение профессии 16472 Пекарь</p>
4	Acrobat Reader DC или аналог совместимый с операционной системой	По количеству рабочих мест	<p>ОД.01 Русский язык</p> <p>ОД.02 Литература</p> <p>ОД.03 Математика</p> <p>ОД.04 Иностранный язык</p> <p>ОД.05 Информатика</p> <p>ОД.06 Физика</p>

			<p>ОД 07 Химия ОД 08 Биология ОД 09 История ОД10 Обществознание ОД 11 География ОД 12 Физическая культура ОД 13 Основы безопасности и защиты Родины ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05 Основы калькуляции и учета ОП 06 Охрана труда ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОП.08 Безопасность жизнедеятельности ОП 09 Физическая культура ОП.10 Детское, школьное и диетическое питание ОП.11 Кухни народов мира ОП 12 Основы профессиональной адаптации и коммуникации ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП 14 Основы бережливого производства ОП.15 Основы финансовой грамотности ОП.16 Профессиональное здоровье ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>
--	--	--	---

			<p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 06 Освоение профессии 16472 Пекарь</p>
5	Google формы	По количеству рабочих мест	<p>ОД 01 Русский язык</p> <p>ОД 02 Литература</p> <p>ОД 03 Математика</p> <p>ОД 04 Иностранный язык</p> <p>ОД 05 Информатика</p> <p>ОД 06 Физика</p> <p>ОД 07 Химия</p> <p>ОД 08 Биология</p> <p>ОД 09 История</p> <p>ОД10 Обществознание</p> <p>ОД 11 География</p> <p>ОД 12 Физическая культура</p> <p>ОД 13 Основы безопасности и защиты Родины</p> <p>ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p> <p>ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров</p>

			<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>ОП 04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</p> <p>ОП.05 Основы калькуляции и учета</p> <p>ОП 06 Охрана труда</p> <p>ОП.07 Иностраный язык в профессиональной деятельности</p> <p>ОП.08 Безопасность жизнедеятельности</p> <p>ОП 09 Физическая культура</p> <p>ОП.10 Детское, школьное и диетическое питание</p> <p>ОП.11 Кухни народов мира</p> <p>ОП 12 Основы профессиональной адаптации и коммуникации</p> <p>ОП.13 Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОП 14 Основы бережливого производства</p> <p>ОП.15 Основы финансовой грамотности</p> <p>ОП.16 Профессиональное здоровье</p> <p>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>
--	--	--	--

			<p>ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПМ 06 Освоение профессии 16472 Пекарь</p>
--	--	--	--