Приложение 3
к ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет № 306 Русский язык, Литература

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парты	Мебель	Основное	Площадь кабинета – 30 кв. м. Число рабочих мест обучающихся – 30 Рабочее место преподавателя - 1 Освещение: энергосберегающие лампы – 8 точек Освещение по рабочим местам – норма Температурный режим - норма, 18-20 градусов. Относительная влажность воздуха – норма, 31% Пол бетонный, покрытый линолеумом Уборочный инвентарь - имеется.	ОУПБ. 01 Русский язык ОУПБ. 02 Литература
2	Стулья	Мебель	Основное		
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное		
4	Доска меловая, магнитная	Оборудование	Основное		
5	ПК	ТС	Основное		
6	Проектор	ТС	Основное		
7	Принтер	ТС			
8	Плакаты	УМК	Основное		
9	Презентации по ОУПБ. 01 Русский язык: Двоеточие в бессоюзном сложном предложении А-О в корне (тест) Фразеологизмы Правописание согласных Стили речи Сложноподчиненное	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	предложение Н-НН в суффиксах прилагательных и причастий Презентации по ОУПБ. 02 Литература: И.А.Бунин Ф.М.Достоевский В.Высоцкий. Жизнь и творчество А.И.Куприн. Талант любви в повести «Гранатовый браслет» М.Ю. Лермонтов Литература начала 20 века В.Маяковский А.Н.Островский М.Е.Салтыков-Щедрин Л.Н. Толстой. История создания романа «Война и мир» И.С.Тургенев. Роман «Отцы и дети» А.П.Чехов Чехов. Видеоряд М.А.Шолохов В.М.Шукшин Аудиозаписи: С.Есенин. Сергей Безруков читает стихи Есенина				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	А.С.Пушкин «Храни меня, мой талисман»,«На холмах Грузии»,»сожженное письмо, « Я вас любил…», «Я помню чудное мгновенье…» И.С.Тургенев« Как хорошо, как свежи были розы», «Лазурное царство», «Посещение» А.Фет «Еще майская ночь», «Ты отстрадала», «Старые письма» Видеофрагметны: С.Есенин (из х/ф «Есенин») М.Круг Л.Н.Толстой (из х/ф «Война и мир»), «Ясная поляна» Видеоролики: С.Есенин «Мне трудно на тебя смотреть», « Пускай ты выпита другим», «Я сердцем никогда не лгу», «Не жалею, не зову,не плачу…», «Клен ты мой опавший» И.Тальков «Чистые пруды», А. Фет «Я пришел к тебе с приветом», «Бабочка», «Первый				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	ландыш», «Стихи о любви» «Памяти Василия Шукшина» Учебные фильмы: А.Ахматова, М.Булгаков, романы А.Блок. Биография. Лирика И.А.Гончаров, Ф.М.Достоевский «Жизнь и творчество», Достоевский «Преступление и наказание», «Жизнь и смерть Достоевского», Русская литература. Ф.М.Достоевский Максим Горький. Раннее творчество А.И.Куприн, Лев Толстой, «Кинохроника 1910» Лесков «Биография. Произведения» «Николай Лесков - жизнь и наследие» Н.А.Некрасов «Кому на Руси жить хорошо» Н.А.Некрасов. Основные мотивы лирики А.Н.Островский Колумб Замоскворечья				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Дом-музей А.Н.Островского С.Есенин. Жизнь и творчество М.А.Шолохов, Шолохов «Тихий Дон» А.Твардовский «Жизнь и творчество» История создания романа «Отцы и дети» Тургенев «Жизнь и творчество», «Кирсановы и Базаров» Василь Быков. Повесть «Сотников» А.Фадеев, 1956 год, А. Фет. Поэзия и судьба. Фет. Лирика, А.Фет. Основные темы и мотивы лирики Художественные фильмы: «Гроза», «Радуга», «А зори здесь тихие» «Сотников», «Судьба человека», «Собачье сердце» «Отцы и дети»				

Кабинет № 403 Иностранный язык, Иностранный язык в профессиональной деятельности

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парты	Мебель	Основное	Площадь кабинета – 34,8 кв. м. Число рабочих мест обучающихся – 26 Рабочее место преподавателя - 1 Освещение: энергосберегающие лампы – 6 точек Освещение по рабочим местам – норма Температурный режим - норма, 18-20 градусов. Относительная влажность воздуха – норма, 31% Пол бетонный, покрытый линолеумом Уборочный инвентарь - имеется.	ОУПБ. 03 Английский язык ОГСЭ. 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2	Стулья	Мебель	Основное		
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное		
4	Полка навесная для хранения словарей	Мебель	Основное		
5	Доска меловая, магнитная	Оборудование	Основное		
6	ПК	ТС	Основное		
7	Плакаты:	УМК	Основное		
8	Презентации: Тема 1.1 Вводно-коррективный курс – *«Фонетика английского языка»* Тема 1.2 Описание людей, межличностные отношения. Общение с друзьями – *«My family», «My friends»* Тема 1.3 Человек, здоровье, спорт – *“Sport”* Тема 1.5 Город, деревня, инфраструктура – *“City-country”*	УМК	Основное		
	Тема 1.6 Природа и экология – *“Weather and seasons” (4), “Seasons”, “ Weather forecast”, “Ecological problems”* Тема 1.7 Научно-технический прогресс – *“Technologies”* Тема 1.8 Повседневная жизнь – *“My working day”,*				

	Тема 1.9 Досуг - *“Hobby”* Тема 1.10 Новости, СМИ – *“Internet”* Тема 1.13 Страноведение. Государственное устройство, правовые институты – *“Russia”, “America”, “The USA”, “England”, “Great Britain”, “Достопримечательности Англии”, «History of Great Britain” (2 видео)* Раздел 2. Профессионально-направленный модуль – *«Парикмахер», «Welding», «Cook»* Тема 2.1 Мир профессий. Современная молодежь – *“Choosing career”, “ Future profession”* **Грамматика**: 1. «Времена группы Simple”, 2. “Времена группы Continuous”, 3. “Времена группы Perfect”, 4. “Irregular verbs”, 5. “Passive voice”, 6. “Some-any”, 7. “Modal verbs”, 8. «Степени сравнения прилагательных» 9. «Множественное число имен существительных» **Английский язык в ПД** 1. Types of welding 2. Welding methods				

	3. Equipment in welding				

Кабинет № 303 История, Обществознание, География, Основы исследовательской деятельности, Основы философии, Психология общения

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парты	Мебель	Основное	Площадь кабинета – 34,0 кв. м. Число рабочих мест обучающихся – 26 Рабочее место преподавателя - 1 Освещение: энергосберегающие лампы – 6 точек Освещение по рабочим местам – норма Температурный режим - норма, 18-20 градусов. Относительная влажность воздуха – норма, 31% Пол бетонный, покрытый линолеумом Уборочный инвентарь -	ОУПБ.07 История ОУПБ.08 Обществознание ОУПБ.09 География ДУП.01 Основы исследовательской деятельности ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.05 Психология общения
2	Стулья	Мебель	Основное		
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное		
4	Полка для хранения плакатов	Мебель	Основное		
5	Доска меловая, магнитная	Оборудование	Основное		
6	Телевизор	ТС	Основное		
7	Плакаты	УМК	Основное		
8	По ОУПБ.09 География : Карты: «Политическая карта мира», «Административные районы РФ», «Хозяйство РФ» - Мультимедийные презентации: Источники географической информации - Политическое устройство мира - География мировых природных	УМК	Основное		

	ресурсов - География населения мира - Мировое хозяйство. - Современные особенности развития мирового хозяйства - География отраслей первичной сферы мирового хозяйства - География отраслей вторичной сферы мирового хозяйства - География отраслей третичной сферы мирового хозяйства - Регионы мира География населения и хозяйства Зарубежной Европы - География населения и хозяйства Зарубежной Азии - География населения и хозяйства Африки - География населения и хозяйства Северной Америки - География населения и хозяйства Латинской Америки - География населения и хозяйства Австралии и Океании - Россия в современном мире - Географические аспекты современных глобальных проблем человечества - Документальные фильмы : -География России			имеется.	

	-Вершины мира -Китай -Южная Корея -Северная Корея - - Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности по темам дисциплины - Рабочая программа по предмету «ОУПБ.09 География» - Методические рекомендации по выполнению. Практических работ - Основные печатные и электронные издания, дополнительные издания перечислены ((в п.3 рабочей программы) -Фонд оценочных средств				
9	Презентации по ОУПБ.07История: Выборы Первая Мировая война Вторая Мировая война Путин, Ленин, Сталин Ельцин, Иван Грозный, Б. Годунов, Гитлер Жириновский, Цицерон, Конфуций, Лао Дзи	УМК	Основное		

	Первобытный период, Философы Древнего Востока Презентации по ДУП.01 Основы исследовательской деятельности Наука как поиск истины и часть духовного мира человека Системный подход в организации учебно – исследовательской Защита интеллектуальной собственности Публичное выступление Духовный мир человека Наука как поиск истины и часть духовного мира человека Рациональное и эмоциональное восприятие окружающего мира в процессе научного познания триумфы науки с 6 века до н. э. по 3 век н. э Требования к оформлению текстовых документов **Видеоролик:** Понятие исследовательской деятельности Фильмы: по ОГСЭ.05 Психология общения -Тюремный эксперимент. -Эксперимент Стэнли Милгрэма. - Эксперимент Филипа Зимбардо. -Конформное поведение. -				

	Маугли наших дней. -Детектор лжи. Жесты. Психологический эксперимент Аша. -Примеры речевых барьеров. Мультфильм: -Рисунок Херлуфа Бидструпа -Притча «Все оставляет свой след» -Темперамент и его свойства. -Притча «О ценности жизни». -Притча				
10	Портреты	УМК	Основное		
11	Планшеты	УМК	Основное		
12	Карты	УМК	Основное		
13	Плакаты	УМК	Основное		

Кабинет № 202 Информатика, Основы безопасности жизнедеятельности, Безопасность жизнедеятельности, Информационные технологии в профессиональной

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парты	Мебель	Основное	Площадь кабинета – 38,0 кв. м. Число рабочих мест обучающихся – 26 Рабочее место преподавателя – 1 ПК Intel (R) Core (TM) 2 CPU 6320	ОУПБ.11 Основы безопасности жизнедеятельности ОУПБ.05 Информатика
2	Стулья	Мебель	Основное		
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное		
4	Доска меловая, магнитная	Оборудование	Основное		
5	Рабочее место обучающегося с	ТС	Основное		

	ПК			1,86GHz ОЗУ 1,00 ГБ Принтер Canon LBP 2900 Сканер Epson Perfection V10 Рабочее место обучающегося с ПК 10шт - Genuine Intel (R) CPU 22140 1,60 GHz ОЗУ 1,0ГБ Освещение: энергосберегающие лампы – 8 точек Освещение по рабочим местам – норма Температурный режим - норма, 18-20 градусов. Относительная влажность воздуха – норма, 31% Пол бетонный, покрытый линолеумом Уборочный инвентарь - имеется.	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности
6	АРМ преподавателя Системный блок Принтер Сканер	ТС	Основное		
7	Проектор BENQ MPS10	ТС	Основное		
8	Презентации Информатика: «Информация и информационные процессы» «Подходы к измерению информации» «Иерархия. Деревья Графы» «Тексты и кодирование. Передача данных» «Передача данных. Источник, приемник, канал связи, сигнал, кодирующее и декодирующее устройства» «Дискретизация» «Системы счисления» «Двоичная система счисления» «Восьмеричная система счисления» «Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики» Эквивалентные преобразования логических выражений Логические операции Дискретные объекты Алгоритмы и структуры данных Языки программирования Логические переменные	УМК	Основное		

	Двумерные массивы Интегрированная среда разработки программы на выбранном языке программирования Имитационное моделирование Аппаратное и программное обеспечение компьютера Многопроцессорные системы Подготовка текстов и демонстрационных материалов Средства создания и редактирования математических текстов. Настольно-издательские системы. Видеофильмы Языки программирования Двумерные массивы Компоненты интегрированной среды разработки программ Имитационное моделирование История развития вычислительной техники				
8	Презентации ОБЖ, БЖ: «Основы обеспечения безопасности человека в современном мире» «Основы безопасности дорожного движения» «Социальная безопасность» «Опасности на транспорте» «Государственная система защиты населения от опасных и	УМК	Основное		

	чрезвычайных ситуаций» «Средства защиты и приборы контроля для обеспечения личной и коллективной безопасности» «Общегосударственная система противодействия экстремизму, терроризму и наркотизму» «Уровни террористической угрозы в России» «Основы здорового образа жизни» «Нормативно-правовые основы первой помощи» «Мероприятия по оказанию первой помощи при неотложных состояниях» «Основы национальной безопасности РФ» «Вооруженные силы РФ» «Элементы строевой подготовки» «Устройство и боевые свойства автомата Калашникова» «Устройство и правила метания гранат» «Средства индивидуальной защиты» «Подготовка граждан по военно-учетным специальностям» Видеофильмы: «Три уровня угрозы» «Здоровый образ жизни» «Правовые аспекты оказания				

	первой медицинской помощи» «Устройство и боевые свойства автомата Калашникова» «Устройство и правила метания гранат»				
9	Презентации Безопасность жизнедеятельности: «Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики» «Противодействие терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России» «Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту» «Основы обороны государства» «Гражданская оборона, ее структура и задачи» «Защита населения от оружия массового поражения» «Пожарная безопасность. Правила безопасного поведения при пожарах» «Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим» Видеофильмы «Правила поведения при пожаре» «Первая помощь» «Школа №1»	УМК	Основное		

Кабинет № 401 Химия, Биология

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парты	Мебель	Основное	Площадь кабинета – 84.5 кв. м. Число рабочих мест обучающихся – 30 Рабочее место преподавателя - 1 Освещение: энергосберегающие лампы дневного света (14шт.), 20Вт Освещение по рабочим местам – норма Естественное: 4 окна, 8 затемняющих штор Температурный режим - норма, 18-20 градусов. Относительная влажность воздуха – норма, 31% Пол бетонный, покрытый линолеумом Уборочный инвентарь - имеется.	ОУП. 01 Химия У ОУП. 02 Биология У ЕН.01 Химия ЕН.02 Экологические основы природопользования
2	Стулья	Мебель	Основное		
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное		
4	Доска меловая, магнитная	Оборудование	Основное		
5	ПК	ТС	Основное		
6	Огнетушитель	оборудование	Основное		
7	Плакаты:	УМК	Основное		
8	Презентации:	УМК	Основное		
	Презентации: Общая химия. 1.Дисперсные системы. 2.Окислительно-восстановительные реакции 3.Периодический закон и периодическая система химических элементов 4.Полимеры 5.Растворы 6.Строение атома. 7.Химическая связь. 8.Химические реакции. 9.Химия наука о веществах. Органическая химия. 1.Азотсодержащие гетероциклические соединения. 2.Амины. Аминокислоты. Белки. 3.Биологически активные вещества.				

	4.Карбоновые кислоты и их производные. 5.Карбоновые соединения в органической химии. 6.Углеводы. Основы неорганической химии. 1.Основные классы неорганических соединений. 2.Химия в жизни общества. 3. Химия в профессии повар. Видеоролики. Органическая химия. 1.А.М.Бутлеров и теория строения органических веществ. 2.Алкадиены. 3.Предельные углеводороды. Обобщающий урок. 4.Предельные				
	Презентации: 1.Бионика 2.Организм. Размножение и индивидуальное развитие. 3.Основы генетики и селекции. 4.Основы экологии. 5. Происхождение и развитие жизни на Земле. 6. Происхождение человека. 7.Учение о клетке. Видеоролики. 1.Биология как наука. 2.Виды естественного отбора. 3.Генетические основы селекции организмов. 4.Гипотезы о происхождении				

	жизни. 5.Учение Дарвина об искусственном отборе. 6.Этапы эволюции человека Презентации по ЕН 01Химия: 1.Аналитическая химия. 2.Белки. 3.Грубодисперсные системы 4.Карбоновые кислоты. 5.Качественный анализ. 6.Количественный анализ. 7.Коллоидные растворы 8.Липиды 9. Оксикислоты. 10. Поверхностные явления. Адсорбция. 11.Свойства растворов. 12.Теоретические основы органической химии. 13.Термохимия. 14.Химическая реакция. 15.Химическое равновесие. Видеоролики по ЕН 01Химия: 1. Коллоидные растворы. 2. Органическая химия. Карбоновые кислоты. Оксикислоты. Спиртокислоты. 3.Предмет аналитической химии. 4.Дисперсные системы. 5.Типы химических реакций.				

Кабинет № 301 Математика

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парты	Мебель	Основное	Площадь кабинета – 36,0 кв. м. Число рабочих мест обучающихся – 30 Рабочее место преподавателя - 1 Освещение: энергосберегающие лампы – 8 точек Освещение по рабочим местам – норма Температурный режим - норма, 18-20 градусов. Относительная влажность воздуха – норма, 31% Пол бетонный, покрытый линолеумом Уборочный инвентарь - имеется.	ОУПБ.04. Математика
2	Стулья	Мебель	Основное		
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное		
4	Доска меловая, магнитная	Оборудование	Основное		
5	Модели многогранников и тел вращения	Оборудование	Основное		
6	Комплект учебно-наглядных и методических пособий по дисциплине	УМК	Основное		
7	Дистанционное обучение: 1. Разработка материалов для проведения дистанционных занятий по предмету математика тема «Тригонометрические функции» 2. Разработка материалов для проведения дистанционных занятий по предмету математика тема «Стереометрия» Разработка материалов для проведения дистанционных занятий по предмету математика тема «производная и ее применение»	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Методические разработки: 1. Комплект тестовых заданий по учебной дисциплине «Математика» для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования по профессии 2.Рабочая тетрадь по математике (алгебра и начала анализа) для студентов 2 курса по теме «Правила нахождения производных. Применение непрерывности производной» 3. МАТЕМАТИКА справочное пособие для студентов 1 курса	УМК	Основное		
7	Учебные презентации: 1. Производная и её свойства 2. Вторая производная и её применение 3. Взаимное расположение прямых в пространстве 4. Взаимное расположение прямых и плоскостей в пространстве	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	5. Перпендикулярность прямых и плоскостей в пространстве 6. Теорема о трёх перпендикулярах 7. Векторы в пространстве 8. Действия над векторами 9. Элементарные функции. Свойства и графики 10. Преобразование графиков 11. Призма 12. Параллелепипед. Куб. 13. Пирамида 14. Сечения многогранников 15. Правильные многогранники 16. Симметрия в многогранниках 17. Цилиндр. 18. Конус 19. Шар. Сфера 20. Сечения тел вращения 21. Площадь криволинейной трапеции				
9	Учебный стенд: 1. Таблица простых чисел	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	2. Таблица квадратов натуральных чисел от 0 до 99 3. Формулы сокращённого умножения и Свойства степеней 4. Арифметические корни и их свойства 5. Степени чисел от 2 до 10 6. Логарифм числа 7. Тригонометрические уравнения 8. Формулы тригонометрии 9. Формулы дифференцирования 10. Таблица основных интегралов 11. Степень и её свойства 12. Формулы сокращённого умножения				

Кабинет № 209 Физика

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парты	Мебель	Основное	Площадь кабинета – 30 кв. м.	ОУПБ.06 Физика

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Стулья	Мебель	Основное	Число рабочих мест обучающихся – 30 Рабочее место преподавателя - 1 Освещение: энергосберегающие лампы – 8 точек Освещение по рабочим местам – норма Температурный режим - норма, 18-20 градусов. Относительная влажность воздуха – норма, 31% Пол бетонный, покрытый линолеумом Уборочный инвентарь - имеется.	
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное		
4	Доска меловая, магнитная	Оборудование	Основное		
5	Приборы для демонстрационных опытов (приборы общего назначения, приборы по механике, молекулярной физике, электричеству, оптике и квантовой физике).	Оборудование	Основное		
6	Приборы для фронтальных лабораторных работ и опытов (наборы оборудования по всем темам курса физики).	Оборудование	Основное		
7	Принадлежности для опытов: лабораторные принадлежности, материалы, посуда, инструменты.	Оборудование	Основное		
8	Модели.	Оборудование	Основное		
9	Интерактивная доска TRIUMPN BOARD	ТС	Основное		
10	ПК	ТС	Основное		
11	Проектор ВЕНД РВ 2110	ТС	Основное		
12	АРМ учителя физики	ТС	Основное		
13	Беспроводной планшет	ТС	Основное		
14	Документ-камера MinioView	ТС	Основное		
15	Принтер	ТС			
16	Печатные пособия: таблицы,	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	раздаточные материалы.				
17	Плакаты	УМК	Основное		
18	Интерактивное пособие. Кинематика и динамика. Механические колебания и волны. МКТ и термодинамики. Электростатика и электродинамика. Постоянный ток. Магнитное поле. Электромагнетизм. Электромагнитные волны. Геометрическая и волновая оптика. Квантовая физика. Ядерная физика.	УМК	Основное		

Кабинет № 402 Основы финансовой грамотности, Основы предпринимательства, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Техническое оснащение организаций питания, Организация обслуживания, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Правовые основы профессиональной деятельности

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парты	Мебель	Основное	Площадь кабинета – 36,0 кв. м. Число рабочих мест обучающихся – 30 Рабочее место преподавателя - 1 Освещение: энергосберегающие	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение
2	Стулья	Мебель	Основное		
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное		
4	Доска меловая, магнитная	Оборудование	Основное		
5	Экран проекционный	Оборудование	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Шкаф для хранения рабочей документации			лампы – 10 точек Освещение по рабочим местам – норма Температурный режим - норма, 18-20 градусов. Относительная влажность воздуха – норма, 31% Пол бетонный, покрытый линолеумом Уборочный инвентарь - имеется.	организаций питания ОП.04 Организация обслуживания ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.08 Охрана труда ОП. 10 Основы финансовой грамотности ОП.11 Основы предпринимательства
7	ПК	ТС	Основное		
8	Проектор	ТС	Основное		
9	Принтер	ТС	Основное		
10	Многофункциональное устройство PanasonikKX – MB 2000.	ТС	Основное		
11	Ноутбук AcerICL 50.	ТС	Основное		
12	Презентации по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья: Оценка качества вкусовых товаров и кондитерских изделий Колбасные изделия Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров Методы контроля качества продуктов при хранении Мясные полуфабрикаты и субпродукты Мясо Яйца и яйцепродукты Классификация рыбы Рыба и рыбные продукты Нерыбные продукты моря Оценка качества рыбы по натуральным образцам Подтверждение соответствия	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	продовольственных товаров Организация труда и техника безопасности обслуживающего персонала Организация продовольственного и материально-технического снабжения Организация складского хозяйства Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания Организация снабжения на предприятиях общественного питания Приемка различных видов продовольственных товаров Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю Товарные запасы и их роль в общественном питании Организация снабжения предприятий общественного питания Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на ПОП Методы контроля возможных				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	хищений запасов на производстве Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходом продуктов на ПОП Презентации по ОП.03 Техническое оснащение организаций питания: ***<u>Мультимедийные презентации:</u>*** Механическое оборудование для обработки овощей Оборудование, инвентарь и посуда в барах Организация работы мучного цеха Льдогенераторы и аппараты для приготовления мягкого мороженого Универсальные приводы Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Общие требования к организации рабочих мест повара Льдогенераторы и аппараты для приготовления мягкого мороженого Оборудование,				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	инвентарь и посуда в барах Холодильное оборудование кондитерского цеха Организация работы горячего цеха на предприятиях общественного питания Виды технологического оборудования кондитерского цеха Машины для обработки овощей Машины для обработки мяса и рыбы Электрические пищеварочные котлы Автоматизированные электрокипятильники и водонагреватели Организация работы горячего цеха на предприятиях общественного питания Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания Организация работы овощного цеха на предприятиях общественного питания Организация работы холодного цеха на предприятиях общественного				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	питания Организация работы птице - гольевого цеха на предприятиях общественного питания Презентации по ОП.04 Организация обслуживания: ***<u>Мультимедийные презентации:</u>*** Услуги общественного питания и требования к ним- 1 Услуги общественного питания и требования к ним – 2 Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания Торговые помещения организаций питания Санитарно-гигиенические " требования к устройству, содержанию и оборудованию предприятий общественного Характеристика торговых помещений Столовая посуда и приборы Столовая посуда, приборы и столовое белье Порядок получения и подготовка посуды, приборов Презентации по ОП.05 Основы				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	экономики, менеджмента и маркетинга: Мультимедийные презентации: Экономика — система общественного воспроизводства Предприятие, как хозяйствующий субъект Предприятие как субъект хозяйствования Предприятие и предпринимательство Предприятие как объект и субъект предпринимательской деятельности Классификация предприятий общественного питания Предприятия общественного питания как хозяйствующий субъект Понятие и виды организаций Издержки производства Инновационная и инвестиционная деятельность предприятия Оборотные фонды предприятия Основные производственные фонды Основные фонды предприятия Спрос и предложение Рынок, понятие и виды,				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены) Понятие рынка Организация учета на предприятии питания Производственные фонды предприятия и издержки производства Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании Конкурентоспособность предприятия Политика государства в области оплаты труда Понятие о нормировании и нормах труда. Определение численности работников производства Конкурентоспособность товара и предприятия Рационализация режима труда и отдыха. Виды графиков выхода на работу Власть и влияние Деловое общение в менеджменте Коммуникации в организации Конкуренция в маркетинге Малый бизнес				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Механизмы ценообразований на продукцию и услуги Понятие о нормировании и нормах труда. Определение численности работников производства Малый бизнес: организация предпринимательской деятельности Понятие конкуренции в маркетинге Принципы делового общения Рационализация режима труда и отдыха. Виды графиков выхода на работу Сбытовая политика Сегментирование рынка и позиционирование товара Стили управления Сущность товарооборота Типы рыночных структур Товарная политика предприятия Презентации по ОП.08 Охрана труда: ***<u>Мультимедийные презентации:</u>*** Вредные производственные факторы Инструктаж по технике безопасности при выходе на производственную практику на				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	предприятия общественного питания Охрана труда на предприятиях общественного питания Классификация опасных и вредных производственных факторов и средства защиты работающих Влияние производственных факторов на состояние здоровья и жизнеспособность человека Безопасность на предприятиях общественного питания Защита человека от опасности механического травмированы и от опасных факторов комплексного характера Защита человека от опасных факторов комплексного характера Инструктажи по технике безопасности Классификация и номенклатура негативных факторов. Классификация условий труда Опасные факторы комплексного характера Пожарная безопасность Производственный травматизм и профессиональные заболевания				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Организация труда и техника безопасности обслуживающего персонала Презентации по ОП.06 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности: ***<u>Мультимедийные презентации:</u>*** Что такое экономика Основные концепции экономики Экономическая система Экономическая сфера Собственность Собственность и ее виды Принципы рыночной экономики Предприятие в условиях рыночной экономики Организационно – правовые формы предприятий Выбор организационно-правовой формы . Процедура регистрации Финансовые результаты деятельности предприятия Право. Система права. Отрасли права. Источники права Рынок труда Трудовые отношения в рыночных условиях Правовая форма				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	производственных отношений Правовое регулирование заработной платы Трудовой договор. Материальная ответственность сторон трудового договора Практикум по решению задач по теме «Типы экономических систем» Презентации по ОП. 10 Основы финансовой грамотности: Цифровая безопасность. Личные финансы. Банковская система. Инвестиции. Налоги. Налоговая система. Финансовые мошенничества. Финансовые риски. Фондовый рынок. Интерактивная игра «В стране финансии» Своя игра по финансам. Человеческий капитал. Страхование. Инвестиции.				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Биометрия. Банк и банковские депозиты. Кредит. Виды кредитов. Формы дистанционного банковского обслуживания. Презентации по ОП.11 Основы предпринимательства: Общая характеристика предпринимательства Типология предпринимательства Предпринимательская среда Порядок регистрации ИП и ЮЛ Маркетинг в предпринимательской деятельности				

Кабинет № 302 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена; МДК 01.02, МДК 02.01, МДК 03.02, ПМ.05, МДК 07.01

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Парты	Мебель	Основное	Площадь кабинета – 65,0 кв. м. Число рабочих мест обучающихся – 30 Рабочее место преподавателя - 1	ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена;
2	Стулья	Мебель	Основное		
3	Стол преподавателя	Мебель	Основное		
4	Доска меловая, магнитная	Оборудование	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Экран проекционный	Оборудование	Основное	Освещение: энергосберегающие лампы – 12 точек Освещение по рабочим местам – норма Температурный режим - норма, 18-20 градусов. Относительная влажность воздуха – норма, 31% Пол бетонный, покрытый линолеумом Уборочный инвентарь - имеется.	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК 02.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; ПМ.05 Организация и ведение процессов
6	Шкаф для хранения рабочей документации				
7	Проектор	ТС	Основное		
8	Принтер	ТС	Основное		
9	***Мультимедийные презентации*** по ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: Пищевые вещества и их значение; Пищевые инфекции; Пищевые отравления; Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве; Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе; Пищеварение; Санитария и гигиена предприятий общественного питания; МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных	УМК	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	полуфабрикатов: Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов; Механическая обработка мяса, производство полуфабрикатов из мяса; Механическая кулинарная обработка овощей и грибов; Требования к качеству овощей; Классификация рыбы и способы подготовки; Разделка нерыбного сырья; Разделка рыбы с костным скелетом. МДК 02.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления; Классификация тепловой кулинарной обработки; Процессы, происходящие при термической обработке				приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	продуктов; Выбор посуды для отпуска; Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов; Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов. МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы; Приготовление, оформление и отпуск рыбы заливной; Приготовление, оформление и отпуск рыбных рулетов; Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья; Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, птицы; Приготовление, оформление и				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	отпуск паштетов; Оформление тарелки. ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления; Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов,используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства; Характеристика процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Требования к организации рабочих мест; Ресурсное обеспечение работ в				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	кондитерском цехе; Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения; Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная; Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения; Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей; Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной); Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста;				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента. МДК 07.01 Технология приготовления кулинарной продукции: Отраслевые особенности организаций питания; Организация продовольственного и материально-технического снабжения; Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; Организация складского хозяйства; Организация снабжения на предприятиях общественного питания; Нормативно – техническая и технологическая документация; Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов; Разделка рыбы с костным скелетом.				

1.2. Оснащение мастерских «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Хлебопечение», «Ресторанный сервис»
Мастерская «Поварское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочий стол преподавателя не менее 1200х750х750мм, столешница не тоньше 15 мм, с подставкой под системный блок	**Мебель**	Основное	Площадь зоны: 110 кв. м. Освещение: верхнее светодиодное Подключение к проводному и беспроводному интернету Электричество: Подключения к сети 220В и 380В) Покрытие пола: плитка - 110 $м^2$ на всю зону Вентиляционные вытяжки	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и
2	Компьютерный стул. Максимальная высота сиденья- не менее 510 мм, Минимальная высота сиденья- не более 390мм, Наличие подлокотников, Перемещение на колёсах	**Мебель**	Основное		
3	Парты	**Мебель**	Основное		
4	Стулья	**Мебель**	Основное		
5	Шкаф для одежды	**Мебель**	Основное		
6	Стол производственный – 15шт.	**Мебель**	Основное		
7	Стол-подставка под пароконвектомат СП 200-a/b/c-11- 5шт.	**Мебель**	Основное		
8	Шкаф для хранения инструмента	**Мебель**	Основное		
9	АРМ: процессор не менее 6 ядер и 12 потоков, max частота - не менее 4 ГГц. ОЗУ не менее 16 ГБ. Видеопамять, ГБ: не менее 4. SSD, ТБ: не менее 0,96. Тип - M.2. Клавиатура, мышь - беспроводные. Монитор не менее 27", не менее 1920х1080, 16:9, IPS или VA, не менее 250 кд/м2	**ТС**	Основное		
10	Стеллаж 4-х уровневый -5 шт.	**Мебель**	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Холодильный шкаф POZIS RK-103 белый-3шт.	**Оборудование**	Основное		форм обслуживания ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживании ПМ. 07 Освоение профессий рабочих: 33.010 Повар, 33.011 Кондитер
12	Персональный компьютер	**ТС**	Основное		
13	Проектор Тип - DLP. Разрешение, пикс: не менее 1280x800. Размер изображения: не менее 27-300". Яркость - не менее 4000 lm. Контрастность - не менее 20000:1. Коррекция искажений вертикальных, °: не менее -40 /+40. Входы: HDMI, VGA, композитный (RCA), аудио (MiniJack), USB Type A. Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	**ТС**	Основное		
14	Экран Диагональ - не менее 98", 16:9. Размер экрана, см: не менеее 220x120. Тип - рулонный. Тип проекции - прямая.	**Оборудование**	Основное		
15	Пароконвектомат, UNOX XEVC-0511-E1R - 5шт.	**Оборудование**	Основное		
16	Весы настольные электронные (профессиональные) CAS SW-5- 5шт.	**Оборудование**	Основное		
17	Плита индукционная Luxstahl ПИ 4-98-5шт.	**Оборудование**	Основное		
18	Подставка под индукционную плиту-5 шт.	**Оборудование**	Основное		
19	Планетарный миксер Hurakan HKN-KS5-5 шт.	**Оборудование**	Основное		
20	Шкаф холодильный CRYSPI UC 400-5 шт.	**Оборудование**	Основное		
21	Мойка односекционная со столешницей ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 Л краш-5 шт.	**Оборудование**	Основное		
22	Блендер ручной погружной Bosch MS 62 M6110-5 шт.	**Оборудование**	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
23	Смеситель холодной и горячей воды-5 шт.	**Оборудование**	Основное		
24	Кремер-Сифон для сливок 0,25л-5 шт.	**Оборудование**	Основное		
25	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли-5 шт.	**Оборудование**	Основное		
26	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) -5 шт.	**Оборудование**	Основное		
27	Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05-2шт.	**Оборудование**	Основное		
28	Часы настенные (электронные)-2шт	**Оборудование**	Основное		
29	Микроволновая печь Airhot WP 1000-30L-1шт	**Оборудование**	Основное		
30	Фритюрница Airhot EF8-1шт	**Оборудование**	Основное		
31	Слайсер Hurakan HKN-HM220-1шт	**Оборудование**	Основное		
32	Мясорубка Hurakan HKN-12CR-1шт	**Оборудование**	Основное		
33	Блендер стационарный Hurakan HKN-BLW2 серый -1шт	**Оборудование**	Основное		
34	Соковыжималка Hurakan HKN-CFV60-1шт	**Оборудование**	Основное		
35	Настольная вакуумно-упаковочная машина Hurakan HKN-VAC260M- 1шт	**Оборудование**	Основное		
36	Кофемолка Bosch MKM 6000/6003-1шт	**Оборудование**	Основное		
37	Морозильный шкаф POLAIR ШХ-0,7ДСН(DP107-S)- 2шт	**Оборудование**	Основное		
38	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	**УМК**	Основное		

Мастерская «Кондитерское дело»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочий стол преподавателя не менее 1200х750х750мм, столешница не тоньше 15 мм, с подставкой под системный блок	**Мебель**	Основное	Площадь зоны: 110 кв. м. Освещение: верхнее светодиодное Подключение к проводному и беспроводному интернету Электричество: Подключения к сети 220В и 380В) Покрытие пола: плитка - 110 $м^2$ на всю зону Вентиляционные вытяжки	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ. 07 Освоение профессий рабочих: 33.010 Повар, 33.011 Кондитер
2	Компьютерный стул. Максимальная высота сиденья- не менее 510 мм, Минимальная высота сиденья- не более 390мм, Наличие подлокотников, Перемещение на колёсах	**Мебель**	Основное		
3	Парты	**Мебель**	Основное		
4	Стулья	**Мебель**	Основное		
5	Стол кондитерский ТЕХНО-ТТ СП- 311/1508 - 3шт.	**Мебель**	Основное		
6	Стеллаж 4-х уровневый - 3шт.	**Мебель**	Основное		
7	Стол-подставка под пароконвектомат СП 200-a/b/c-11- 5шт.	**Мебель**	Основное		
8	Шкаф для хранения инструмента	**Мебель**	Основное		
9	АРМ: процессор не менее 6 ядер и 12 потоков, max частота - не менее 4 ГГц. ОЗУ не менее 16 ГБ. Видеопамять, ГБ: не менее 4. SSD, ТБ: не менее 0,96. Тип - M.2. Клавиатура, мышь - беспроводные. Монитор не менее 27", не менее 1920х1080, 16:9, IPS или VA, не менее 250 кд/м2	**ТС**	Основное		
10	Стеллаж 4-х уровневый -5 шт.	**Мебель**	Основное		
11	Холодильный шкаф POZIS RK-103 белый- 3шт.	**Оборудование**	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
12	Персональный компьютер	**ТС**	Основное		
13	Проектор Тип - DLP. Разрешение, пикс: не менее 1280x800. Размер изображения: не менее 27-300". Яркость - не менее 4000 lm. Контрастность - не менее 20000:1. Коррекция искажений вертикальных, °: не менее -40 /+40. Входы: HDMI, VGA, композитный (RCA), аудио (MiniJack), USB Type A. Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	**ТС**	Основное		
14	Экран Диагональ - не менее 98", 16:9. Размер экрана, см: не менеее 220x120. Тип - рулонный. Тип проекции - прямая.	**Оборудование**	Основное		
15	Печь конвекционнаяENTECO MASTER ПН-44 пар2 - 3шт	**Оборудование**	Основное		
16	Подставка под конвекционную печь Финист ППК - 3шт.	**Оборудование**	Основное		
17	Весы настольные электронные CAS SW-5 - 3шт.	**Оборудование**	Основное		
18	Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF70D - 3шт.	**Оборудование**	Основное		
19	Планетарный настольный миксер Hurakan HKN-KS5 - 3шт.	**Оборудование**	Основное		
20	Планетарный миксер Hurakan HKN-KS5-5 шт.	**Оборудование**	Основное		
21	Микроволновая печь Samsung ME-88SUW - 3шт.	**Оборудование**	Основное		
22	Тележка-шпилька ГШГР-15- 6шт.	**Оборудование**	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
23	Блендер стационарный Hurakan HKN-BLW2 серый - 3шт.	**Оборудование**	Основное		
24	Карамелизатор (в комплекте с баллоном) - 3шт.	**Оборудование**	Основное		
25	Кремер-Сифон для сливок 0,25л-5 шт.	**Оборудование**	Основное		
26	Таймер с обратным отсчётом времени - 3шт.	**Оборудование**	Основное		
27	Шкаф шоковой заморозки Icemake ATT05-2шт.	**Оборудование**	Основное		
28	Часы настенные- 3шт.	**Оборудование**	Основное		
29	Стеллаж 4-х уровневый 600х500х1800- 2шт.	**Оборудование**	Основное		
30	Микроволновая печь Airhot WP 1000-30L-1шт	**Оборудование**	Основное		
31	Столы для презентации 1800х600х850- 2шт.	**Оборудование**	Основное		
39	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	**УМК**	Основное		

Мастерская «Хлебопечение»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Рабочий стол преподавателя не менее 1200х750х750мм, столешница не тоньше 15 мм, с подставкой под системный блок	**Мебель**	Основное	Площадь зоны: 110 кв. м. Освещение: верхнее светодиодное Подключение к проводному и	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
2	Компьютерный стул. Максимальная высота сиденья- не менее 510 мм, Минимальная	**Мебель**	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	высота сиденья- не более 390мм, Наличие подлокотников, Перемещение на колёсах			беспроводному интернету Электричество: Подключения к сети 220В и 380В) Покрытие пола: плитка - 110 $м^2$ на всю зону Вентиляционные вытяжки	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3	Парты	**Мебель**	Основное		
4	Стулья	**Мебель**	Основное		
5	Стол с моечной ванной ТЕХНО-ТТ ВМ-31/456 п- 1шт.	**Мебель**	Основное		
6	Стеллаж 4-х уровневый - 3шт.	**Мебель**	Основное		
7	Презентационный стол СПЛ 1500- 1шт.	**Мебель**	Основное		
8	Стеллаж сплошной разборный СтПЛ 4- 1шт.	**Мебель**	Основное		
9	АРМ: процессор не менее 6 ядер и 12 потоков, max частота - не менее 4 ГГц. ОЗУ не менее 16 ГБ. Видеопамять, ГБ: не менее 4. SSD, ТБ: не менее 0,96. Тип - M.2. Клавиатура, мышь - беспроводные. Монитор не менее 27", не менее 1920x1080, 16:9, IPS или VA, не менее 250 кд/м2	**ТС**	Основное		
10	Стол производственный разделочный – 2шт.	**Мебель**	Основное		
11	Печь конвекционная с функцией пароувлажнения ENTECO MASTER ПН-64 пар 2- 1шт.	**Оборудование**	Основное		
12	Персональный компьютер	**ТС**	Основное		
13	Проектор Тип - DLP. Разрешение, пикс: не менее 1280x800. Размер изображения: не менее 27-300". Яркость - не менее 4000 lm. Контрастность - не менее 20000:1. Коррекция искажений вертикальных, °: не менее -40	**ТС**	Основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	/+40. Входы: HDMI, VGA, композитный (RCA), аудио (MiniJack), USB Type A. Выходы: VGA, аудио (MiniJack)				
14	Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара шкаф пекарский АВАТ ЭШП-3-01КП – 1шт.	**Оборудование**	Основное		
15	Шкаф расстоечный HURAKAN HKN-XLT 193- 1шт.	**Оборудование**	Основное		
16	Подставка под конвекционную печь Финист ППК - 3шт.	**Оборудование**	Основное		
17	Весы настольные электронные CAS SW-5 - 3шт.	**Оборудование**	Основное		
18	Весы для простого взвешивания порционные CAS SW-5- 1шт.	**Оборудование**	Основное		
19	Планетарный миксер Hurakan HKN-KS5- 1шт.	**Оборудование**	Основное		
20	Тестомес с фиксированной дежой , двухскоростной Hurakan HKN- M20SN2V- 1шт.	**Оборудование**	Основное		
21	Тележка-шпилька сварная,нерж. ГШГР-15 - 2шт.	**Оборудование**	Основное		
39	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	**УМК**	Основное		

Мастерская «Ресторанный сервис»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол производственный разделочный – 2шт.	**Мебель**	Основное	Площадь зоны: 110 кв. м. Освещение: верхнее светодиодное Подключение к проводному и беспроводному интернету Электричество: Подключения к сети 220В и 380В) Покрытие пола: плитка - 110 $м^2$ на всю зону Вентиляционные вытяжки	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала
2	Мельница для льда– 1шт.	**Оборудование**	Основное		
3	Проектор Тип - DLP. Разрешение, пикс: не менее 1280x800. Размер изображения: не менее 27-300". Яркость - не менее 4000 lm. Контрастность - не менее 20000:1. Коррекция искажений вертикальных, °: не менее -40 /+40. Входы: HDMI, VGA, композитный (RCA), аудио (MiniJack), USB Type A. Выходы: VGA, аудио (MiniJack)	**ТС**	Основное		
4	Итальянская кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат- 1шт	**Оборудование**	Основное		
5	Кофемолка - электрическая - 1шт	**Оборудование**	Основное		
6	Комплект учебно-методической документации (согласно перечню используемых учебных изданий и дополнительной литературы)	**УМК**	Основное		

1.3. Оснащение спортивного зала

Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Рабочее место преподавателя	**Мебель**	основное	Стул полумягкий, стол однотумбовый Деревянный, размер 1,5*2м Деревянные Гимнастические деревянные Для баскетбола с кольцами Для волейбола Силовые , комплексные Скамейки гимнастически Гантели спортивные, разборные Гири тренировочные Штанги спортивные, разборные Маты гимнастические Площадь –159,1 кв. м. Освещение: энергосберегающие лампы – 6 точек Освещение по рабочим местам – норма Температурный режим - норма, 18-20 градусов. Относительная влажность воздуха – норма, 31%	ОУПБ.10 Физическая культура ОП.09 Физическая культура
2	Шкаф для хранения инвентаря	**Мебель**	основное		
3	Скамейки	**Мебель**	основное		
4	Стенки	**Оборудование**	основное		
5	Щиты	**Оборудование**	основное		
6	Сетки	**Оборудование**	основное		
7	Тренажеры	**Оборудование**	основное		
8	Скамейки	**Оборудование**	основное		
9	Гантели	**Оборудование**	основное		
10	Гири	**Оборудование**	основное		
11	Штанги	**Оборудование**	основное		
12	Маты	**Оборудование**	основное		
13	Скакалки	**Оборудование**	основное		
14	Рулетка	**Оборудование**	основное		
15	Палочки	**Оборудование**	основное		
16	Лыжи	**Оборудование**	основное		
17	Ботинки	**Оборудование**	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				Пол деревянный Уборочный инвентарь - имеется.	
18	Палки	**Оборудование**	основное		
19	Мячи	**Оборудование**	основное		
20	Мячи	**Оборудование**	основное		
21	Мячи	**Оборудование**	основное		
22	Насосы	**Оборудование**	основное		
23	Свистки	**Оборудование**	основное		
24	Индивидуальные комплекты заданий с учетом профессиональной направленности по разделам: Теоретическая часть. Учебно-методические занятия. Практическая часть. Учебно-тренировочные занятия	**УМК**	основное		
25	Рабочая программа по предмету	**УМК**	основное		
26	Методические рекомендации по выполнению практических работ	**УМК**	основное		
27	Комплект печатных и электронных изданий по предмету	**УМК**	основное		
28	Фонд оценочных средств	**УМК**	основное		

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

Библиотека. Читальный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	**Мебель**	основное	Площадь –169,7 кв. м. Число рабочих мест обучающихся – 30 Рабочее место библиотекаря - 1 Освещение: энергосберегающие лампы – 15 точек Освещение по рабочим местам – норма Температурный режим - норма, 18-20 градусов. Относительная влажность воздуха – норма, 31% Пол бетонный, покрытый линолеумом Уборочный инвентарь - имеется.	ОУПБ. 01 Русский язык ОУПБ. 02 Литература ОУПБ. 03 Иностранный язык ОУПБ. 04 Математика ОУПБ. 05 Информатика ОУПБ.06. Физика ОУПБ.07 История ОУПБ. 08 Обществознание ОУПБ. 09 География ОУПБ. 10 Физическая культура ОУПБ. 11 Основы безопасности жизнедеятельности ОУП. 01 Химия У ОУП. 02 Биология У ДУП. 01 Основы исследовательской деятельности ДУП. .02
2	Стул	**Мебель**	основное		
3	Столы для читального зала	**Мебель**	основное		
4	Посадочные места по расчетному количеству посетителей	**Мебель**	основное		
5	Каталожные и формулярные ящики	**Оборудование**	основное		
6	Стенды	**Оборудование**	основное		
7	Библиотечные стеллажи	**Оборудование**	основное		
8	Компьютер	**ПК**	основное		
9	Принтер	**ПК**	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					Информационные технологии в Профессии ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.04 Физическая культура ОГСЭ.05 Психология общения ЕН.01 Химия ЕН.02 Экологические основы природопользования ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.03 Техническое оснащение организаций питания ОП.04 Организация обслуживания

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.08 Охрана труда ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ОП. 10 Основы финансовой грамотности ОП.11 Основы предпринимательства ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживании ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельностью подчиненного персонала ПМ.07 Освоение профессий рабочих: 33.010 Повар, 33.011 Кондитер

Актовый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Посадочные места по расчетному количеству посетителей	**Мебель**	основное	Площадь –173,1 кв. м. Рабочее место оператора - 1	
2	Трибуна	**Оборудование**	основное		

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Экран	**Оборудование**	основное	Освещение: энергосберегающие лампы – 18 точек Освещение зала – норма Температурный режим - норма, 18-20 градусов. Относительная влажность воздуха – норма, 31% Пол бетонный, покрытый линолеумом Уборочный инвентарь - имеется.	
4	Микрофоны	**Оборудование**	основное		
5	Акустическая система	**ТС**	основное		

2. 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	1С:УПРАВЛЕНИЕ ТОРГОВЛЕЙ	20	
2	1С:БУГАЛТЕРИЯ	20	
3	ГРАНД-Смета	14	
4	Microsoft Office		
5	PyCharm Community Edition	22	
6	Python	22	
7	Консультант Плюс	Сетевая лицензия	