

**Приложение 4**  
**к ОПОП-П 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**  
**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
1.	Столы	Мебель	Основное	Письменный, одноместный, ЛДСП, не менее 10	ОГСЭ.01 ОГСЭ.02 ОГСЭ.05 ОПЦ.05 ОПЦ.06 ОПЦ.10 ОПЦ.11 ОПЦ.12
2.	Стулья ученические	Мебель	Основное	Каркас металлический, не менее 25	
3.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Письменный размеры не менее 900x400x600 мм	
4.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, текстиль	
5.	Аудиторная доска	Мебель	Основное	Переносная	
6.	Шкаф (ящик) для хранения карт	Мебель	основное	ЛДСП	
7.	Набор плакатов с государственной символикой политическая	Оборудование	Основное	Тканевые, ученические	
8.	Карта Мира	Оборудование	Основное	Тканевые, ученические	
9.	Карта Крыма	Оборудование	Основное	Тканевые, ученические	
10.	Карта достопримечательностей Крыма	Оборудование	Основное	Тканевые, ученические	
11.	Глобус	Оборудование	Основное	Бумажный, ученический	
12.	Компьютер с доступам к сети интернет интернет (с установленным по canva, gimp,	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	paint, photo pos pro, pixlr x, vectr, inkscape, gravit, paint 3d, gravit designer, sketchup free, blender, информационно-правовое обеспечение "гарант", программный продукт "мойофис. Образование", windows 10 pro, microsoftofficepro 2016)			15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 гб	
13.	Телевизор	ТС	Основное	ТВ-плазма не менее 32 дюйма	
14.	Мультимедийный комплекс	ТС	Основное	Переносной с экраном	
	Основы философии История Психология общения Основы экономики и предпринимательства, менеджмента и маркетинга Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний Основы бухгалтерского учета и калькуляции	УМК			

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ОПЦ.01
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница дсп,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	УМК			

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол	Мебель	Основное	Письменный, одноместный, ЛДСП, не менее 8	ОГСЭ.03
2.	Стул ученический	Мебель	Основное	Каркас металлический, не менее 16	
3.	Стол для преподавателя	Мебель	Основное	Письменный размеры не менее 900x400x600 мм	
4.	Стул для преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, текстиль	
5.	Аудиторная доска	Мебель	Основное	Переносная	
6.	Шкаф	Мебель	Основное	Лдсп	
7.	Переносной мультимедиа проектор	Оборудование	Основное	Переносной	
8.	Экран	Оборудование	Основное	Переносной	
9.	Набор стендов и плакатов	Оборудование	Основное	Бумажные, ученические	
10.	Компьютер с выходом в интернет (с	ТС	Основное	Процессор не менее i3 ,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	установленным по canva, gimp, paint, photo pos pro, pixlr x, vectr, inkscape, gravit, paint 3d, gravit designer, sketchup free, blender, информационно-правовое обеспечение "гарант", программный продукт "мойофис. Образование", windows 10 pro, microsoftofficepro 2016);			дисплей не менее 15,6" оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
11.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	УМК			

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стол компьютерный	Мебель	Основное	Письменный, одноместный, ЛДСП	ОПЦ.07 ОПЦ.13ц
2.	Стол	Мебель	Основное	Письменный, ЛДСП, не менее 15	
3.	Стуль	Мебель	Основное	Ученические, не менее 25	
4.	Доска учебная	Мебель	Основное	Учебная, стационарная	
5.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, текстиль	
6.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Письменный размеры не менее 900x400x600 мм	
7.	Вешалка	Мебель	Основное	Металлическая	
8.	Кондиционер	Мебель	Основное	Настенная сплит система	
9.	Шкаф	Мебель	Основное	ЛДСП	
10.	Плакатницы	Оборудование	Основное	Бумажные, ученические	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11.	Мультимедийный проектор,	Оборудование	Основное	Переносной	
12.	Экран	Оборудование	Основное	Переносной	
13.	МФУ	Оборудование	Основное	Лазерный а4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать	
14.	Компьютеры (с установленным по canva, gimp, paint, photo pos pro, pixlr x, vectr, inkscape, gravit, paint 3d, gravit designer, sketchup free, blender, информационно-правовое обеспечение "гарант", программный продукт "мойофис. Образование", windows 10 pro, microsoftofficepro 2016);	ТС	Основное	Разрешение не менее full hd, диагональ не менее 43 дюймов	
	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Технологии работы с информацией Саморазвитие в условиях цифровой экономики	УМК			

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ОПЦ.08 ОПЦ.09
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
5.	Вешалка	Мебель	Основное	Встроенная	
6.	Шкаф книжный	Мебель	Основное	Встроенный	
7.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Настенная, 900x1500	
8.	Медицинская аптечка	Оборудование	Основное	Аптечка для учебных, общеобразовательных учреждений, футляр	
9.	Огнетушитель	Оборудование	Основное	Углекислотный оу-1	
10.	Мультимедийный проектор	Оборудование	Основное	Переносной с экраном	
11.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Основное	Обучающие на тему техники безопасности и охраны труда	
12.	Кулер 19 л (холодная/горячая вода)	Оборудование	Основное	Настольный/напольный, электронный	
13.	Набор стендов и плакатов	Оборудование	Специализированное	Бумажные, ученические	
14.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
15.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 гб	
	Охрана труда Безопасность жизнедеятельности	УМК			

Кабинет «Экологических основ природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ЕН.02
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему основ природопользования	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
	Экологические основы природопользования	УМК			

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08 ОПЦ.02
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Вешалка	Мебель	Основное	Встроенная	
6.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Настенная, 900х1500	
7.	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	ДСП каркас, с открытой экспозицией	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8.	Демонстрационная витрина	Мебель	Основное	ДСП каркас, с открытой экспозицией	
9.	Стенды	Оборудование	Специализированное	Тематические, бумажные	
10.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной, с экраном	
11.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	УМК			

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.06
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	ОПЦ.02



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Набор стендов и плакатов	Оборудование	Специализированное	Бумажные, ученические	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной, с экраном	
8.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6" оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
	Организация хранения и контроль запасов и сырья	УМК			

Кабинет «Организации обслуживания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.06 ОПЦ.04
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менеджмента и управления персоналом	
7.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном	
8.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6" оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
	Организация обслуживания	УМК			

Кабинет «Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08 ОПЦ.03
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стол обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	
5.	Доска учебная	Оборудование	Основное	Магнитно-маркерная, переносная	
6.	Видеофильмы по различным темам	Оборудование	Специализированное	Обучающие на тему оснащения кулинарного и кондитерского производства	
7.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				15,6" оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
8.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной, с экраном	
	<p>Техническое оснащение организаций питания</p> <p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>	УМК			

### 1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

#### Лаборатория «Химии»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, 0,6х0,6 м	ЕН.01
2.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Столешница ДСП,	
3.	Стул обучающегося	Мебель	Основное	Металлический каркас	
4.	Стол обучающегося	Мебель	Основное	Письменный, двухместные	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5.	Шкаф для книг	Мебель	Основное	ДСП каркас, с открытой экспозицией	
6.	Шкаф стеклянный	Мебель	Основное	ДСП каркас, со стеклянными дверцами	
7.	Раковина	Мебель	Основное	Фарфоровая	
8.	Сейф для хранения реактивов	Мебель	Специализированное	Металлический с полками	
9.	Полка для книг	Мебель	Основное	Встроенная	
10.	Тумба с внутренним замком	Мебель	Основное	С верзалитовой столешницей	
11.	Вешалка для одежды	Мебель	Основное	Напольная	
12.	Доска учебная	Мебель	Основное	Размером 0,6x1,2 м	
13.	Таблица Менделеева	Оборудование	Специализированное	Тематические, бумажные	
14.	Стенд активности металлов	Оборудование	Специализированное	Тематические, бумажные	
15.	Стенды классификации химических элементов	Оборудование	Специализированное	Тематические, бумажные	
16.	Вытяжной шкаф	Оборудование	Специализированное	ШУВ -1	
17.	Аптечка универсальная	Оборудование	Основное	Аптечка для учебных, общеобразовательных учреждений, футляр	
18.	Шкаф сушильный с терморегулятором	Оборудование	Специализированное	Для стеклянной лабораторной посуды	
19.	Центрифуга лабораторная универсальная	Оборудование	Специализированное	Орбита ЦЛУ-1	
20.	Электронные весы	Оборудование	Специализированное	T-1000	
21.	Штатив полипропиленовый	Оборудование	Специализированное	10 гнезд	
22.	Плита электрическая	Оборудование	Специализированное	Электрическая, переносная	
23.	Цифровой микроскоп Celestron PentaView	Оборудование	Специализированное	С сенсорным дисплеем	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
24.	Экран MYSTERI	Оборудование	Специализированное	В комплекте с микроскопом	
25.	Аппарат для дистилляции воды	Оборудование	Специализированное	Электрический для однократной перегонки воды	
26.	Микроскоп Микромед-1	Оборудование	Специализированное	Ученический	
27.	Штатив металлический с набором лапок	Оборудование	Специализированное	Для титрования	
28.	pH-метр	Оборудование	Специализированное	Tesnj 206-pH	
29.	Баня водяная	Оборудование	Специализированное	DK420	
30.	Термогигрометр	Оборудование	Специализированное	ТКА_ПКМ с поверкой	
31.	Рефрактометр	Оборудование	Специализированное	PAL-alfa	
32.	Озонатор	Оборудование	Основное	Демонстрационный	
33.	Пирометр	Оборудование	Специализированное	Elitech П550	
34.	Нитратометр и солемер 2 в 1	Оборудование	Специализированное	EcotifPro2	
35.	Стол демонстрационный	Оборудование	Специализированное	С верзалитовой столешницей	
36.	Огнетушитель	Оборудование	Основное	Углекислотный ОУ-1	
37.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6" оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
38.	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	Переносной, с экраном	
39.	Химия	УМК			

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Модуль для официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.06 ПМ.07
2.	Стол рабочий (90x150)	Мебель	Специализированное	ЛДСП	
3.	Стол подсобный (90x90)	Мебель	Специализированное	ЛДСП	
4.	Стол рабочий (90x120)	Мебель	Специализированное	ЛДСП	
5.	Стол коктейльный в стрейч-чехле (70x110)	Мебель	Специализированное	ЛДСП	
6.	База под кофемашину	Оборудование	Специализированное	нержавеющая сталь	
7.	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	Марка Appir	
8.	Кофемашина	Оборудование	Специализированное	Марка Appia life	
9.	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Марка Simonelli	
10.	Кофемолка	Оборудование	Специализированное	Марка Mascap	
11.	Кокеры	Оборудование	Специализированное	полумягкие	
12.	Куллер для питьевой воды	Оборудование	Специализированное	Настольный/напольный	
13.	Пароконвектомат	Оборудование	Специализированное	Марка UNOX	
14.	Стол подсобный	Оборудование	Специализированное	нержавеющая сталь	
15.	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	нержавеющая сталь	
16.	Холодильник	Оборудование	Специализированное	Двухкамерный, не более 80*70*2000мм	
17.	Кондиционер	Оборудование	Основное	Настенная Сплит система	
18.	Рециркулятор бактерицидный, UV-A	Оборудование	Основное	Электронное оборудование , 100 куб. м	
19.	Телевизор-интерактивная доска	ТС	Основное	Prestigio	
20.	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память ddr4 не менее 8	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Гб	
21.	Технология приготовления полуфабрикатов, горячих и холодных блюд, закусок, сладких блюд, десертов, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	УМК			

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Зонт вытяжной пристенный	Мебель	Специализированное	Производственная, 1000*1300*350	ПМ.05 ПМ.06 ПМ.08
2.	Подставка под конвекционную печь с направляющими	Мебель	Специализированное	Производственная, 800*770*509	
3.	Раковина для мытья рук, Santek	Мебель	Специализированное	Производственная, 495*600*140	
4.	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	Специализированное	Производственная, 600*500*1800	
5.	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	Специализированное	Производственная, 1200*500*1800	
6.	Стол-подставка с направляющими, 8 уровней	Мебель	Специализированное	Производственная, 920*850*950	
7.	Стол производственный со сплошной полкой	Мебель	Специализированное	Производственная, 1800*600*850	
8.	Стол производственный с мраморной поверхностью	Мебель	Специализированное	Производственная, 1200*600*850	
9.	Стол производственный без борта со сплошной полкой	Мебель	Специализированное	Производственная, 1200*600*850	

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тип</b>	<b>Основное/ специализированное</b>	<b>Краткая (рамочная) техническая характеристика</b>	<b>Код профессионального модуля, дисциплины</b>
10.	Стол производственный без борта со сплошной полкой	Мебель	Специализированное	Производственная, 600*600*850	
11.	Стол производственный с бортом со сплошной полкой	Мебель	Специализированное	Производственная, 1200*600*850	
12.	Стол с моечной ванной	Мебель	Специализированное	Производственная, 1000*600*850	
13.	Тележка шпилька, вместимость 12 противней 600*400мм	Мебель	Специализированное	Производственная, 600*450*1700	
14.	Шкаф для посуды и инвентаря, металлический	Мебель	Специализированное	Производственная, 1200*500*1800	
15.	Бойлер, Haier ES 100V-A2	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, объем 100 л	
16.	Ванна для растапливания шоколада, Eksi HW-23	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, 3 секции	
17.	Горелка газовая, Express depuis 1905 в комплекте с баллоном	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, с регулятором напора газа	
18.	Лампа для карамели, Martellato	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, мощность 1,8 Квт	
19.	Микроволновая печь, Redmond RM-2303D	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, объем 17 л	
20.	Печь конвекционная, Piron PF 7604, мощность 6,5 Вт	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, 750*720*540	
21.	Печь хлебопекарная подовая, ПАСАД 048	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, 995*1220*500	
22.	Плита индукционная, Nurakan HKN-ICF70, 2-х конфорочная	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, 820*850*870	
23.	Посудомоечная машина, Abat «Фросто»	Оборудование	Специализированное	Тепловое оборудование, 590*640*864	



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
24.	Кондиционер, Tosot T48H (охлаждение, обогрев, осушение, вентиляция. автоматический режим)	Оборудование	Специализированное	Холодильное оборудование, Чиллер 1570*665*235	
25.	Холодильный шкаф со стеклянной дверью, Polair DM105S, 4 полки,	Оборудование	Специализированное	Холодильное оборудование, 625*740*220	
26.	Шкаф шоковой заморозки, Arach SH03, три уровня	Оборудование	Специализированное	Холодильное оборудование, 3750*740*720	
27.	Куттер, Robot Coupe Blixer2 33228	Оборудование	Специализированное	Механическое оборудование, объем 2,9 л	
28.	Ручной погружной блендер с насадками, DynamiX160 Combi MF052	Оборудование	Специализированное	Механическое оборудование, объем емкости от 1 до 5 л	
29.	Планетарный миксер, KitchenAid 5KPM5EWH	Оборудование	Специализированное	Механическое оборудование, объем 4,83 л	
30.	Тестораскаточная машина, Arach ASH 600/1200	Оборудование	Специализированное	Механическое оборудование, 2850*1055*1280	
31.	Соковыжималка электрическая для цитрусовых, Gemlex GI-CS111	Оборудование	Специализированное	Механическое оборудование, 190*170*290	
32.	Аэрограф кондитерский, Jas 1203	Оборудование	Специализированное	Электронное оборудование , 300*300*120	
33.	Весы настольные электронные, SW- 05 «CAS Corporation»	Оборудование	Специализированное	Электронное оборудование , до 5 кг	
34.	Микровесы электронные с высокой точностью взвешивания KL- 6688	Оборудование	Специализированное	Точность взвешивания 0,01 г.	
35.	Пирометр лазерный, Tesla IT600, диапазон измерений -50°C ...+600°C	Оборудование	Специализированное	Электронное оборудование , с лазерным прицелом	
36.	Рециркулятор бактерицидный, UV-A	Оборудование	Основное	Электронное оборудование , 100 куб. м	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
37.	Таймер с обратным отсчетом времени	Оборудование	Специализированное	Электронное оборудование , Light/Snoore	
38.	Аэрограф кондитерский, Jas 1203	Оборудование	Специализированное	Электронное оборудование , 300*300*120	
39.	Вентилятор на клипсе, ScaRlett comfort	Оборудование	Специализированное	Мощность 20/24Вт	
40.	Краскопульт пневматический, Kraftool,	Оборудование	Специализированное	Объем 300 мл	
41.	Компрессор Кратон АС-180-24 DD	Оборудование	Специализированное	Мощность 150 Вт	
42.	Фен строительный, Metabo HGE23-650	Оборудование	Специализированное	Мощность 2300 Вт	
43.	Акриловая подставка,	Оборудование	Специализированное	Квадратная, 20*20*1,5	
44.	Акриловая подставка,	Оборудование	Специализированное	Квадратная, 30*30*1,5	
45.	Акриловая подставка	Оборудование	Специализированное	Прямоугольная, 40*60*1,5	
46.	Акриловая подставка	Оборудование	Специализированное	Прямоугольная, 30*40*1,5	
47.	Венчик из нержавеющей стали большой	Оборудование	Специализированное	L 300/160мм	
48.	Венчик из нержавеющей стали малый	Оборудование	Специализированное	L 250/100мм	
49.	Держатель для бумажных полотенец	Оборудование	Специализированное	Металлическая	
50.	Дисковый нож	Оборудование	Специализированное	Роликовый	
51.	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Полипропилен белая, 600*400*20мм	
52.	Доска разделочная	Оборудование	Специализированное	Полипропилен белая, 300*400*20мм	
53.	Жгут	Оборудование	Специализированное	Силиконовый, 10*15*1200 мм	
54.	Кисть кондитерская	Оборудование	Специализированное	Плоская, 20*7*0,5 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
55.	Кисть кондитерская	Оборудование	Специализированное	Силиконовая, 20*4*1,5 см	
56.	Коврик	Оборудование	Специализированное	Силиконовый, 400*600 мм	
57.	Коврик	Оборудование	Специализированное	Силиконовый перфорированный, 400*600 мм	
58.	Кольцо	Оборудование	Специализированное	Перфорированное, D 5 - 6 см	
59.	Кольцо	Оборудование	Специализированное	Перфорированное, D 7 - 8 см	
60.	Кольцо	Оборудование	Специализированное	Перфорированное, D 16 -21 см	
61.	Корзина для мусора	Оборудование	Специализированное	Объем 45 л	
62.	Корзина для мусора	Оборудование	Специализированное	Объем 10 л	
63.	Линейка металлическая	Оборудование	Специализированное	Длина 30 см	
64.	Лопатка деревянная	Оборудование	Специализированное	Длина 30 см	
65.	Лопатка силиконовая (средняя)	Оборудование	Специализированное	Длина 20 - 30 см	
66.	Лопатка силиконовая (большая)	Оборудование	Специализированное	Длина 30 - 40 см	
67.	Миска пластиковая	Оборудование	Специализированное	Объем: 1 л	
68.	Миска пластиковая	Оборудование	Специализированное	Объем: 2 л	
69.	Миска пластиковая	Оборудование	Специализированное	Объем: 3 л	
70.	Миска из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Объем: 0,5 л	
71.	Миска из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Объем: 1 л	
72.	Миска из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	Объем 1 л	
73.	Набор вилок для работы с шоколадом	Оборудование	Специализированное	10 шт. в 1 наборе	
74.	Набор инструментов для моделирования	Оборудование	Специализированное	10 шт. в 1 наборе	
75.	Набор кондитерских колец из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	10,12,14,16,18,20 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
76.	Набор круглых выемок из нержавеющей стали	Оборудование	Специализированное	D 2,5; 3,5; 4; 4,8; 5,5; 6,3; 7; 7,7; 8,3; 9; 9,6; 10,3 см	
77.	Набор кондитерских насадок	Оборудование	Специализированное	26 шт. в 1 наборе	
78.	Набор синтетических художественных кистей	Оборудование	Специализированное	6 шт. в 1 наборе	
79.	Нож - пила	Оборудование	Специализированное	Длина 25 - 30 см	
80.	Нож - шеф	Оборудование	Специализированное	Длина 17 - 22 см	
81.	Нож для нарезки	Оборудование	Специализированное	Длина 20 - 30 см	
82.	Нож для чистки овощей и фруктов	Оборудование	Специализированное	Длина 8 - 10 см	
83.	Нож универсальный	Оборудование	Специализированное	Длина 12 - 18 см	
84.	Ножницы (малые)	Оборудование	Специализированное	Длина 18 см	
85.	Ножницы (большие)	Оборудование	Специализированное	Длина 21 см	
86.	Палетта (лопатка) кондитерская прямая	Оборудование	Специализированное	Длина 35 - 40 см	
87.	Палетта (лопатка) кондитерская угловая	Оборудование	Специализированное	Длина 30 - 35 см	
88.	Палетта (лопатка) кондитерская угловая (малая)	Оборудование	Специализированное	Длина 18 - 25 см	
89.	Пинцет кухонный средний	Оборудование	Специализированное	Длина 15 - 20 см	
90.	Пинцет кухонный малый	Оборудование	Специализированное	Длина 10 - 15 см	
91.	Поворотный столик для торта	Оборудование	Специализированное	D 30 см	
92.	Поднос пластиковый	Оборудование	Специализированное	525*325 мм	
93.	Подставка под разделочные доски	Оборудование	Специализированное	Металлическая, 6 ячеек	
94.	Помпа с металлическим наконечником	Оборудование	Специализированное	10 - 12 см	
95.	Противень для конвекционной печи	Оборудование	Специализированное	Алюминиевый, 600*400*15	
96.	Противень для конвекционной печи	Оборудование	Специализированное	алюминиевый	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				перфорированный, 600*400*15	
97.	Рама кондитерская	Оборудование	Специализированное	Квадратная, 20*20 см	
98.	Рама кондитерская	Оборудование	Специализированное	Прямоугольная, 20*30 см	
99.	Рамка для нарезных конфет	Оборудование	Специализированное	20*20*0,8 см	
100	Решётка для глазирования	Оборудование	Специализированное	600*400*20 мм	
101	Сито большое	Оборудование	Специализированное	D 20 см	
102	Сито среднее	Оборудование	Специализированное	D 14 см	
103	Сито малое	Оборудование	Специализированное	D 7 см	
104	Скалка деревянная (бук)	Оборудование	Специализированное	Длина 44 см	
105	Скалка кондитерская для моделирования	Оборудование	Специализированное	Длина 15 - 25 см	
106	Скалка силиконовая	Оборудование	Специализированное	Длина 40 - 50 см	
107	Сковорода для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	Диаметр 20 см	
108	Сотейник для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	4 л	
109	Сотейник для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	2 л	
110	Сотейник для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	1,5 л	
111	Сотейник для индукционной плиты	Оборудование	Специализированное	1 л	
112	Стакан мерный	Оборудование	Специализированное	Пластиковый, объем 0,5 л	
113	Стакан мерный	Оборудование	Специализированное	Пластиковый, объем 1 л	
114	Стакан мерный	Оборудование	Специализированное	Пластиковый, объем 2 л	
115	Терка для цедры	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь L 200 мм	
116	Термометр	Оборудование	Специализированное	Электронный с щупом Погрешность 0,1%	
117	Термометр для карамели	Оборудование	Специализированное	Материал стекло	
118	Форма для конфет	Оборудование	Специализированное	Поликарбонатная, 30 мм - 21 ячейка	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
119	Форма полусфера	Оборудование	Специализированное	Поликарбонатная, 50 мм - 12 ячеек	
120	Форма полусфера	Оборудование	Специализированное	Поликарбонатная, 80 мм - 6 ячеек	
121	Форма для миниатюр	Оборудование	Специализированное	Силиконовая, от 15 ячеек	
122	Шпатель	Оборудование	Специализированное	Пластиковый (набор), 3 шт. в 1 наборе	
123	Шпатель (скребок) кондитерский для выравнивания торта	Оборудование	Специализированное	Металлический, Ширина лезвия 12 - 15 см	
124	Шпатель для темперирования шоколада (малый)	Оборудование	Специализированное	145*50 мм	
125	Шпатель для темперирования шоколада (большой)	Оборудование	Специализированное	180*98 мм	
126	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6" оперативная память ddr4 не менее 8 Гб	
127	IP камеры для трансляции (разрешение и скорость: 3 МР; чувствительность и цвет: 0,78лк/F2.0 )	ТС	Основное	Объектив 2,8 мм	
128	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	УМК			

Учебно-производственная зона «Пекарь»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф морозильный	Оборудование	Специализированное	Температурный режим не менее--18С, объем не менее 500л	ПМ.05 ПМ.08
2	Холодильный шкаф производственный	Оборудование	Специализированное	Диапазон рабочих температур не менее 0...+6 °С, объем: не менее 500 литров	
3	Мукопросеивательная машина	Оборудование	Специализированное	Установка напольная, электромеханическое управление	
4	Подставка под ротационную печь	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь,с направляющими для гастоёмкости	
5	Подставка под печь для пиццы	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь,с направляющими для гастоёмкостей	
6	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей	
7	Часы	Оборудование	Основное	Настенные, на батарейке	
8	Машина для раскатки теста	Оборудование	Специализированное	Тестораскаточная машина реверсивная, напольная	
9	Печь ротационная	Оборудование	Специализированное	Подключение, электрическое 380 В. Установка на подставке	
10	Тестоделитель- округлитель	Оборудование	Специализированное	Установка напольная, электромеханическое управление	
11	Льдогенератор	Оборудование	Специализированное	Производительность не менее кг/сутки: 15. Тип охлаждения: воздушное, Накопитель льда (бункер), тип водоснабжения: стационарного подключения	
12	Печь для пиццы	Оборудование	Специализированное	Тип управления механический, питание электрическое 380 С	

13	Тележка-шпилька	Оборудование	Специализированное	Неразборная, вместимость: не менее 12 противней 600x400 Материал: нержавеющая сталь
14	Универсальная тестомесильная машина	Оборудование	Специализированное	Установка напольная Материал корпуса окрашенная сталь Дежа изготовлена из нержавеющей стали. Управление электромеханическое
15	Контейнер для муки	Оборудование	Специализированное	Оснащен съемной крышкой с ручкой и 4 колесами. Сварной корпус нержавеющая сталь
16	Каменный под	Оборудование	Специализированное	Пекарский камень для выпечки внутри подовой печи
17	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей
18	Планетарный миксер	Оборудование	Специализированное	Тип питания электрический, напряжение 220 В, Механизм поднятия головы: подъемная траверса, Число скоростей: вариатор (плавная регулировка) Объем дежи: не менее 5 л, Материал дежи: Нержавеющая сталь, 3 насадки: крюк, венчик, лопатка
19	Стеллаж сплошной разборный, 4х уровневый	Мебель	Специализированное	Габаритные размеры, не менее 500x700 четырёх уровневый. Материал нержавеющая сталь.
20	Весы для простого взвешивания	Оборудование	Специализированное	Для простого взвешивания, Наибольший предел взвешивания (кг): не менее 5 кг.
21	Подставка под подовую печь	Оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь, с направляющими для гастроемкостей
22	Ковш с крышкой	Оборудование	Специализированное	Объем: не менее 1,8 л для индукционной плиты
23	Терка четырёхгранная	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь
24	Кружка мерная	Оборудование	Специализированное	Материал пластик не менее 1л.
25	Венчик	Оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
26	Сковорода для индукционной плиты,	Оборудование	Специализированное	Диаметр не менее 24см



	с толстым дном			
27	Стол с моечной ванной	Оборудование	Специализированное	Материал каркаса нержавеющая сталь. Материал столешницы нержавеющая сталь
28	Смеситель	Оборудование	Специализированное	Для горячей и холодной воды
29	Тележка-шпилька	Оборудование	Специализированное	Неразборная, вместимость: не менее 12 противней 600x400 Материал: нержавеющая сталь
30	Миска глубокая	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющая сталь. Объем: не менее 750мл
31	Нож универсальный	Оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
32	Скребок	Оборудование	Специализированное	Металлический с деревянной ручкой
33	Рукавица для пекарей	Оборудование	Специализированное	С длиной манжетой
34	Печь конвекционная	Оборудование	Специализированное	Количество уровней: не менее 6, Тип нагрева: Электрический нагрев, тип управления: электромеханическая, с пароувлажнением, Противень: 600x400 мм
35	Расстоечный шкаф	Оборудование	Специализированное	Количество уровней: не менее 12, Тип нагрева: Электрический нагрев, тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400 мм.
36	Подовая печь с пароувлажнением	Оборудование	Специализированное	Количество подов: не менее 2, Тип управления: электронное/механическое, Противень: 600x400мм
37	Противень алюминиевый 600x400 без перфорации	Оборудование	Специализированное	Размер не менее 600x 400 без перфорации
38	Противень алюминиевый 600x400 мм перфорированный	Оборудование	Специализированное	Размер не менее 600x400 перфорированный
39	Плита индукционная	Оборудование	Специализированное	Электрический, Тип размещения: Настольный, Материал поверхности: Индукционный, Напряжение (В): 220
40	Спиральный тестомес двухскоростной	Оборудование	Специализированное	Тип питания: Электрический, Вид: Вертикальный . Тип месильного органа: Спиральный

41	Стол холодильник с рабочей поверхностью	Оборудование	Специализированное	Тип питания: Электрический, поверхность нержавеющей сталь
42	Контейнеры для теста	Оборудование	Специализированное	Материал пластик. Объем не менее 10л
43	Контейнеры для теста	Оборудование	Специализированное	Материал пластик. Объем не менее 5л
44	Поднос столовый	Оборудование	Специализированное	Материал пластик
45	Подставка под разделочные доски	Оборудование	Специализированное	Материал нержавеющей сталь, сварная конструкция. Размер не менее 600x300
46	Набор досок разделочных пластиковых	Оборудование	Специализированное	Материал полипропилен желтая, белая, красная, зелёная, синяя, коричневая
47	Тазы пластиковые	Оборудование	Специализированное	Объем не менее 2-4 л
48	Вилки	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющей сталь
49	Ложки столовые	Оборудование	Специализированное	Материал: нержавеющей сталь
50	Совки для сыпучих продуктов	Оборудование	Специализированное	Материал : пластик
51	Контейнер с крышкой	Оборудование	Специализированное	Объем не менее 2л
52	Блендер погружной	Оборудование	Специализированное	Тип питания электрический, напряжение 220 В
53	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ
54	МФУ	ТС	Основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать
55	Проектор	ТС	Основное	Переносной с экраном
56	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900x400x600 мм
57	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, текстиль
	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Приготовление теста Разделка теста	УМК		

	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий				
--	-------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

Учебно-производственная зона «Комплектование заказов»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Моечная ванна	Мебель	Специализированное	Двухсекционная, не более 1200*700*850	ПМ.01 ПМ.02 ПМ.03 ПМ.04 ПМ.05 ПМ.07 ПМ.08
2	Стеллаж	Мебель	Специализированное	Нерж., не более 600*360*2000	
3	Упаковочная машина	Оборудование	Специализированное	Вакуумный упаковщик для сухих и влажных продуктов	
4	Кассовая станция R-keeper	Оборудование	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция r-keeper с ПО	
5	Стол-холодильник	Оборудование	Специализированное	Не более 1500x700x900	
6	Станция официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции	
7	Холодильная витрина	Оборудование	Специализированное	Двухстворчатый, стеклянные дверцы	
8	Слайсер	Оборудование	Специализированное	Настольный, с вертикальными ножами	
1	Стол производственный	Оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей	
2	Весы электронные	Оборудование	Специализированное	Электронные, настольные	
3	Гастроёмкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/1. Гастроёмкость нержавеющая	
4	Гастроёмкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	Глубокая гастроёмкость предназначенная для погружного термостата. Ванна для термостата. Вид гастроёмкости GN 2/1, глубина гастроёмкости не менее 200 мм, материал нержавеющая сталь	
5	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем 0.3 л, нержавеющая сталь	
6	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 0.5 л нержавеющая сталь	

7	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 1 л нержавеющая сталь
8	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 3.5 л нержавеющая сталь
9	Набор кухонный ножей ( поварская тройка)	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
10	Лопатка -палетка изогнутая	оборудование	Специализированное	Палетка изогнутая материал нержавеющая сталь
11	Щипцы универсальные	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
12	Набор разделочных досок, пластиковые	оборудование	Специализированное	Минимальные размеры Н=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая
1	Ноутбук	ТС	Основное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ
2	МФУ	ТС	Основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать
3	Плазменная панель	ТС	Основное	Разрешение не менее Full HD, диагональ не менее 43 дюймов
4	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900x400x600 мм
5	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, текстиль
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	УМК		

Учебно-производственная зона «Приготовление блюд»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Автоклав	оборудование	Специализированное	Нержавеющая сталь, автоматизированный процесс термостерилизации	ПМ.01 ПМ.02

2	Часы	оборудование	Основное	Настенные, на батарее
3	Шкаф шоковой заморозки	оборудование	Специализированное	Количество уровней нет менее 3, расстояние между уровнями 70 мм, габаритности GN 1/1, противни 60x40 см, напряжение 220 В, мощность 1.15 кВт, ширина не менее 750 мм, глубина не менее 740 мм.
4	Шкаф холодильный	оборудование	Специализированное	Шкаф холодильный объем не менее 500 л, 5 полок, не менее 710x795x2030 мм, температура от 0° до плюс 7°, дверь глухая
5	Посудомоечная машина	оборудование	Специализированное	Фронтальная загрузка, не более 600*600*870 мм
6	Стеллаж 4х уровневый	оборудование	Специализированное	Стеллаж из нержавеющей стали, 4-х уровневый не менее 800x500x1850/1870
7	Смеситель	оборудование	Специализированное	Для горячей и холодной воды
8	Мойка односекционная со столешницей	оборудование	Специализированное	Ванна моечная с рабочей поверхностью профи, левое, правое расположение емкости не менее (1200X700X870(890))
9	Микроволновая печь	оборудование	Специализированное	Управление механическое. Наличие таймера. 6 уровней мощности, 3 комбинированных программ, Корпус и рабочая камера из нержавеющей стали. Печь оснащена ручкой открывания двери. Подсветка, Напряжение 220В. Объем не менее 25л Номинальная потребляемая мощность 1,4КВТ. Габаритные размеры (ДxШxВ) не менее 483x430x281 мм.

ПМ.03  
ПМ.04  
ПМ.07

10	Фритюрница	оборудование	Специализированное	Корпус и ванна выполнены из нержавеющей стали, В комплект входит корзина с крышкой. Количество ванн 1. Номинальная потребляемая мощность 2,0кВт. Напряжение 220В.
11	Слайсер	оборудование	Специализированное	Производительностью не менее 20 кг в час. Мясорубка SXC-12 (385x220x430 мм, 120кг/час, 0,65 кВт, 220 В). Корпус мясорубки - нержавеющая сталь, Мясоприемник, горловина, шнек - нержавеющая сталь Производительность 120 кг/час. Система ножей ENTERPRISE ( 1 решетка, 1 нож)
12	Мясорубка	оборудование	Специализированное	Производительностью не менее 20 кг в час. Корпус мясорубки - нержавеющая сталь, Мясоприемник, горловина, шнек - нержавеющая сталь)
13	Блендер стационарный	оборудование	Специализированное	Объем чаши не менее 2л. Максимальная мощность 2270 Вт. Материал кувшина пластик. Материал корпуса пластик. Количество скоростей 2. Управление электронное. Особенности конструкции нескользящие ножки, отверстие для ингредиентов.
14	Соковыжималка	оборудование	Специализированное	Мощность не менее 220 В, шнекового или центрифужного типа
15	Настольная вакуумно-упаковочная машина	оборудование	Специализированное	Тип установки настольный Количество камер 1 камера, напряжение 220 В, мощность 0.37 кВт

16	Дегидратор	оборудование	Специализированное	Температурный режим от 30 до 90 градусов, мощность не менее 0,5 кВт, количество уровней не менее 6 уровней размер протвения не менее 285x200
17	Кутер с подогревом (термомиксер)	оборудование	Специализированное	Объем чаши 2 л, скорость 12500 об/мин, температурный диапазон от 24 до 190 °С, напряжение 220 В, мощность 2.3 кВт, не менее ширина 258 мм, глубина 312 мм, высота 296 мм
18	Погружной термостат	оборудование	Специализированное	Ротационный кипятильник (термостат). Максимальная рабочая температура 99 °С, потребляемая мощность 2 кВт
19	Коптильный пистолет	оборудование	Специализированное	Пистолет коптильный в комплекте резиновая трубка длиной не менее 40 см.
20	Термометр инфракрасный	оборудование	Специализированное	Пирометр (бесконтактный лазерный прицел время отклика 0.5 с
21	Стол производственный	оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей
22	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Специализированное	GN 1/1. Гастроемкость нержавеющая
23	Гастроемкость из нержавеющей стали	оборудование	Специализированное	Глубокая гастроемкость предназначенная для погружного термостата. Ванна для термостата. Вид гастроемкости GN 2/1, глубина гастроемкости не менее 200 мм, материал нержавеющая сталь
24	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	оборудование	Специализированное	Материал изготовления сталь и пластик.
25	Кремер-Сифон для сливок	оборудование	Специализированное	Материал изготовления нержавеющая сталь
26	Ложка для мороженого	инструменты	Специализированное	Материал изготовления нержавеющая

				сталь
27	Шпатель кондитерский	инструменты	Специализированное	Материал изготовления нержавеющей сталь
28	Пароконвектомат	оборудование	Специализированное	Мощность не менее 6,3 кВт. Количество уровней пароконвектомата от 6. GN 1/1.
29	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	Специализированное	Стол-подставка под пароконвектомат направляющими под 6 гастроемкостей, материал нержавеющей сталь
30	Плита индукционная	оборудование	Специализированное	Стационарная на одно рабочее место 4 греющих поверхности(заземление обязательно)
31	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	оборудование	Специализированное	Мощность не менее 1000Вт
32	Стол производственный	оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющей сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей
33	Весы настольные электронные (профессиональные)	оборудование	Специализированное	Наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не более 5г.
34	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/2 265x325x65 мм
35	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/6 176x162x65мм.
36	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/9 176x105x65мм.
37	Сотейник для индукционных плит	оборудование	Специализированное	Объемом 0,6л
38	Сито для протирания	оборудование	Специализированное	Диаметр от 7-10 см
39	Молоток металлический для отбивания мяса	оборудование	Специализированное	Молоток для отбивания мяса алюминиевый
40	Половник	оборудование	Специализированное	Объемом 250мл Нержавеющая сталь
41	Ложки столовые	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющей сталь



42	Набор кухонный ножей ( поварская тройка)	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
43	Овощечистка	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
44	Набор кондитерских насадок	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь, минимум 12 шт.ук
45	Набор кондитерских форм (квадрат)	оборудование	Специализированное	От 3 до 5 шт. нержавеющая сталь
46	Набор кондитерских форм (круг)	оборудование	Специализированное	От 3 до 5 шт. нержавеющая сталь
47	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем 0.3 л, нержавеющая сталь
48	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 0.5 л нержавеющая сталь
49	Миски нержавеющая сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 1 л нержавеющая сталь
50	Набор пинцетов для оформления блюд	оборудование	Специализированное	Не менее 3 шт
51	Скребок для теста	оборудование	Специализированное	Материал пластик
52	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	оборудование	Специализированное	Объем не менее мл: 230, материал пластик
53	Лопатки силиконовые	оборудование	Специализированное	Лопатка силиконовая
54	Лопатка деревянная	оборудование	Специализированное	Лопатка деревянная
55	Кисточка силиконовая	оборудование	Специализированное	Кисточка силиконовая
56	Весы для молекулярной кухни	оборудование	Специализированное	Мини весы для взвешивания текстур молекулярной кухни предельный вес не более 500гр, точность не менее 0,01 гр.
57	Планетарный миксер	оборудование	Специализированное	Объем чаши от 3 до 5 литров. Насадка крюк для замешивания теста Венчик Лопатка для смешивания
58	Набор разделочных досок, пластиковые	оборудование	Специализированное	Минимальные размеры Н=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая
59	Подставка для разделочных досок металлическая	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь, сварная конструкция. Размер не менее 600x300
60	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь

61	Термометр (щуп)	оборудование	Специализированное	Термометр цифровой электронный высокотемпературный щуп
62	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/1 530x325x20 мм.
63	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/1 530x325x65 мм.
64	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 2/3 354x325x20 мм.
65	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 2/3 354x325x40 мм.
66	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/2 265x325x20 мм.
67	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/3 176x325x20мм.
68	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/3 176x325x40мм.
69	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/3 176x325x65мм.
70	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/4 265x162x20мм.
71	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/4 265x162x100мм.
72	Гастроемкость из нержавеющей стали с крышкой	оборудование	Специализированное	GN 1/6 176x162x100мм.
73	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	оборудование	Специализированное	Объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л
74	Сотейник для индукционных плит	оборудование	Специализированное	Объемом 0,8л
75	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Специализированное	Диаметром 24см
76	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Специализированное	Диаметром 28см

77	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	оборудование	Специализированное	Диаметром 24см
78	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	оборудование	Специализированное	Диаметром 24см
79	Сито для протирания	оборудование	Специализированное	Диаметр от 20-25 см
80	Сито (для муки)	оборудование	Специализированное	Диаметром 24 см
81	Венчик	оборудование	Специализированное	Не менее 240 мм
82	Шумовка	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющая сталь
83	Терка 4-х сторонняя	оборудование	Специализированное	Материал пищевая жечь, количество сторон 4, габариты изделия 20,5х9,6х12 см
84	Лопатка -палетка изогнутая	оборудование	Специализированное	Палетка изогнутая материал нержавеющей сталь
85	Щипцы универсальные	оборудование	Специализированное	Материал нержавеющей сталь
86	Форма для выпечки тартов круг	оборудование	Специализированное	Перфорированная, нержавеющей сталь
87	Форма для выпечки тартов овал	оборудование	Специализированное	Перфорированная, нержавеющей сталь
88	Миски нержавеющей сталь	оборудование	Специализированное	Объем: 3.5 л нержавеющей сталь
89	Ножницы для рыбы, птицы	оборудование	Специализированное	Многофункциональные кухонные ножницы
90	Тарелка круглая белая плоская	оборудование	Специализированное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
91	Тарелка глубокая белая	оборудование	Специализированное	Диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями
92	Тарелка глубокая белая	оборудование	Специализированное	С широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора
93	Соусник	оборудование	Специализированное	50 мл, керамический или металлический
94	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	оборудование	Специализированное	Объемом не менее 40 литров. Характеристики позиции на усмотрение организаторов.
95	Миска пластик	оборудование	Специализированное	Объем: 0.5 л
96	Мерный стакан	оборудование	Специализированное	Объемом не меньше 0,5 л. Металлический или пластиковый.

97	Скалка	оборудование	Специализированное	Скалка деревянная не менее 25см д 5см
98	Силиконовый коврик	оборудование	Специализированное	Размер не менее 300x400 мм, рабочая температура от -40°С до + 230°С
99	Силиконовый коврик перфорированный	оборудование	Специализированное	Перфорированный силиконовый коврик с осн. Подходит для выпекания и заморозки продуктов. Выдерживает температуру от - 40 до + 230 градусов. Идеально прилегает к поверхности
100	Силиконовая форма "кнели"	оборудование	Специализированное	Материал пищевой силикон
101	Силиконовая форма полусфера средняя	оборудование	Специализированное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек не менее 3,7 см
102	Силиконовая форма полусфера большая	оборудование	Специализированное	Материал пищевой силикон Диаметр ячеек не менее 7 см
103	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	оборудование	Специализированное	8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон
104	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	оборудование	Специализированное	Прихватка силиконовая термостойкая
105	Стол производственный	оборудование	Специализированное	Материал столешницы: нержавеющая сталь; с глухой внутренней полкой и раздвижной дверцей
	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного	УМК		

	ассортимента Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

Учебно-производственная зона «Управление структурным подразделением предприятия питания»

№	Наименование	Вид	Основное/ специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кассовая станция R-keeper	ТС	Специализированное	Многофункциональная кассовая станция r-keeper с ПО	
2	Станция официанта	Мебель	Специализированное	ЛДСП, 2 секции	
3	Шкаф книжный	Мебель	Специализированное	ЛДСП, Не более 1000*500*2000 м, с полками	
4	Мобильный компьютерный класс (24 компьютера)	ТС	Специализированное	24 ноутбука (с компьютерной мышью) со станцией зарядки. Процессор не менее i3 (не менее 1,6 ГГц, не менее 4 ядер), дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ, SSD не менее 256 ГБ, предустановленная ОС, пакет офисных программ	
5	Стол обучающегося	Мебель	Специализированное	письменный, двухместный, ЛДСП	
6	Стул обучающегося	Мебель	Специализированное	каркас металлический	
7	Ноутбук	ТС	Специализированное	Процессор не менее i3 , дисплей не менее 15,6"оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ	
8	Интерактивная панель с мобильной стойкой	ТС	Специализированное	Диагональ экрана не менее 65 дюймов с мобильной стойкой, предустановленная ОС, пакет офисных программ. Android-модуль с предустановленной ОС	

ПМ.06

9	МФУ	ТС	Специализированное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать
10	Стол преподавателя	Мебель	Специализированное	письменный размеры не менее 900x400x600 мм
11	Стул преподавателя	Мебель	Специализированное	мягкий, текстиль
	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	УМК		

Учебная зона «Информационные системы и технологии в сервисе и туризме»

№	Наименование	Вид	Основное/специализированное	Краткие (рамочные) технические характеристики	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Сервер для информационных систем и хранения данных	ТС	Основное	Тип не менее 2 процессоров (не менее 2.8 ГГц), оперативная память не менее 2 × 16 Гб DDR4, рейд, блок питания не менее 600Вт, сетевая карта не менее 2x1 Гб, 4x100Гб – RG45, жесткий диск не менее 4 × HDD не менее 1Тб, SSD не менее 512 Гб.	ОПЦ.07 ОПЦ.13ц
2	Серверная ОС	Программное обеспечение	Основное	Серверная операционная система X64	
3	IP – камера	ТС	Основное	Мини-купольная, матрица 1/3", разрешение не менее 4Мп	
4	WiFi-роутер	ТС	Основное	Подключение к интернету: Ethernet RJ-45, стандарт Wi-Fi: 802.11, скорость портов не менее 100 Мбит/с	

5	Источник бесперебойного питания 850	ТС	Основное	Полная выходная мощность не менее 850 ВА
6	Стул	Мебель	Основное	Каркас металлический усиленный
7	Кресло	Мебель	Основное	Цвет: черный, Кож.зам, каркас: пластик
8	Стеллаж	Мебель	Основное	Стеллаж металлический 200/60-5", высота – 2000 мм, длина 1000 мм, глубина 600 мм, 5 полок, сборная стойка
9	Стол	Мебель	Основное	Стол с тумбой приставной
10	Сервер	ТС	Основное	Сервер C375139 Ц Intel Xeon SuperMicro
11	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер-процессор Founder
12	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК C358994Ц-Intel Pentium G3260
13	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер (СПЕЦВУЗАВТОМАТИКА)
14	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК C505037Ц NL-Intel Core i5-7400
15	Сервер	ТС	Основное	Сервер DEPO
16	Сетевое хранилище	ТС	Основное	Сетевое хранилище QNAP
17	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер Intel P-Line
18	Сервер	ТС	Основное	Сервер HP ML-110G7
19	Сервер	ТС	Основное	Сервер Intel Xeon
20	Источник бесперебойного питания 650	ТС	Основное	Источник бесперебойного питания 650
21	Источник бесперебойного питания 1500	ТС	Основное	ИБП 1500 с кабелем
22	Маршрутизатор	ТС	Основное	Маршрутизатор ASUS RT-AC88U Dual-band Gigabit Route
23	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК C589134Ц NT-Intel Core i3-

				9100
8	Коммутатор	ТС	Основное	Коммутатор TP-Link TL-SG1048
9	Персональный компьютер	ТС	Основное	ПК Core C512196Ц NL-Intel i5-7500/H270A
10	Сервер	ТС	Основное	Сервер C511944Ц NL-Intel Xeon E3-1240v6
11	Персональный компьютер	ТС	Основное	Персональный компьютер C623115Ц NL-Intel Core i5-9600K
12	Маршрутизатор	ТС	Основное	Маршрутизатор MikroTik RB3011UiAS-RM
13	Персональный компьютер	ТС	Основное	Персональный компьютер C623115Ц NL-Intel Core i5-9600K
14	Персональный компьютер	ТС	Основное	Персональный компьютер C642042Ц NL-Intel Core i5-9600K
15	Источник бесперебойного питания 650	ТС	Основное	Источник бесперебойного питания 650
16	Коммутатор	ТС	Основное	Коммутатор D-Link DGS-1100-16V2 управляемый
1	Кондиционер	Оборудование	Основное	Настенная Сплит система
2	Кондиционер	Оборудование	Основное	Настенная Сплит система
3	Полка для оборудования консольная	Мебель	Основное	Полка для оборудования консольная
4	Стол	Мебель	Основное	Стол аудиторский
5	Стол	Мебель	Основное	Стол управления с ящиками
6	Стул офисный	Мебель	Основное	Стул офисный на колесах (спинка - сетка) серый
7	Тумбочка белая	Мебель	Основное	Тумбочка белая
8	Тумбочка офисная на колесах	Мебель	Основное	Тумбочка офисная на колесах
9	Тумбочка офисная на колесах	Мебель	Основное	Тумбочка офисная на колесах



1 0	Комплект мебели (полки для документов и шкафчики)	Мебель	Основное	Комплект мебели (полки для документов и шкафчики)
1 1	Стол	Мебель	Основное	Стол для заседаний белый на хром.ножках
1 2	Стол для ПК с ящиками	Мебель	Основное	Стол для ПК с ящиками
1 3	Стол офисный мал. (1 ящик)	Мебель	Основное	Стол офисный мал. (1 ящик)
1 4	Мобильный компьютерный класс	ТС	Основное	24 ноутбука (с компьютерной мышью) со станцией зарядки. Процессор не менее i3 (не менее 1,6 ГГц, не менее 4 ядер), дисплей не менее 15,6" оперативная память DDR4 не менее 8 ГБ, SSD не менее 256 Гб, предустановленная ОС, пакет офисных программ
1 5	Комплекс автоматизации гостиничной и ресторанной деятельности	Программное обеспечение	Специализированное	Система гостиничной деятельности: бронирование, учет заезда и выезда гостей, самостоятельное заселение гостей и контроль доступа в номер, управление заказами гостей, электронная гостиничная замковая система, планирование и контроль работы горничных, ведение учета минибаров, белья и уборок, проведение расчетов с номерным фондом не менее 10 номеров. Система ресторанной деятельности: автоматизация ресторана, фаст-фуда, фабрики кухни: касса ресторана и фаст-фуда с монитором покупателя, станция для управление заказами кухни, электронная

				очередь, мобильный официант на смартфоне, станция для автоматизации электронного документооборота на производстве, маркировка готовой продукции
1 6	Автоматизированная система управления отелем и гостиничной сетью	Программное обеспечение	Специализированное	Автоматизированная система управления отелем и гостиничной сетью, обеспечивающая возможность доступности выгрузки данных из АСУ, синхронизация доступности по нескольким блокам квоты АСУ; выгрузка цен взрослых, детских и дополнительных мест из АСУ; бронирование номеров: добавление и модификация брони в УСУ, детализация типов размещения, указание источника бронирования, начисление дополнительных услуг в АСУ.
1	Стол обучающегося	Мебель	Основное	письменный, двухместный, ЛДСП
2	Стул обучающегося	Мебель	Основное	каркас металлический

3	Интерактивная панель с мобильной стойкой	ТС	Основное	Диагональ экрана не менее 65 дюймов с мобильной стойкой, предустановленная ОС, пакет офисных программ. Android-модуль с предустановленной ОС
4	МФУ	ТС	Основное	Лазерный А4, черно-белая печать, автоматическая двусторонняя печать
5	Стол преподавателя	Мебель	Основное	письменный размеры не менее 900х400х600 мм
6	Стул преподавателя	Мебель	Основное	мягкий, текстиль
7	Компьютер	ТС	Основное	Компьютер-процессор HP
	Информационные технологии в профессиональной деятельности Саморазвитие в условиях цифровой экономики Выполнение работ по профессии подборщик информационного материала	УМК		

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал  
Спортивный комплекс

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Стол преподавателя	Мебель	Основное	Письменный размеры не менее 900х400х600 мм	ОГСЭ.04
2.	Стул преподавателя	Мебель	Основное	Мягкий, текстиль	
3.	Стенка гимнастическая	Оборудование	Специализированное	Деревянная сборная конструкция для гимнастических упражнений	
4.	Перекладина навесная универсальная для стенки гимнастической	Оборудование	Специализированное	Навесная цельносварная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				конструкция на гимнастическую стенку	
5.	Гимнастическая скамейка	Оборудование	Специализированное	Состоит из деревянной скамьи на металлических не регулируемых опорах и деревянного бруса для повышения прочности	
6.	Брусья гимнастические	Оборудование	Специализированное	Состоят из рамы, четырёх стоек с механизмами зажима и фиксации, четырёх вертлюгов и двух стеклопластиковых жердей.	
7.	Перекладина гимнастическая	Оборудование	Специализированное	Состоит из никелевого стержня, двух стоек и четырех растяжек. Никель характеризуется высокой коррозионной стойкостью — устойчив на воздухе, в воде, в щелочах, в ряде кислот	
8.	Бревно гимнастическое	Оборудование	Специализированное	Выполнено из клееного дерева, покрытого двумя слоями лака, оснащено двумя	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				нерегулируемыми металлическими опорами.	
9.	Конь гимнастический	Оборудование	Специализированное	Корпус, закреплённый на двух стальных опорах с четырьмя выдвижными стойками («ногами») с резиновыми наконечниками. Корпус изготовлен из дерева, покрыт упругой набивкой и туго обтянут искусственной мебельной кожей тёмных тонов.	
10.	Мат гимнастический	Оборудование	Специализированное	Из качественного поролона и износостойкого кож- винила, имеет съёмный чехол, на "молнии" толщина мата -10 см. Длина – 2 м. Шир	
11.	Канат для перетягивания	Оборудование	Специализированное	Состоит из хлопчатобумажной пряжи тросовой свивки	
12.	Зона приземления для прыжков в высоту	Оборудование	Специализированное	Материал: вспененный полеуритан. Размеры: 180*50*0,8см	
13.	Степ-платформа	Оборудование	Специализированное	Высота платформы	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				регулируемая. Материал: нетоксичный пластик.	
14.	Дорожка для разбега	Оборудование	Специализированное	Длина 5-10 м, цвет – черный. Имеет покрытие из резины. Покрытие дорожки на одном уровне с полем приземления.	
15.	Скакалка	Оборудование	Специализированное	Нейлоновый шнур диаметром 12 мм.	
16.	Палки гимнастические	Оборудование	Специализированное	Гимнастическая деревянная	
17.	Мяч набивной	Оборудование	Специализированное	Мягкий упругий предмет сферической формы	
18.	Мяч для метания	Оборудование	Специализированное	Диаметр – 6 см, масса – 100 гр., материал– резина, разноцветный пластик.	
19.	Гантели	Оборудование	Специализированное	Материал: хромированная сталь. Посадочный диаметр: 26 мм замок: фигурная гайка	
20.	Гири	Оборудование	Специализированное	Металлические, весом 16, 24, 32 кг,	
21.	Секундомер	Оборудование	Специализированное	Индикация минуты, секунды	
22.	Весы напольные	Оборудование	Специализированное	Предназначены для измерения веса до 150	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				кг. Активация нажатием, антикоррозийное покрытие	
23.	Кольцо баскетбольное	Оборудование	Специализированное	Облегченное с сеткой диаметр прутка кольцам, стандартный размер, вес -- 1,1 кг	
24.	Щит баскетбольный	Оборудование	Специализированное	Р-р1800x1050мм, из ламинированной фанеры	
25.	Рама для выноса баскетбольного щита или стойка баскетбольная	Оборудование	Специализированное	Изготовлена из металлической трубы диаметром 76 мм.	
26.	Сетка баскетбольная	Оборудование	Специализированное	Сетка белого цвета. Толщина нити сетки – от 2,6 до 5 мм. Материал капрон	
27.	Мяч баскетбольный	Оборудование	Специализированное	Сферической формы с традиционным рисунком из восьми вставок и черных швов. Масса мяча (официально принятого размера 7) составляет 567—650 г, окружность — 750— 780 мм.	
28.	Стойки волейбольные	Оборудование	Специализированное	Изготовлена из металлической трубы	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				диаметром 76 мм. Верхняя часть трубы заглушена. Высота - 2.85 м. (в том числе 0.30м основа	
29.	Сетка волейбольная	Оборудование	Специализированное	Размеры стандартной волейбольной сетки: длина 9,5 м, ширина 1 м, ячейки квадратные со стороной 10 см. Верх и низ сетки обшит прочной синтетической лентой.	
30.	Волейбольный мяч	Оборудование	Специализированное	Упругий предмет сферической формы, обеспечивающий максимальный отскок	
31.	По дисциплине физическая культура	УМК			

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы  
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стул	Мебель	Основное	Ученические с мягким сиденьем, не менее 75	
2.	Стол для чтения двухместный	Мебель	Основное	письменный, двухместный, ЛДСП, не менее 10	
3.	Витрина	Мебель	Основное	мобильная островная,	



№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				металлическая	
4.	Шкаф книжный закрытый.	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 800х300х2200 мм	
5.	Стол модульный сборный	Мебель	Основное	Круглой формы, ЛДСП	
6.	Шкаф для документов.	Мебель	Основное	Габаритные размеры: 900х460х1970 мм	
7.	Ноутбук	ТС	Основное	Производительность процессора: не менее 2,9 ГГц. Диагональ экрана: не менее 15,6 дюймов. Объем оперативной памяти не менее 8 Гбайт.	
8.	Устройство многофункциональной (МФУ).	ТС	Основное	Технология печати – лазерная. Цветность печати - черно-белая. Максимальный формат -А4.	
9.	Персональный компьютер.	ТС	Основное	Экран: диагональ экрана 23.8 "/Разрешение экрана 1920 x 1080. Процессор: Intel Pentium 4415U/Частота 2.3 ГГц/2 ядра/4 потока. Оперативная память: 4Гб/SO-DIMM/DDR4. Графический адаптер:	
10.	Видеопроектор с проекционным экраном	ТС	Основное	Переносной с экраном	
11.	Конференцсвязь	ТС	Основное	Программная система	
12.	Электронный ресурс цифровой	ТС	Специализированное	Электронный ресурс	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	образовательной среды спо			«Профобразование»	
13.	Электронная библиотека	ТС	Специализированное	Издательство «Академия»	
14.	Электронные учебно-методические комплексы	ТС	Специализированное	Корпорация «Диаполь»	
15.	Виртуальные практикумы	ТС	Специализированное	Издательский центр «Академия»	
		УМК			

*Актный зал*

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стул	Мебель	Основное	С мягким сиденьем, не менее 75	
	Трибуна	Мебель	Основное	Напольная, ЛДСП	
	Видеопроектор с проекционным экраном	Оборудование	Основное	Переносной с экраном	
	Акустическая система	Оборудование	Основное	Размещение по соответствующему графическому плану, крепится на сцене	
	Набор звуковой аппаратуры	Оборудование	Основное	Микрофоны, микрофонные стойки, микшерный пульт, радиомикрофоны	
	Набор осветительной техники	Оборудование	Основное	Освещение сцены актового зала не менее 300 лк, а самого зала – не менее 200 лк.	
	Конференцсвязь	ТС	Основное	Программная система	

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>	<b>Количество</b>	<b>Код и наименование учебной дисциплины (модуля)</b>
1	ОС Windows 10 Pro ESD Action pack	1	ОГСЭ.01-ОГСЭ.05, ЕН.01-ЕН.02, ОПЦ.01- ОПЦ.13ц, ПМ.01-ПМ.08
2	ОС Windows 10 RUS OLP NL Acdmc	58	
3	ОС Windows 10 Pro.Upgrade	31	
4	ОС WINDOWS 7	3	
5	ОС Linux	164	
6	ОС Astra Linux	196	
7	Офисные программы MicrosoftOfficePro 2016 RUS OLP NL Ac	28	
8	Офисные программы ROffice	196	
9	Офисные программы "Мой офис"	84	
10	Антивирусная программа для серверов (Kaspersky Endpoint Security)	25	
11	ВП "Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы"	1	
12	ВП "Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, макаронных изделий"	1	
13	ВП "Приготовление. и подготовка к реализации горячих блюд, гарниров из овощей и грибов"	1	
14	ВП "Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов"	1	
15	ВП "Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий"	1	
16	ВП "Приготовление и подготовка к реализации сладких блюд и десертов"	1	
17	ВП "Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы"	1	
18	ВП "Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса"	1	
19	ВП "Приготовление и подготовка к реализации мучных изделий"	1	
20	ВП "Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба"	1	
21	ВП "Приготовление и подготовка к реализации бутербродов и холодных закусок"	1	
22	ПО "Повар. и кондитерское дело"	1	
23	ПО "Повар, кондитер"	1	
24	ПО "Гостиничное дело"	1	

25	ПУМ Технология изготовления и оформления миниатюр, маленьких тортов и птифур	1	
26	ПУМ Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий	1	
27	ПУМ Технология приготовления пикантных кулинарных и хлебобулочных изделий	1	
28	ПУМ Технология изготовления тортов, гато и десертов	1	
29	ЭУМ Организация и контроль текущей деятельности работников службы приёма и размещения	1	
30	ПО 1С Предприятие 8.	5	