

Приложение 3
к ОПОП-II 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 «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОГСЭ.01; ОГСЭ.02; ОП.05; ОП.06; ОГСЭ.05
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	
5	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer Aspire E1-531	
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	
7	Проектор	ТС	Основное	Panasonic	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Экран	ТС	Основное	180*180	
		УМК			

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	специализированное	Ученический для кабинета химии с сантехникой	ОП.01; ЕН.01; ЕН.02
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer E1-531	
4	Металлический шкаф	Оборудование	Специализированное	для хранения химической посуды и реактивов	
5	Баня	Оборудование	Специализированное	комбинированная лабораторная БКЛ	
6	Микроскоп	Оборудование	Специализированное	Levenhuk 320/Д32 0L	
7	Доска учебная	Мебель	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	
9	Экран	ТС	Основное	150*150 см	
10	Проектор	ТС	Основное	Proxima C3255	

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ПМ.06
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	
5	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer Aspire E1-531	

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	
7	Проектор	ТС	Основное	Panasonic	
8	Экран	ТС	Основное	180*180	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОП.08, ОП.09
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer E1-531	
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	
5	Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации	ТС	Специализированное	T11 "Максим II-01", пружинно-механический с индикацией правильности выполнения действий	
6	Проектор	ТС	Основное	Proxima C3255	
7	Экран	ТС	Основное	150*150 см	

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Тир «Рубин»	ТС	Основное	интерактивный лазерный	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОП.03; ОП.07
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	
5	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer Ente69CX	
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	
7	Проектор	ТС	Основное	Sony VLP-DX147	
8	Экран	ТС	Основное	180*180	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОГСЭ.03
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	
5	Монитор облачный	Оборудование	Основное	23" LG	
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	
7	Проектор	ТС	Основное	Casio XJ	
8	Экран	ТС	Основное	180*180	

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОП.02; ОП.04; ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Стул	Мебель		По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer Ente69CX	
4	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	
5	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	
7	Экран	ТС	Основное	180*180	
8	Проектор	ТС	Основное	Мультимедийный, Sony VLP-DX147	

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

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для посуды	Мебель	специализированное	Предназначен для	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>хранения кухонной утвари, инвентаря и сухих продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1800 мм Количество полок: не менее 3 шт Двери: распашные</p>	ПМ.04, ПМ.07
2	Шкаф холодильный низкотемпературный	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для охлаждения и замораживания пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Габаритные размеры: длина не менее 1450 мм, ширина не менее 850 мм, высота не менее 2000 мм Материал корпуса: металл. Напряжение 220 В. Объем камеры не менее 1,5 м3. Тип шкафа:</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>низкотемпературный. Объем: не менее 1400 л. Температурный режим не ниже -18° С. Механический замок</p>	
3	Камера холодильная без морозилки	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для демонстрации и хранения продуктов питания. Габаритные размеры: ширина не менее 650 мм, глубина не менее 650 мм, высота не менее 1950 мм Объем: не менее 500 л. Температурный режим от -5 до 5 °С. Наряжение 220 В. Охлаждение: динамическое. Холодильный агрегат: встроенный. Тип двери: распашная глухая</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП03
4	Морозильный ларь	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для заморозки и длительного хранения продуктов питания и</p>	ПМ.01, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>полуфабрикатов. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 800 мм Объем: не менее 300 л. Температурный режим от -22 до -18 °С. Тип: морозильный. Конструкция: горизонтальная. Крышка: глухая. Количество корзин в комплекте: не менее 1. Материал: металл. Напряжение: 220 В</p>	
5	Стеллаж	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь	
6	Машина посудомоечная	Оборудование	специализированное	Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт Производительность: не менее 400 тарелок/час	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
7	Стол технологический	Мебель	специализированное	Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь</p>	
8	Лампа подогревающая	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для поддержания готовых блюд в теплом состоянии. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 1200 мм Диаметр плафона: не менее 200 мм. Напряжение: 220 В Мощность: не менее 0,3 кВт Высота вытяжного шнура варьируется Тип установки: подвесной Материал: металл</p>	ПМ.02, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Стол для раздачи	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для раздачи блюд.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 850 мм</p> <p>Полка: сплошная</p> <p>Регулируемые по высоте ножки</p> <p>Разборный каркас</p> <p>Материал: нержавеющая сталь</p>	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
10	Куттер	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для измельчения, смешивания и взбивания различных продуктов, приготовления фаршей, кремов, паштетов, соусов и муссов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм</p> <p>Объем: не менее 3 л.</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Скорость не менее 1500 об/мин. Импульсный режим. Напряжение: 220 В. Материал: металл	
11	Термомиксер	Оборудование	специализированное	Предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм , глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество скоростей: не менее 2 Максимальная скорость вращения: не менее 300 об/мин Объем основной чаши: не менее 8 л Насадки: не менее 3 Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,5 кВт	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
12	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Предназначен для	ПМ.01, ПМ.04, ПМ.07,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>быстрого охлаждения, замораживания, дальнейшего хранения пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 1500 мм Холодильный агрегат: встроенный. Цикл охлаждения: не более 150 мин</p>	ОП.03
13	Настольная вакуумная машина	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для упаковки пищевых и непищевых продуктов в вакуумные пакеты. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Габаритные размеры вакуумной камеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 100</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>мм, высота не менее 400 мм</p> <p>Количество термопланок: не менее 2 шт</p> <p>Материал вакуумной камеры: нержавеющая сталь</p> <p>Производительность вакуумного насоса: не менее 10 куб. м. в час</p> <p>Напряжение: 220 В.</p> <p>Мощность: не менее 1 кВт</p>	
14	Слайсер	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для переработки пищевых продуктов: нарезки и шинковки сырых и вареных овощей и фруктов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 400 мм</p> <p>Установка: настольный.</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Производительность: не менее от 140 кг/час. Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 1 кВт. Материал: металл	
15	Фритюрница	Оборудование	специализированное	Предназначена для приготовления блюд во фритюре с большим использованием масла. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм Габаритные размеры корзины: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 100 мм Максимальная загрузка продукта: не более 1 кг Мощность: не менее 2,5 кВт. Напряжение: 220 В. Количество корзин: не менее 1 Материал: нержавеющая	ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сталь	
16	Рисоварка	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для приготовления риса всех сортов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 300 мм</p> <p>Объем: не менее 6 л.</p> <p>Напряжение: 220 В.</p> <p>Мощность: не менее 1,5 кВт</p> <p>Количество риса: не менее 3 кг</p>	ПМ.02, ПМ.07, ОП.03
17	Блендер настольный	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления супов-пюре, кремов и муссов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм</p> <p>Объем кувшина: не</p>	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>менее 3 л. Напряжение 220 В Мощность: не менее 1,6 кВт Скорость вращения: не менее 20000 об/мин</p>	
18	Витрина холодильная для суши	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для демонстрации и сохранения внешнего вида и свежести скоропортящихся блюд (суши, роллов). Габаритные размеры: ширина не менее 1300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 200 мм Способ установки: настольный Тип охлаждения: динамический Материал: металл Напряжение: 220 В</p>	ПМ.03, ОП.03
19	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное	<p>"Предназначена для приготовления, подогрева готовых блюд и размораживания</p>	ПМ.02, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				продуктов и полуфабрикатов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм Объем камеры: не менее 15 л. Напряжение: 220 В Диаметр тарелки: от 250 мм Количество уровней мощности: от 3 шт Материал корпуса: металл Материал камеры: нержавеющая сталь"	
20	Мультиварка	Оборудование	специализированное	Предназначена для приготовления различных блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 300 мм Объем чаши: не менее 5	ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>л. Напряжение: 220 В Покрытие чаши: керамическое Количество программ: не менее 20 Материал: металл, пластик</p>	
21	Стол с мойкой	Мебель	специализированное	<p>Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1 Разборный каркас. Ножки регулируемые Материал ванны: нержавеющая сталь Материал каркаса:</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				оцинкованная сталь	
22	Весы напольные	Оборудование	специализированное	<p>Предназначены для взвешивания продуктов для блюд массой более 10 кг.</p> <p>Габаритные размеры: высота не менее 600 мм, длина не менее 450 мм, ширина не менее 190 мм.</p> <p>Материал платформы: нержавеющая сталь.</p> <p>Предел взвешивания не более 150 кг.</p> <p>Температурный режим: от :-10 до +40 град С.</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01, ПМ.07, ОП.03
23	Весы порционные	Оборудование	специализированное	<p>Предназначены для порционного взвешивания и фасовки товаров продуктовых групп.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 245 мм, глубина не менее 280 мм, высота не менее 110 мм</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	
24	Весы кухонные	Оборудование	специализированное	Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 250 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 100 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
25	Холодильный стол	Оборудование	специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения мясных и рыбных продуктов. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	
26	Стол для сбора отходов	Мебель	специализированное	Предназначен для сбора пищевых остатков. Стол с отверстием для сбора отходов и бортом Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь Диаметр отверстия: не менее 200 мм Отверстие: по центру	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
27	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения технического	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Вид: пристенный Количество полок: не менее 1 шт. Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	
28	Стол производственный	Оборудование	специализированное	<p>Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры:</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>ширина не менее 900 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Вид: пристенный Количество полок: не менее 1 шт. Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	
29	Камера холодильная низкотемпературная	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для хранения замороженной пищевой продукции при низких температурах. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 1200 мм, высота не менее 2000 мм Материал: сэндвич- панели, толщина не менее 60 мм Температурный режим: не менее -15 градусов</p>	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
30	Камера холодильная среднетемпературная	Оборудование	специализированное	Предназначена для	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>хранения пищевой продукции при среднетемпературном режиме. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 1200 мм, высота не менее 2000 мм Материал: сэндвич-панели, толщина не менее 60 мм Температурный режим: не более 10 градусов Тип агрегата: сплит-система</p>	ОП.03
31	Стол технологический	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	
32	Весы кухонные	Оборудование	специализированное	Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 250 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 100 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
33	Стеллаж	Мебель	специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь Материал стоек: оцинкованная сталь</p>	
34	Блендер погружной	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для идеального измельчения и перемешивания, а также взбивания соусов, муссов, супов-пюре, кремов, десертов и других блюд.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 50 мм, высота не менее 200 мм</p> <p>Материал корпуса: пластик</p> <p>Материал насадки-измельчителя: нержавеющая сталь</p> <p>Скорость вращения: не менее 4000 об/мин</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
35	Кухонная машина	Оборудование	специализированное	Предназначена для механизации основных	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм Высокоточные встроенные весы Сенсорный экран Количество режимов: не менее 6 Количество режимов подогрева чаши: не менее 5 Материал корпуса: металл Материал чаши: металл Напряжение: 220 В Мощность: не менее 1 кВт</p>	
36	Индукционная плита	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде. Габаритные размеры:</p>	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>ширина не менее 400 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм Установка: напольная Оснащение: подставка (стенд)</p>	
37	Пароконвекционная печь	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Пароувлажнение: да Максимальная температура внутри камеры: не менее 270 градусов Материал камеры: нержавеющая сталь</p>	ПМ.02, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 9 кВт	
38	Стол подставка	Мебель	специализированное	Предназначен для установки и размещения конвекционной печи для приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь	ОП.03
39	Холодильный стол	Оборудование	специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения мясных и рыбных продуктов. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь	
40	Комплект оборудования для приготовления сувид	Оборудование	специализированное	<p>Комплект состоит из: термостата погружного, гастроёмкости объёмом не менее 20 л., крышки с вырезом под термостат, держателя термостата, кассеты для вакуумных пакетов. Предназначен для для поддержания постоянной температуры воды в произвольной ёмкости с ее активным перемешиванием. Температурный режим: от 0 до 90 °С Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 300 мм Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,2 кВт</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
41	Стол с мойкой	Мебель	специализированное	<p>Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Глубина моечной ванны: не менее 400 мм</p> <p>Количество секций: не менее 1</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
42	Холодильник	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для хранения и демонстрации пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 900 мм, высота не менее 1900 мм Объем: не менее 500 л. Напряжение: 220 В</p> <p>Тип дверей: стекло</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Материал копуса: металл Тип: среднетемпературный Количество рядов полок: не менее 4 шт</p>	
43	Центрифуга для молекулярной кухни	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для разделения и фракционирования образцов продуктов при комнатной температуре. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 350 мм Функция распознавания ротора Запуск с заданной скоростью вращения или заданным ускорением Встроенная система защиты от дисбаланса Уровень шума: менее 60 дБ Материал: металл Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
44	Гомогенизатор	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для приготовления мороженого и сорбетов из замороженных продуктов, взбивания мусов и кремов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 150 мм</p> <p>Объем стаканов: 1 л</p> <p>Скорость ножа: не менее 2000 об/мин</p> <p>Наполнение: не более 0,8 л</p> <p>Материал корпуса: металл, пластик</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.08, ОП.03
45	Плита шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для моментальной заморозки кондитерских изделий, соусов, пюре, кремов, сливок, шоколада и т.п.</p> <p>Инновационная заморозка закусок и</p>	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>десертов, которым можно придать любую форму.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм</p> <p>Толщина плиты: не менее 1 мм</p> <p>Температура плиты: не менее - 30 °С</p>	
46	Сосуд Дьюара	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для приготовления сорбетов, мороженого и т.д., путем переливания жидкого азота в сосуд Дьюара и обратно с помощью переливного устройства.</p> <p>Габаритные размеры сосуда Дьюара: диаметр не менее 250 мм, высота не менее 500 мм, диаметр горловине не менее 30 мм</p> <p>Объем: не менее 4</p>	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				литров Материал: алюминий	
47	Коптильный пистолет	Оборудование	специализированное	Предназначен для насыщения ароматом дыма разных видов продуктов, таких как: мяса, морепродуктов, маринадов, соусов, супов, салатов, овощей, закусок, десертов и коктейлей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 50 мм Длина шланга: не менее 300 мм Разборная конструкция	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.09, ОП.03
48	Ротационный кипятильник	Оборудование	специализированное	Предназначен для приготовления блюд по технологии су-вид. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм Объем воды: не менее 20 л Тип управления: электронный	
49	Влагомер для пищевого сырья	Оборудование	специализированное	Предназначен для измерения уровня влажности сыпучей продукции. Тип датчика: игольчатый Дисплей: ЖК с подсветкой Шаг измерения: не менее 0,1 процента Рабочая температура для проведения измерения: от 0 Материал: металл, пластик	ПМ.08, ОП.03
50	Анализатор молока	Оборудование	специализированное	Предназначен для экспресс-измерения в пробе молока массового содержания жира, СОМО, белка, плотности, температуры и количества	ПМ.08, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>добавленной воды. Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 200 мм Тип анализатора: ультразвуковой Запоминание результатов: не менее 50 измерений Время измерения: не более 5 мин Материал: металл, пластик Напряжение: 220 В</p>	
51	Дегидратор	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для сушки различных ингредиентов (травы, фруктов, овощей и др. продуктов). Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 900 мм Тип управления:</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>электронный, мощность: не менее 1 кВт Регулировка температуры, температурный режим, °С: от 20 до 90 Направление воздушного цикла: снизу вверх Материал: металл Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт</p>	
52	Лабораторные весы	Оборудование	специализированное	<p>Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 80 мм Предел взвешивания: не более 3000 г Материал: металл, пластик</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03
53	3D-принтер	Оборудование	специализированное	Предназначен для 3D-	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				печати пищевых продуктов в процессе приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина 150 мм, высота не менее 400 мм Габаритные размеры рабочей камеры: ширина не менее 60 мм, глубина не менее 50 мм, высота не менее 60 мм Технология печати: FDM	
54	Стол технологический	Мебель	специализированное	Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сталь	
55	Ноутбук	ТС	Основное	<p>Диагональ экрана: не менее 12 дюймов</p> <p>Количество ядер процессора: не менее 4</p> <p>Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб</p> <p>Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб</p> <p>Выходной интерфейс: HDMI</p> <p>Наличие веб-камеры</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Подовая печь	Оборудование	специализированное	Предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления.	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 600 мм</p> <p>Внутренние габаритные размеры камеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 150 мм</p> <p>Рабочий диапазон температуры в камере не менее +20 не более +450 градусов</p> <p>Тип печи: ярусная</p> <p>Время разогрева камеры до 300 градусов: не более 40 мин</p> <p>Количество камер: не менее 2</p> <p>Материал: нержавеющая сталь</p> <p>Напряжение: 380 В.</p> <p>Мощность: не менее 12 кВт</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Тестомес	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для замеса любого вида теста.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 500 мм</p> <p>Объем дежи: не менее 20 л</p> <p>Тип дежи: несъемная</p> <p>Норма загрузки для дрожжевого теста: не менее 10 кг</p> <p>Замес одной порции теста: не более 15 мин</p> <p>Производительность: не менее 50 кг/час</p> <p>Материал: металл</p> <p>Напряжение: 220 В.</p> <p>Мощность: не менее 1 кВт</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
3	Комплект для работы с тортами	Оборудование	специализированное	<p>Состоит из: воздушного компрессора, аэрографа, распылителя.</p> <p>Предназначен для украшения кондитерских</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>изделий.</p> <p>Габаритные размеры компрессора: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 150 мм, высота не менее 100 мм.</p> <p>Производительность компрессора: не менее 15 л/м, регулировка давления: 0-4 кг/см², емкость ресивера: не менее 1 л., материал компрессора: металл.</p> <p>Диаметр сопла аэрографа: от 0,3 мм.</p> <p>Конструкция аэрографа: пистолетный тип.</p> <p>Материал аэрографа: металл.</p> <p>Производительность распылителя: не менее 400 мл/мин. Объем бака распылителя: не менее 0,5 л. Материал распылителя: металл</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Шкаф расстоечный	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для для предварительной расстойки тестовых заготовок перед выпеканием кондитерских и хлебобулочных изделий.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Количество уровней: не менее 7. Напряжение 220 В. Мощность не менее 1.2 кВт</p> <p>Температурный режим: не менее 60 градусов</p> <p>Материал: металл</p> <p>Напряжение: 220 В.</p> <p>Мощность: не менее 1 кВт</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
5	Машина посудомоечная	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей.</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт Производительность: не менее 400 тарелок/час Количество режимов мойки: не менее 2 Подключение к горячей воде: да</p>	
6	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для быстрого охлаждения, замораживания, дальнейшего хранения пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 1500 мм Холодильный агрегат:</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>встроенный. Цикл охлаждения: не более 150 мин Производительность цикла охлаждения: не менее 30 кг Цикл заморозки: не более 420 минут Производительность цикла заморозки: не менее 15 кг Объем: не менее 150 л Количество уровней: не менее 5 Напряжение 220 В. Мощность: не менее 2 кВт</p>	
7	Стол технологический	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	
8	Стеллаж	Мебель	специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
9	Холодильная шкаф-витрина	Оборудование	специализированное	Предназначена для демонстрации и хранения кондитерских изделий. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				1800 мм Количество полок не менее 8 шт Материал полки: стекло Материал двери: стекло Диапазон температур, °С: от +2 Внутренний объем: не менее 400 л Напряжение: 220 В	
10	Холодильник	Оборудование	специализированное	Предназначен для хранения пищевых продуктов Холодильник с морозилкой секционный. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество секций: не менее 4. Напряжение 220 В. Материал: металл, пластик	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
11	Стол технологический	Мебель	специализированное	Предназначен для	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>размещения технического оборудования и инвентаря, обработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь</p>	
12	Стеллаж	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Миксер	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для взбивания различных продуктов и приготовления десертов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 90 мм, глубина не менее 90 мм, высота не менее 200 мм</p> <p>Количество насадок: не менее 2 шт</p> <p>Материал венчиков: нержавеющая сталь, материал корпуса: пластик</p> <p>Тип управления: электронный</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
14	Кухонная машина	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм</p> <p>Высокоточные</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>встроенные весы Сенсорный экран. Количество режимов: не менее 6 Количество режимов подогрева чаши: не менее 5 Материал корпуса: металл Материал чаши: металл Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт</p>	
15	Индукционная плита	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм Установка: напольная. Мощность не менее 7 кВт, напряжени 220 В</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Оснащение: подставка (стенд), тиу установки: напольная.	
16	Конвекционная печь	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Пароувлажнение</p> <p>Напряжение 220 В.</p> <p>Мощность: не менее 2,8 кВт</p> <p>Максимальная температура внутри камеры: не менее 270 градусов</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал камеры: нержавеющая сталь	
17	Стол подставка	Мебель	специализированное	Предназначен для установки и размещения конвекционной печи для приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
18	Холодильный стол	Оборудование	специализированное	Предназначен для охлаждения кондитерских заготовок и десертов. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	
19	Холодильник	Оборудование	специализированное	Предназначен для хранения и демонстрации пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 900 мм, высота не менее 1900 мм Объем: не менее 500 л. Напряжение: 220 В. Тип дверей: стекло Материал корпуса: металл Тип: среднетемпературный Количество рядов полок: не менее 4 шт	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
20	Блендер настольный	Оборудование	специализированное	Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления кремов и муссов.	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм Объём кувшина: не менее 3 л. Напряжение 220 В Мощность: не менее 1,6 кВт Скорость вращения: не менее 20000 об/мин Автотаймер, влагозащищенная панель управления. Материал корпуса и кувшина: ударопрочный пластик Материал ножа: нержавеющая сталь</p>	
21	Кондитерская тележка-шпилька	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для транспортировки и хранения противней. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 900</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм Количество уровней: не менее 4 Размер противня/гастроёмкости: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 20 мм	
22	Стол с мойкой	Мебель	специализированное	Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
23	Стул	Мебель	Основное	Предназначен для организации рабочего места преподавателя. Габаритные размеры: ширина сидения не	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки</p>	
24	Стол-трансформер	Мебель	Основное	<p>Мобильный складной стол Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
25	Веб-камера	ТС	основное	<p>Состоит из: веб-камеры, штатива. Предназначен для трансляции учебного процесса при реализации сетевой формы обучения и онлайн-обучения. Тип подключения: проводное, микрофон встроенный, крепление на мониторе или установка на штатив. Количество ножек штатива: не менее 3.</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Интерфейс: USB Рабочая высота: не более 160 см Направлений движущейся головки: не менее 360	
26	Ноутбук	ТС	Основное	<p> Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В </p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
27	ЖК-панель	ТС	Основное	<p> Состоит из: ЖК-панели, стойки с кронштейном Диагональ экрана: не менее 40 дюймов Класс энергетической эффективности: не ниже A++ </p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Разрешение экрана: Full HD 1080p Наличие разъемов: HDMI, USB Тип экрана: жидкокристаллический Стойка с кронштейном металлическая с регулировкой высоты	

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Гимнастическое оборудование	оборудование	основное	Инвентарь и оборудование для выполнения гимнастических упражнений	ООП .09 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура
2.	Волейбольная площадка	оборудование	основное	Комплект: мячи волейбольные mva 300	ООП .09 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура
3.	Баскетбольная площадка	оборудование	основное	Комплект: мячи баскетбольные Molten	ООП .09 Физическая культура

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				BGH7X, стойки баскетбольные	ОГСЭ.04 Физическая культура
4.	Футбольная и гандбольная площадка	оборудование	основное	Комплект ворот, мяч футбольный Select delta	ООП .09 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура
5.	Оборудование для игры в бадминтон	оборудование	основное	Ракетки, воланы	ООП .09 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура
6.	Оборудование для настольного тенниса	оборудование	основное	Стол теннисный Sponeta; комплект сеток, ракетки, шарики	ООП .09 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура
7.	Спортивный инвентарь	оборудование	основное	Инвентарь для спортивных игр и упражнений	ООП .09 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура

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

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Конференц-стол	мебель	основное	Конференц-стол, размеры: 2000*800*760 мм	ООП .01, ООП .02 ООП .03, ООП .04

2.	Шкаф-витрина	мебель	основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации	ООП .05, ООП .06 ООП .07, ООП .08 ООП .09, ООП .10 ООП .11, ООП .12 ООП .13, ООП.14 ДООП.01, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02 ОГСЭ.03, ОГСЭ.04 ОГСЭ.05, ЕН.01., ЕН.02, ОП.01, ОП.02, ОП.03 ОП.04, ОП.05, ОП.06 ОП.07, ОП.08 ОП.09 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09
3.	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 4 модуля, размеры: 3395*1835*1160 мм	
4.	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 5 модулей, размеры: 5700*1250*1160 мм	
5.	Диван	мебель	основное	3-местный, левый, правый, размер: 150*70*80 см	
6.	Диван	мебель	основное	Модуль, П-образный, размер: 190/130*55*77 см	
7.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический односторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930х227х2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
8.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930х227х2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
9.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний стационарный, размеры (ширина*глубина*высота): 930х452х1600 мм, для хранения книг,	

				журналов, документации	
10.	Специализированное компьютерное место для читателей	оборудование	специализированное	Специализированное компьютерное место для читателей, персональный компьютер (Моноблок LG, клавиатура) с выходом в интернет	
11.	Мультимедийный проектор Casio XJ-V2	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, вес: 2.9 кг, экран для проектора	
12.	Моноблок Wibtek A23	ТС	основное	Моноблок Wibtek A23, диагональ экрана 23", поддержка Windows	
13.	Стол с микролифтом на электроприводе	оборудование	специализированное	Стол с микролифтом на электроприводе, без столешницы, с регулируемым уровнем высоты, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
14.	Портативное устройство для чтения PEARL	оборудование	специализированное	Персональный компьютер, передающее устройства (камера) с наушниками и ПО «OpenBook 9.0», оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
15.	Принтер для печати View Plus EmBraille	оборудование	специализированное	Принтер для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
16.	Клавиатура	оборудование	специализированное	Клавиатура адаптированная беспроводная с большими кнопками	

				и накладкой, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
17.	Джойстик компьютерный	оборудование	специализированное	Джойстик компьютерный адаптированный беспроводной, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
18.	Видео-увеличитель	оборудование	специализированное	Складной настольный видео-увеличитель Topaz PHD 15" с батареей, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
19.	Портативная информационная система «Исток»	оборудование	специализированное	Портативная информационная индукционная система, информационно-коммуникационная панель для инвалидов по слуху
20.	Радиокласс «СОНЕТ РСМ”РМ-1»	оборудование	специализированное	Заушный индуктор, индукционная петля, микрофон, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
21.	Дисплей	оборудование	специализированное	Дисплей Брайля Alva USB 640 Comfort, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Актuый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся	мебель	основное	Столы-трапеции, стулья, столы с микрофонами, кресла	ООП .01, ООП .02 ООП .03, ООП .04 ООП .05, ООП .06
2.	Доска учебная	ТС	основное	Доска настенная магнитно-маркерная	ООП .07, ООП .08 ООП .09, ООП .10
3.	Флипчарт	ТС	основное	Доска-флипчарт, магнитно-маркерная на треноге	ООП .11, ООП .12 ООП .13, ООП .14 ДООП.01,
4.	Проектор мультимедийный	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, экран для проектора	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02 ОГСЭ.03, ОГСЭ.04 ОГСЭ.05, ЕН.01., ЕН.02, ОП.01, ОП.02, ОП.03
5.	Ноутбук	ТС	основное	Lenovo ThinkBook 14G2, диагональ экрана 14"	ОП.04, ОП.05, ОП.06 ОП.07, ОП.08
6.	Оборудование ВКС	ТС	основное	Видеоконференцсвязь, микрофоны, колонки, Видеостена Creativa	ОП.09 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09

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	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .01 Русский язык
2	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .02 Литература
3	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .03 История
4	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .04 Обществознание
5	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .05 География
6	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .06 Иностранный язык
7	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .07 Математика
8	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .08 Информатика - у
9	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .09 Физическая культура
10	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .10 Основы безопасности и защиты Родины
11	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .11 Физика - у
12	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .12 Химия - у
13	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .13 Биология
14	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .14 Индивидуальный проект
15	Пакет прикладных офисных программ	1	ДООП.01 Введение в специальность
16	Пакет прикладных офисных программ	1	ОГСЭ.01 Основы философии
17	Пакет прикладных офисных программ	1	ОГСЭ.02 История
18	Пакет прикладных офисных программ	1	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
19	Пакет прикладных офисных программ	1	ОГСЭ.04 Физическая культура
20	Пакет прикладных офисных программ	1	ОГСЭ.05 Психология общения
21	Пакет прикладных офисных программ	1	ЕН.01 Химия
22	Пакет прикладных офисных программ	1	ЕН.02 Экологические основы природопользования
23	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.01 Микробиология, физиология питания,

			санитария и гигиена
24	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
25	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
26	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.04 Организация обслуживания
27	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
28	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
29	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии
30	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.08 Охрана труда
31	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
32	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
33	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
34	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом

			потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
35	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
36	Пакет прикладных офисных программ	1	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
37	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
38	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар
39	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции
40	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле