**Повар, кондитер 43.01.09**

**Основы философии**

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, плакаты по темам занятий;техническими средствами обучения: мультимедийный комплекс(проектор, проекционный экран, ноутбук).

 **История**

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, плакаты по темам занятий, комплект карт по истории Отечества;техническими средствами обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

 **Иностранный язык в профессиональной деятельности**

Кабинет иностранного языка:комплекты мебели – 6 шт., учительский стол – 1 шт, ., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт, стулья -25 шт., шкафы для размещения материалов – 1 шт., компьютер – 1 шт

 **Физическая культура**

Спортивный зал:Стенка шведская, маты гимнастические, бревно гимнастическое напольное, козел гимнастический, мостик гимнастический мячи волейбольные, мячи футбольные, мячи баскетбольные, лыжи, палки, утюг для лыж электрический, гранаты, гантели, канат, наколенники, перчатки вратарские, щитки футбольные.спортивная площадка: полоса препятствий, брусья, ворота футбольные, прыжковая яма, перекладина.

**Психология общения**

Кабинет социально-экономических дисциплин,оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, плакаты по темам занятий, комплект карт по истории Отечества;техническими средствами обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

 **Башкирский язык**

Кабинет социально - экономических дисциплин: стол преподавателя- 1шт,ноутбук – 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт, стулья -25 шт., шкафы для размещения наглядных пособий – 1 шт, шкаф – 1 шт., документ-камера – 1 шт., проектор – 1 шт., экран на штативе, стенды, наглядные пособия

 **Химия**

Кабинетоснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий;техническими средствами обучения: персональный компьютер.

**Экологические основы природопользования**

Кабинет«Экология»,оснащенный оборудованием: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий;техническими средствами обучения: персональный компьютер.

**Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочее место для преподавателя в составе: стол преподавателя – 1шт.,.комплект мебели лабораторный – 1 шт., парты – 12 шт., стулья – 24 шт., стол демонстрационный химический -1 шт., шкаф для хранения реактивов – 1 шт., весы лабораторные –2 шт., микроскоп - 1 шт., спиртовка лабораторная – 5 шт., пробирки - 30шт, зажим пробирочный 9шт, стакан В-1-250 со шкалой 5шт, стакан В-1-400 со шкалой-3шт, колба коническая 100мл, 3шт, колба коническая 50мл -3шт, ложка для сжигания веществ-5 шт., стеклянные палочки-2шт, стеклянные трубочки-10шт, воронки стеклянные-1шт, лупа препаровальная-1шт, банка для реактивов-50шт, латок для раздаточ.материала-5шт, лупаd25-10шт, набор инструментов препаровальный -5шт, стекло покровное18\*18 -2уп, стекло предметное 75\*25\*2,0-50шт, чашка Петри d90п/с-10шт, чашка Петри d100\*29-10 шт., информационный стенд, наглядные пособия, плакаты, таблицы, компьютер -1 шт., пипетки -10 шт., набор ершей – 3 шт., коллекция моющих средств

 **Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Кабинет организации хранения и контроля запасов сырья: стол преподавателя - 1шт, компьютер– 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -24 шт., шкафы для размещения наглядных пособий – 1 шт., шкаф – 1 шт., экран на штативе, овоскоп -1 шт., микроскоп – 1 шт., пробирки – 15 шт., калькуляторы- 14 шт., муляжи, натуральные образцы продукции, электронные весы, прибор для наличия нетратов.

 **Техническое оснащение организаций питания**

Кабинет технического оснащения и организации рабочего места: стол преподавателя - 1шт, ноутбук – 1 шт., средства аудио визуализации; наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия), доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -25 шт., шкафы для размещения наглядных пособий – 1 шт., шкаф – 1 шт., документ-камера – 1 шт., проектор – 1 шт., экран на штативе, овоскоп -1 шт., микроскоп – 1 шт., пробирки – 15 шт., калькуляторы- 14 шт., муляжи, натуральные образцы продукции, универсальный привод, процессор кухонный; набор ножей для овощерезки; рыбочистка; мясорубка; блендер; миксер; слайсер; мангал; льдогенератор; дефростер; рыхлитель для мяса; оборудование для вакуумирования продуктов; шкаф шоковой заморозки; холодильник; жарочный шкаф; электроплита; опалочный шкаф; электрофритюрница; рабочий стол; весы настольные электронные; расстоечный шкаф; тестомесильная машина; пекарский шкаф.

 **Организация обслуживания**

Кабинет «Организации обслуживания», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудио визуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиям

 **Основы экономики, менеджмента и маркетинга**

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, плакаты по темам занятий*;* техническими средствами обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

 **Правовые основы профессиональной деятельности**

Кабинетсоциально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, плакаты по темам занятий*;* техническими средствами обучения: мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук), видеофильмы по темам.

 **Информационные технологии в профессиональной деятельности**

Кабинет - информационных технологий в профессиональной деятельности стол преподавателя -1шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 15 шт., стулья -30 шт. Оборудование учебного кабинета: комплект учебно-наглядных пособий. Технические средства обучения: компьютер, принтер, сканер, мультимедийный комплекс (проектор, проекционный экран, ноутбук).

 **Охрана труда**

 Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:столы ученические – 15 шт., стулья ученические -30 шт., учительский стол – 1 шт., учительский стул – 1 шт. классная доска- 1 шт., комплект стендов: «Медико-санитарная подготовка», комплект табельных и подручных средств для оказания первой доврачебной медицинской помощи, комплект средств индивидуальной защиты (противогазы, респираторы, противодымные маски), комплект первичных средств пожаротушения, комплект бланков документации, комплект дидактического материала, карточка-задания, тесты, раздаточный материал для выполнения практических и контрольных работ, комплект мультимедийный презентаций, медиатека, мультимедийный проектор, экран, противогазы.

**Безопасность жизнедеятельности**

Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда:столы ученические – 15 шт., стулья ученические -30 шт., учительский стол – 1 шт., учительский стул – 1 шт. классная доска- 1 шт., комплект стендов: «Медико-санитарная подготовка», «Гражданская оборона», комплект плакатов: «Безопасность жизнедеятельности», «Медико-сани-тарная подготовка», «Гражданская оборона», комплект табельных и подручных средств для оказания первой доврачебной медицинской помощи, комплект средств индивидуальной защиты (противогазы, респираторы, противодымные маски), комплект первичных средств пожаротушения, комплект бланков документации, комплект дидактического материала, карточки-задания, тесты, раздаточный материал для выполнения практических и контрольных работ, комплект мультимедийный презентаций, медиатека, мультимедийный проектор, экран, шкаф-сейф макеты автомата ММГ АК -74 – 2 шт., винтовка пневматическая – 1 шт., гранаты, 3 тренажера-манекена для отработки приемов сердечно-легочной реанимации и для отработки приемов удаления инородного тела из верхних дыхательных путей

**ПМ. 01** **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: стол преподавателя- 1шт, ноутбук – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -25 шт., стенды, наглядные пособия

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: стол преподавателя- 1шт,ноутбук – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -25 шт., стенды, наглядные пособия.

**Учебная практика**

**Учебная кухня ресторана**

 **Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:**

 **Весоизмерительное оборудование:**

 весы настольные электронные – 1 шт.,

**Холодильное оборудование:**

шкаф холодильный – 1 шт., шкаф морозильный – 1 шт., шкаф интенсивной заморозки – 1 шт., охлаждаемый прилавок-витрина – 1 шт.

**Механическое оборудование:**

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)- 1 шт., мясорубка – 1 шт., слайсер – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения продуктов – 1 шт., кухонный комбайн- 1 шт., овощерезка – 1 шт., рыбочистка- 1 шт..

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

овоскоп – 1 шт., нитраттестер- 1 шт..

**Вспомогательное оборудование**:

стол производственный -1 шт., стеллаж стационарный – 1 шт., моечная ванна двухсекционная – 1 шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

 функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки -3 шт., набор разделочных досок (деревянные с маркировкой «СО», «СР», «СМ» - 1 шт., подставка для разделочных досок – 1 шт., миски (нержавеющая сталь) – 3 шт., мерный стакан – 3 шт., сито – 3 шт., лопатки (металлические), тяпка – 3 шт., пинцет – 3 шт., щипцы кулинарные – 3 шт., набор ножей «поварская тройка» - 1 шт., мусат для заточки ножей – 1 шт., корзина для неорганических отходов – 1 шт., бак с крышкой для пищевых отходов – 1 шт.

**Участок для обработки сырья**

**Вспомогательное оборудование:**

- стол производственный -1 шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки -3 шт., набор разделочных досок (деревянные с маркировкой «СО», «СР», «СМ» - 1 шт., подставка для разделочных досок – 1 шт., миски (нержавеющая сталь) – 3 шт., мерный стакан – 3 шт., сито – 3 шт., лопатки (металлические),тяпка – 3 шт., пинцет – 3 шт., щипцы кулинарные – 3 шт., набор ножей «поварская тройка» - 1 шт., нож для разделки, обвалки мяса, мускат для заточки ножей – 1 шт., горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи – 1 шт., корзина для неорганических отходов – 1 шт., бак с крышкой для пищевых отходов – 1 шт.

**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**

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: стол преподавателя- 1шт, ноутбук – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -25 шт., стенды, наглядные пособия

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: стол преподавателя- 1шт,ноутбук – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -25 шт., стенды, наглядные пособия.

**Учебная практика**

**Учебная кухня ресторана**

**Зона горячего цеха:**

**Весоизмерительное оборудование**:

весы настольные электронные – 1 шт.,

**Механическое оборудование:**

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)- 1 шт., слайсер – 1 шт., кухонный комбайн- 1 шт., овощерезка – 1 шт., планетарный миксер – 1 шт.,

**Тепловое оборудование:**

плиты электрические – 2 шт., микроволновая печь – 1 шт., фритюрница – 1 шт., растоечный шкаф – 1 шт., блинная сковорода – 1 шт.,

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

овоскоп – 1 шт., нитраттестер- 1 шт..

**Вспомогательное оборудование:**

стол производственный - 1 шт., стеллаж стационарный – 1 шт., моечная ванна двухсекционная – 1 шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки -3 шт., набор разделочных досок (деревянные с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» - 1 шт., подставка для разделочных досок – 1 шт., термометр со щупом – 1 шт., миски (нержавеющая сталь) – 3 шт., мерный стакан – 3 шт., сито – 3 шт., лопатки (металлические, силиконовые) – 2 шт., половник – 3 шт., пинцет – 3 шт., щипцы кулинарные – 3 шт., набор ножей «поварская тройка» - 1 шт., мусат для заточки ножей – 1 шт., набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; корзина для неорганических отходов – 1 шт., бак с крышкой для пищевых отходов – 1 шт.

**Посуда для презентации:**

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, соусники, бульонные чашки

**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**

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: стол преподавателя- 1шт,ноутбук – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -25 шт., стенды, наглядные пособия.

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: стол преподавателя- 1шт,ноутбук – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -25 шт., стенды, наглядные пособия.

**Учебная практика**

**Учебная кухня ресторана**

 **Зона холодного цеха:**

**Весоизмерительное оборудование:**

 весы настольные электронные – 1 шт.,

**Механическое оборудование:**

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)- 1 шт., слайсер – 1 шт., кухонный комбайн- 1 шт., соковыжималка – 1 шт., сушильный шкаф – 1 шт.

**Тепловое оборудование:**

плиты электрические – 2 шт., микроволновая печь – 1 шт.

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

овоскоп – 1 шт., нитраттестер- 1 шт..

**Вспомогательное оборудование:**

стол производственный-1 шт., стеллаж стационарный – 1 шт.,

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки -3 шт., набор разделочных досок (деревянные с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» - 1 шт., подставка для разделочных досок – 1 шт., миски (нержавеющая сталь) – 3 шт., мерный стакан – 3 шт., венчики – 3 шт., кисти силиконовые – 3 шт., сито – 3 шт., лопатки (металлические, силиконовые) – 2 шт., пинцет – 3 шт., щипцы кулинарные – 3 шт., набор ножей для карвинга – 1 шт., набор ножей «поварская тройка» - 1 шт., мусат для заточки ножей – 1 шт., набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода – 1 шт., корзина для неорганических отходов – 1 шт., бак с крышкой для пищевых отходов – 1 шт.

**Посуда для презентации:**

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа),тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, соусники

**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**

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: стол преподавателя- 1шт., ноутбук – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -25 шт., стенды, наглядные пособия.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: стол преподавателя- 1шт., ноутбук – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -25 шт., стенды, наглядные пособия.

**Учебная практика**

**Учебная кухня ресторана**

**Зона горячего цеха:**

**Весоизмерительное оборудование:**

весы настольные электронные – 1 шт.

**Механическое оборудование:**

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)- 1 шт., слайсер – 1 шт., кухонный комбайн- 1 шт., овощерезка – 1 шт., планетарный миксер – 1 шт., кофеварка – 1 шт., кофемолка – 1 шт., планетарный миксер – 1 шт., блендер для молочных коктейлей – 1 шт.

**Тепловое оборудование:**

плиты электрические – 2 шт., микроволновая печь – 1 шт., фритюрница – 1 шт., растоечный шкаф – 1 шт., блинная сковорода – 1 шт.,

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

 овоскоп – 1 шт., нитраттестер- 1 шт..

**Вспомогательное оборудование:**

стол производственный -1 шт., стеллаж стационарный – 1 шт., моечная ванна двухсекционная – 1 шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки -3 шт., набор разделочных досок (деревянные с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» - 1 шт., подставка для разделочных досок – 1 шт., термометр со щупом – 1 шт., миски (нержавеющая сталь) – 3 шт., мерный стакан – 3 шт., сито – 3 шт., лопатки (металлические, силиконовые) – 2 шт., половник – 3 шт., пинцет – 3 шт., щипцы кулинарные – 3 шт., набор ножей «поварская тройка» - 1 шт., мусат для заточки ножей – 1 шт., набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; корзина для неорганических отходов – 1 шт., бак с крышкой для пищевых отходов – 1 шт.

**Посуда для презентации:**

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, соусники, бульонные чашки, чайные чашки, кофейные чашки,

**Зона холодного цеха**:

**Весоизмерительное оборудование:**

весы настольные электронные – 1 шт.,

**Механическое оборудование**:

блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)- 1 шт., слайсер – 1 шт., кухонный комбайн- 1 шт., соковыжималка – 1 шт., сушильный шкаф – 1 шт.,

**Тепловое оборудование:**

- плиты электрические – 2 шт., микроволновая печь – 1 шт.

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

овоскоп – 1 шт., нитраттестер- 1 шт.

**Вспомогательное оборудование:**

стол производственный-1 шт., стеллаж стационарный – 1 шт.,

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки -3 шт., набор разделочных досок (деревянные с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» - 1 шт., подставка для разделочных досок – 1 шт., миски (нержавеющая сталь) – 3 шт., мерный стакан – 3 шт., венчики – 3 шт., кисти силиконовые – 3 шт., сито – 3 шт., лопатки (металлические, силиконовые) – 2 шт., пинцет – 3 шт., щипцы кулинарные – 3 шт., набор ножей для карвинга – 1 шт., набор ножей «поварская тройка» - 1 шт., мусат для заточки ножей – 1 шт., набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода – 1 шт., корзина для неорганических отходов – 1 шт., бак с крышкой для пищевых отходов – 1 шт.,

**Посуда для презентации:**

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24 см, 32 см, бокалы

**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**

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: стол преподавателя- 1шт., ноутбук – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -25 шт., стенды, наглядные пособия.

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: стол преподавателя- 1шт., ноутбук – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -25 шт., стенды, наглядные пособия.

**Учебная практика**

**Учебный кондитерский цех:**

**Весоизмерительное оборудование**:

 весы настольные электронные – 1 шт., весы напольные – 1 шт.

**Холодильное оборудование:**

шкаф холодильный – 1 шт., шкаф морозильный – 1 шт.

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

овоскоп – 1 шт., нитраттестер – 1 шт.

**Вспомогательное оборудование**:

стол производственный – 1 шт., стеллаж стационарный – 1 шт., стеллаж передвижной – 1 шт., моечная ванна двухсекционная – 1 шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

миски из нержавеющей стали – 5 шт., набор разделочных досок - 3 шт., подставка для разделочных досок с маркировкой «КЦ»– 3 шт., мерные стаканы – 3 шт., набор мерных ложек – 1 шт., набор ножей – 1 шт., мусат для заточки ножей – 1 шт., венчик – 3 шт., сито- 3 шт., совки для сыпучих продуктов – 3 шт., корзины для отходов - 1 шт.

**Сырье**: по рецептуре.

**Отделение тестомесильное**

**Весоизмерительное оборудование:**

весы настольные электронные – 1 шт.,

**Механическое оборудование:**

мукопросеиватель -5 шт., миксер – 1 шт.

**Вспомогательное оборудование:**

стол производственный – 1 шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

миски из нержавеющей стали – 3 шт., кастрюли -5 шт., мерные стаканы – 3 шт., набор мерных ложек – 1 шт., венчик – 3 шт., сито- 3 шт., совки для сыпучих продуктов – 3 шт., лопатка (металлические и силиконовые) – 1 шт., скребок пластиковый – 1 шт., скребок металлический – 1 шт., корзины для отходов - 1 шт.

**Отделение для расстойки**

**Тепловое оборудование:**

шкаф для расстойки теста -1 шт.

**Отделение для разделки теста**

**Весоизмерительное оборудование:**

весы настольные электронные – 2 шт.,

**Холодильное оборудование:**

шкаф холодильный – 1 шт.

**Механическое оборудование:**

лапшерезка – 1 шт.

**Вспомогательное оборудование:**

производственный стол с нержавеющей поверхностью, – 1 шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

скалки деревянные – 5 шт., резцы (фигурные для теста и марципана- 1 набор, вырубки (выемки) для печенья, пряников- 6 шт., сито – 3 шт., скребок пластиковый – 1 шт., скребок металлический – 1 шт., кондитерские листы, противни, формы различные (металлические, силиконовые) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов:D 20.22.24.26.28 см, трафареты для нанесения рисунков, набор ножей -1 шт., нож пилка (300 мм) – 1 шт., шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы – 1 шт., кондитерские гребенки – 1 шт., силиконовые коврики для макарон, эклеров, терки, кисти силиконовые – 1 шт.

**Отделение для выпекания**

**Тепловое оборудование:**

жарочный шкаф – 1 шт., фритюрница- 1 шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда**:

прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаги -2 шт.

**Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов**

**Тепловое оборудование:**

 плита электрическая -1 шт.

**Механическое оборудование:**

миксер – 1 шт., мясорубка – 1 шт., кухонный комбайн – 1 шт.

**Вспомогательное оборудование**

полка для специй, эссенций, красителей – 1 шт., моечная ванна

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

кастрюли, миски из нержавеющей стали -3 шт., термометр инфракрасный – 1 шт., венчик – 3 шт., сито – 3 шт., скребок пластиковый – 1 шт., скребок металлический – 1 шт.,

**Отделение для охлаждения и отделки изделий**

**Весоизмерительное оборудование**:

весы настольные электронные **–** 1 шт.,

**Механическое оборудование:**

миксер – 1 шт.

**Вспомогательное оборудование:**

производственный стол – 1 шт., производственный стол с мраморной столешницей –3шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

нож пилка (300 мм) – 1 шт., шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы – 1 шт., кондитерские гребенки – 1 шт., терки, трафареты, подставки для тортов, подносы, дуршлаги, венчик -3 шт., сито – 3 шт., скребок пластиковый – 1 шт., скребок металлический – 1 шт., контейнер с крышкой

**Отделение для мытья инвентаря и инструментов:**

моечные ванны – 1 шт., шкаф сушильный -1 шт., корзина для мусора – 1 шт.

**Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция**

**Весоизмерительное оборудование:**

весы настольные электронные – 1 шт.

**Расходные материалы:**

упаковочные материалы, лотки

**ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства: стол преподавателя- 1шт, ноутбук – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., доска меловая – 1шт., парты ученические – 12 шт., стулья -25 шт., стенды, наглядные пособия.

**ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)[[1]](#footnote-2)**

**Учебная практика**

**Учебный кондитерский цех:**

**Весоизмерительное оборудование**:

весы настольные электронные – 1 шт., весы напольные – 1 шт.

**Холодильное оборудование:**

шкаф холодильный – 1 шт., шкаф морозильный – 1 шт.

**Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:**

овоскоп – 1 шт., нитраттестер – 1 шт.

**Вспомогательное оборудование**:

стол производственный – 1 шт., стеллаж стационарный – 1 шт., стеллаж передвижной – 1 шт., моечная ванна двухсекционная – 1 шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

 миски из нержавеющей стали – 5 шт., набор разделочных досок - 3 шт., подставка для разделочных досок с маркировкой «КЦ»– 3 шт., мерные стаканы – 3 шт., набор мерных ложек – 1 шт., набор ножей – 1 шт., мусат для заточки ножей – 1 шт., венчик – 3 шт., сито- 3 шт., совки для сыпучих продуктов – 3 шт., корзины для отходов - 1 шт.

**Сырье**: по рецептуре.

**Отделение тестомесильное**

**Весоизмерительное оборудование:**

весы настольные электронные – 1 шт.,

**Механическое оборудование:**

мукопросеиватель -5 шт., миксер – 1 шт.

**Вспомогательное оборудование:**

стол производственный – 1 шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

миски из нержавеющей стали – 3 шт., кастрюли -5 шт., мерные стаканы – 3 шт., набор мерных ложек – 1 шт., венчик – 3 шт., сито- 3 шт., совки для сыпучих продуктов – 3 шт., лопатка (металлические и силиконовые) – 1 шт., скребок пластиковый – 1 шт., скребок металлический – 1 шт., корзины для отходов - 1 шт.

**Отделение для расстойки**

**Тепловое оборудование:**

шкаф для расстойки теста -1 шт.

**Отделение для разделки теста**

**Весоизмерительное оборудование:**

весы настольные электронные – 2 шт.

**Холодильное оборудование:**

шкаф холодильный – 1 шт.

**Механическое оборудование:**

лапшерезка – 1 шт.

**Вспомогательное оборудование:**

производственный стол с нержавеющей поверхностью, – 1 шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

скалки деревянные – 5 шт., резцы (фигурные для теста и марципана- 1 набор, вырубки (выемки) для печенья, пряников- 6 шт., сито – 3 шт., скребок пластиковый – 1 шт., скребок металлический – 1 шт., кондитерские листы, противни, формы различные (металлические, силиконовые) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов:D 20.22.24.26.28 см, трафареты для нанесения рисунков, набор ножей -1 шт., нож пилка (300 мм) – 1 шт., шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы – 1 шт., кондитерские гребенки – 1 шт., силиконовые коврики для макарон, эклеров, терки, кисти силиконовые – 1 шт.

**Отделение для выпекания**

**Тепловое оборудование:**

жарочный шкаф – 1 шт., фритюрница- 1 шт.

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда**:

прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаги -2 шт.

**Отделение для приготовления различных видов полуфабрикатов**

**Тепловое оборудование:**

плита электрическая -1 шт.

**Механическое оборудование:**

миксер – 1 шт., мясорубка – 1 шт., кухонный комбайн – 1 шт.

**Вспомогательное оборудование**

полка для специй, эссенций, красителей – 1 шт., моечная ванна

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

кастрюли, миски из нержавеющей стали -3 шт., термометр инфракрасный – 1 шт., венчик – 3 шт., сито – 3 шт., скребок пластиковый – 1 шт., скребок металлический – 1 шт.

**Отделение для охлаждения и отделки изделий**

**Весоизмерительное оборудование**:

весы настольные электронные – 1 шт.

**Механическое оборудование:**

миксер – 1 шт.

**Вспомогательное оборудование:**

производственный стол – 1 шт., производственный стол с мраморной столещницей –3шт

**Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:**

нож пилка (300 мм) – 1 шт., шпатели с изгибом от 18 см и без игиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы – 1 шт., кондитерские гребенки – 1 шт., терки, трафареты, подставки для тортов, подносы, дуршлаги, венчик -3 шт., сито – 3 шт., скребок пластиковый – 1 шт., скребок металлический – 1 шт., контейнер с крышкой

**Отделение для мытья инвентаря и инструментов:**

моечные ванны – 1 шт., шкаф сушильный -1 шт., корзина для мусора – 1 шт.

**Отделение для упаковки готовых изделий и экспедиция**

**Весоизмерительное оборудование:**

весы настольные электронные – 1 шт.

**Расходные материалы:**

упаковочные материалы, лотки

**Самостоятельная работа**

Кабинет для самостоятельной работы: столы – 10 шт., стулья – 15 шт., компьютеры – 6 шт., принтер – 1 шт.

1. [↑](#footnote-ref-2)