

Приложение 3
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

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Русского языка и литературы»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОУП.01 Русский язык, ОУП.02 Литература
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	

7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см
13	РП, ФОС по ОУП.01 Русский язык и ОУП.02 Литература	УМК	основное	-

Кабинет «Математики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОУПУ.03 Математика
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Комплект чертежных инструментов	Оборудование	специализированное	Линейка 1м, транспортир, угольник, циркуль.	
13	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
14	Демонстрационные модели	Оборудование	специализированное	Прямоугольный параллелепипед, куб, октаэдр, тетраэдр, пирамида, икосаэдр, додекаэдр, цилиндр, конус	
15	РП, ФОС по ОУПУ.03 Математика	УМК	основное	-	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500х400х1500 мм	ОУП.04 Иностранный язык, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000х450х700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920х1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Интерактивная панель	оборудование	основное	Соотношение сторон экрана: 16:9, наличие пульта дистанционного управления в комплекте, наличие кабеля питания от электросети в комплекте поставки, наличие стилуса в комплекте поставки не менее 1, диагональ не менее 75 дюймов, наличие встроенного вычислительного блока, базовая	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				тактовая частота процессора: не менее 2 ГГц, количество ядер процессора: не менее 4, стойка в комплекте	
10	Наглядно-иллюстративные средства обучения	Оборудование	специализированное	Плакаты	
11	РП, ФОС по ОУП.04 Иностранный язык, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	УМК	основное		

Кабинет «Физики»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500х400х1500 мм	ОУП.06 Физика
2	Тумба	Мебель	основное	Не менее 3 ящика, габаритные размеры не менее 300х400х500 мм	
3	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
4	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
5	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000х450х700 мм	
6	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
7	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
8	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
9	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
10	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
11	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
12	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
13	Комплекты лабораторные	оборудование	специализированное	Механика, электродинамика, термодинамика	
14	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
15	РП, ФОС по ОУП.06 Физика	УМК	основное	-	

Кабинет «Химии и биологии», «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», «Экологических основ природопользования»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОУП.07 Химия, ОУП.08 Биология,
2	Тумба	Мебель	основное	Не менее 3 ящика, габаритные размеры не менее 300x400x500 мм	ЕН.01 Химия, ЕН.02 Экологические основы

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	природопользования, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
4	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
5	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
6	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
7	Шкаф для химических реактивов	Мебель	специализированное	Ширина 800 Глубина 400 Высота 1950 Материал: ЛДСП; Толщина материала: 16 мм	
8	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
9	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
10	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
11	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
12	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
13	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. x 2,0 м.	
14	Комплекты лабораторные	оборудование	специализированное	Колбы, мерная посуда, пробирки, стаканы, реактивы, воронки	
15	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16	Наглядно – иллюстративные средства обучения	оборудование	специализированное	Плакаты с таблицей Менделеева, Электрохимических рядов	
17	РП, ФОС по ОУП.07 Химия, ОУП.08 Биология, ЕН.01 Химия, ЕН.02 Экологические основы природопользования	УМК	основное	-	

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500х400х1500 мм	ОУП.09 История, ОУП.10 Обществознание, ОУП.11 География, ДУП.02 Проектная деятельность, ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.05 Психология общения
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000х450х700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по ОУП.09 История, ОУП.10 Обществознание, ОУП.11 География, ДУП.02 Проектная деятельность, ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.05 Психология общения	УМК	основное	-	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. x 2,0 м.	
12	Учебно-лабораторное оборудование	Оборудование	специализированное	Носилки, противогаз, аптечка, сумка санинструктора, дозиметр бытовой, макет автомата Калашникова, респиратор, винтовка	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				пневматическая, компас, цифровой датчик пульса	
13	Робот – тренажер «МАКСИМ II»	Оборудование	Специальное	Тренажер для отработки ИВЛ и непрямого массажа сердца	
14	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
15	РП, ФОС ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	УМК	основное	-	

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Интерактивная панель	оборудование	основное	Соотношение сторон экрана: 16:9, наличие пульта дистанционного управления в комплекте, наличие кабеля питания от	

				электросети в комплекте поставки, наличие стилуса в комплекте поставки не менее 1, диагональ не менее 75 дюймов, наличие встроенного вычислительного блока, базовая тактовая частота процессора: не менее 2 ГГц, количество ядер процессора: не менее 4, стойка в комплекте
7	Цифровая видеочкамера штативом	со оборудование	специализированное	UHD 4K, Тип стабилизатора изображения Оптический, Число пикселей матрицы не менее 7 МП, ЖК-экран, видеоискатель, встроенный осветитель, запись на карту памяти, USB, Wi-Fi, выход HD-SDI, выход HDMI, выход на наушники, микрофонный вход
8	Комплект студийного света и аксессуаров	оборудование	специализированное	Осветитель с сетевым адаптером, кабелем питания и аккумуляторной площадкой не менее 3 шт, Шторки не менее 3 шт, Софтбокс с сотами не менее 2 шт, проекционная насадка не менее 1шт, набор сетчатых масок не менее 1 шт, заслонка отсекающая не менее 1 шт, диафрагма не менее 1 шт, Набор масок – 1 шт.набор для цветowych эффектов не менее 1 шт, набор светофильтров коррекции цветовой температуры не менее 1 шт, стойка осветительная не менее 3 шт, сумка для стоек не менее 1 шт
9	Комплект для предметной съёмки	Мебель	специализированное	Пластиковый фон, система установки фона
10	Каркас с фоном хромакеем	Оборудование	специализированное	Каркас с фоном хромакеем не менее 1x2 м на планке, не менее чем из 2 секций, шириной не менее 1 метра, с прищепками, для организации предметной съёмки, рекламной продукции
11	Сейф-тележка для хранения и зарядки ноутбуков	оборудование	основное	Высота не менее 400 мм, ширина не менее 400 мм, не менее 30 ячеек для ноутбуков

12	Часы	оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см
13	Ноутбук	оборудование	основное	Диагональ от 39,6 см, частота обновления экрана не менее 60 Гц, процессор с не менее чем 6 ядрами, оперативная память не менее 16 Гб, разрешение 1 920 x 1 080 пикселей, наличие usb портов, не менее 2, предустановленное системное программное обеспечение, антивирусное программное обеспечение
14	Мышь компьютерная	оборудование	основное	беспроводная, оптическая лазерная
15	Моноблок		основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение
16	МФУ		основное	Черно-белое, лазерное, А4
17	Программное обеспечение Графический редактор	ТС	специализированное	Позволяют создавать, редактировать и обрабатывать изображения без потери качества, 1 лицензия на 30 раб. Мест
18	Программное обеспечение Видеоредактор		специализированное	Позволяют резать, склеивать, корректировать содержимое роликов и выполнять иные изменения исходного материала, 1 лицензия на 30 раб. мест
19	РП, ФОС по ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	УМК	основное	

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	специализированное	Ширина не менее 70 см, глубина не менее 35 см, высота не менее 150 см, не менее 5 полок, распашной	ОУПУ.05 Информатика, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.10ц Цифровые технологии в профессиональной деятельности
2	Шкаф	Мебель	Основное	Ширина не менее 70 см, глубина не менее 35 см, высота не менее 150 см, не менее 2 полок, распашной, наличие штанги для одежды	
3	Тумба	Мебель	Основное	Не менее 3 ящика, габаритные размеры не менее 300х400х500 мм	
4	Стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры не менее 300х120х70 см, для переговоров	
5	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см	
6	Стол	Оборудование	специализированное	для вычислительной техники, габаритные размеры не менее 60х40х70см	
7	Стол обучающегося	Мебель	Основное	Габаритные размеры не менее ШхГхВ: 120х80х70 см	
8	Стул обучающегося	Мебель	специализированное	эргономический с подлокотниками, глубина сиденья не менее 40 см	
9	Стол	Мебель	Основное	Габаритные размеры не менее ШхГхВ: 120х80х70 см	
10	Стул	Мебель	Основное	Эргономический с подлокотниками, глубина сиденья не менее 40 см	
11	МФУ	Оборудование	специализированное	Лазерное, цветное, двустороннее поточное сканирование, формат А4, автоматическая двусторонняя печать	
12	Источник бесперебойного питания	Оборудование	специализированное	Напольного типа, подключение внешних АКБ, однофазный вход / однофазный выход, ONLINE, не менее 2000 ВА/1600 Вт.	

13	Цифровой фотоаппарат	Оборудование	специализированное	Беззеркальный, со сменной оптикой и объективом в комплекте, число Мп матрицы не менее 20, минимальное расстояние съемки в диапазоне от 0,3-0, 6 м, для отработки навыков работы с цифровой техникой, подготовки изображений для последующей обработки
14	Цифровая видеокамера	Оборудование	специализированное	Система быстрой гибридной автофокусировки, не менее 4 диапазонов отслеживания, сенсорная ЖК-панель, сверхзамедленная съемка, для отработки навыков работы с цифровой техникой, подготовки изображений для последующей обработки
15	Штатив	Оборудование	специализированное	Тренога напольная для телефона, фотоаппарата, камеры, система трипод, максимальная высота не менее 1м
16	Акустическая система	Оборудование	специализированное	Суммарная звуковая мощность: 80 Вт, питание от сети, для видео-конференц связи, для отработки навыков удпленного взаимодействия в рамках осваиваемых видов деятельности
17	Система видео-конференц связи	Оборудование	специализированное	Центральный блок конференц-системы (1 шт) Проводной микрофонный пульт председателя не менее (1 шт) Проводной микрофонный пульт делегата не менее (9 шт) PTZ Камера (1 шт) Настенный кронштейн (1 шт) Акустическая система не менее (2 шт), для отработки навыков взаимодействия в рамках осваиваемых видов деятельности
18	Часы	Оборудование	Основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см
19	Планшет	Оборудование IT	специализированное	Предустановленная ОС, количество ядер не менее 4, оперативная память не менее 4 Гб, встроенная память не менее 128 Гб, для отработки навыков работы с мобильными приложениями банков

20	Видеостена	Оборудование IT	специализированное	Не менее чем 2*2 элемента, в комплекте панели, настенный крепеж, контроллер, комплект коммутационных кабелей, для отработки навыков удпленного взаимодействия в рамках осваиваемых видов деятельности, в том числе при организации онлайн презентаций, выступлений, дистанционных форматов обучения, трансляций
21	Системный блок, монитор, клавиатура, мышь	Оборудование IT	специализированное	Предустановленная ОС, не менее 4 ядер, оперативная память не менее 8 Гб, антивирусное программное обеспечение, Диагональ не менее 40 см, соотношение сторон 16:9, Габаритные размеры клавиатуры не менее 200 x 120 x 20 мм, беспроводная, оптическая лазерная, офисный пакет
22	Гарнитура	Оборудование	специализированное	Тип наушников: полноразмерные; Минимальная воспроизводимая частота не менее 20 Гц, максимальная воспроизводимая частота не менее 2000 Гц; крепление микрофона: подвижное; Чувствительность микрофона: не менее 34 дБ
23	Системный блок, манипулятор типа мышь, клавиатура, монитор	Оборудование IT	специализированное	Предустановленная ОС, не менее 4 ядер, оперативная память не менее 8 Гб, антивирусное программное обеспечение, Габаритные размеры клавиатуры не менее 200 x 120 x 20 мм, мышь беспроводная, оптическая, лазерная, монитор: диагональ не менее 40 см, соотношение сторон 16:9, офисный пакет
24	Интерактивная панель	Оборудование IT	специализированное	Соотношение сторон экрана: 16:9, наличие пульта дистанционного управления в комплекте, наличие кабеля питания от электросети в комплекте поставки, наличие стилуса в комплекте поставки не менее 1, диагональ не менее 75 дюймов, наличие встроенного вычислительного блока, базовая тактовая частота процессора: не менее 2 ГГц, количество ядер процессора: не менее 4, стойка в комплекте, для визуализации изучаемого материала, демонстрации работы с приложениями в офлайн и онлайн режимах

25	РП и ФОС по ОУПУ.05 Информатика, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.10 Цифровые технологии в профессиональной деятельности	УМК	Основное		
----	---	-----	----------	--	--

Кабинет «Правовых основ профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 600x350x1500 мм, распашной, наличие штанги для одежды	ДУП.01 Право, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
2	Тумба	Мебель	основное	1602x420x810 мм, 4 дверцы, распашной, фасад светлый	
3	Шкаф для бумаг	Мебель	основное	802x420x1867 мм, 5 полок, открытые и закрытые	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 130x50x70 см	
5	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
6	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 100x75x100 см	
7	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
8	Уничтожитель бумаг	оборудование	специализированное	объем корзины 14 л, максимальный формат А4	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Брошюратор	оборудование	специализированное	Тип переплета пластиковые пружины, Привод механический, Максимальный формат А4, Максимальное кол-во переплетаемых листов 350, Максимальное кол-во перфорируемых листов 12	
10	Ламинатор	оборудование	специализированное	пакетный , формат А3, толщ. пленки 1 сторона 60-250 мкм, скорость 51 см/мин, для горячего и холодного ламинирования	
11	Демосистема настольная	оборудование	специализированное	Для размещения проектов, образцов заполнения документов не менее 10 панелей, А4, вращающаяся	
12	Часы	оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
13	Интерактивная раздвижная доска с магнитно-меловой поверхностью	оборудование	основное	Габаритные размеры не менее 2000 × 1000 × 100 мм, диагональ монитора 65, сенсорная панель, предустановленное программное обеспечение	
14	Сейф-тележка для хранения и зарядки ноутбуков	оборудование	основное	Высота не менее 400 мм, ширина не менее 600 мм, на 30 мест	
15	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Диагональ от 39,6 см, частота обновления экрана не менее 60 Гц, процессор с не менее чем 6 ядрами, оперативная память не менее 16 Гб, разрешение 1 920 x 1 080 пикселей, наличие usb портов, не менее 2, предустановленное системное программное обеспечение	
16	Мышь компьютерная	Оборудование ИТ	основное	Беспроводная, оптическая лазерная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
17	Моноблок	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
18	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
19	Система электронного документооборота	ТС	специализированное	Автоматизирует основные операции документооборота, 1 лицензия на 30 раб мест	
20	РП, ФОС по ДУП.01 Право, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	УМК	основное		

Кабинет «Организации обслуживания»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОП.04 Организация обслуживания
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по ОП.04 Организация обслуживания	УМК	основное	-	

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	УМК	основное	-	

Кабинет «Организации хранения и контроля запасов и сырья»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	УМК	основное	-	

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф	Мебель	основное	Полузакрытый, габаритные размеры не менее 500x400x1500 мм	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации
2	Стол	Мебель	основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см	
3	Стул	Мебель	основное	Ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, со спинкой	
4	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	
5	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
6	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Ноутбук	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
8	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
9	Мультимедийный проектор	Оборудование	основное	Разрешение не менее 1920x1080, поддержка 3D, яркость изображения 450 лм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
10	Компьютерные колонки	Оборудование	основное	формат акустики-2.0, 60 Вт, беспроводной ПДУ, Bluetooth, питание - сеть 220 В	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
11	Экран	Оборудование	основное	Размер 2,5 м. х 2,0 м.	
12	Доска настенная	оборудование	основное	Магнитно-меловая 100x150 см	
13	РП, ФОС по профессиональным модулям	УМК	основное	-	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					<p>потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар)</p>

1.2. Оснащение лабораторий и мастерских

Лаборатория «Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)»

Зона горячих блюд и отработки рецептур

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Вид	специализированное	Напряжение питания 220 В, габаритные размеры не менее 500*500*600 мм, не менее 5 уровней, номинальная мощность не менее 2,5 кВт, максимальная температура не менее 250 С, температурный щуп с учетом на одного обучающегося не менее 2-3 направляющих	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 ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности
2	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	220 В, не менее 500*570*670 мм уровней, номинальная мощность не менее 2,5 кВт, максимальная температура не менее 250С, температурный щуп, тип гастроемкости GN1/3	
3	Подставка под конвекционные печи	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее 500*600*700 мм	
4	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 9, расстояние между уровнями не менее 60 мм , производительность замораживания не менее 15 кг за 4 часа, производительность охлаждения не менее 20 кг за 1,5 часа, габаритные размеры не менее 700х600х1500 мм, напряжение питания 380 В	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный, стационарный, мощность не менее 200 Вт, материал чаши нержавеющая сталь, объем чаши не менее 3л, наличие защитной крышки на чашу	выпускников (16675 Повар)
6	Часы электронные	Оборудование	Основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
7	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	220 В, габаритные размеры не менее 800х600х1800 мм, объем не менее 400 л, двери распашные, количество полок не менее трех	
8	Шкаф	МЕБЕЛЬ	Основное	Нейтральный, габаритные размеры не менее 1000х500х1500 мм	
9	Стеллаж 1	Оборудование	специализированное	Материал полок нержавеющая сталь, шаг регулировки полок не менее 85 мм, распределенная статическая нагрузка на полку 100 кг, полки, усиленные ребрами жесткости	
10	Стеллаж 2	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, шаг регулировки полок не менее 50 мм, высота не менее 1500 мм, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 400 мм	
11	Слайсер	Оборудование	специализированное	Управление поворотное, мощность не менее 0,25 кВт, напряжение питания 220 В, материал корпуса металл	
12	Блендер	Оборудование	специализированное	Барный, объем не менее 1 л, скорость не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 10000-38000об\мин 220 В, мощность не менее 1 кВт	
13	Фритюрница	Оборудование	специализированное	Установка настольная, подключение 220 В, количество ванн не менее 1, объем одной ванны не менее 5 л, ширина не менее 800 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 300 мм	
14	Печь микроволновая	Оборудование	специализированное	Управление электронное, 220 В, объем не менее 17 л, не менее 563*420*340 мм	
15	Набор для копчения	Оборудование	специализированное	Коптильный пистолет, крышка для коптильного пистолета, питание от аккумуляторных батарей, габаритные размеры не менее 80x200x250 мм	
16	Вакуумный упаковщик	Оборудование	специализированное	Газонаполнение, Размеры камеры не менее 200x350x50-100 мм, мощность не менее 0,3кВт, производительность насоса не менее 7 м3.ч	
17	Кухонная машина	Оборудование	специализированное	Скорость не менее 8000 об.мин, мощность не менее 1 кВт, напряжение питания 220 В, объем чаши не менее 1,5 л.	
18	Погружной термостат	Оборудование	специализированное	Максимальный объем емкости, не менее 30 л, t режим, °С +30...+93, управление электронное, таймер от 20 минут до 72 часов, наличие защиты от перегрева, наличие защиты от от низкого уровня воды, нержавеющая сталь, мощность не менее 1,5 кВт, напряжение питания 220 В	
19	Ванна для термостата	Оборудование	специализированное	Высота не менее 20 см, ширина не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 50 см, глубина не менее 40 см, нержавеющая сталь	
20	Бликсер	Оборудование	специализированное	Напряжение 220 В, высота не менее 400 мм, длина не менее 200 мм, ширина не менее 250 мм, мощность не менее 0,5 кВт, скорость не менее 2000 об/мин, наличие герметичной крышки со скребком, Прибор для тонкого измельчения и перемешивания пюреобразной массы	
21	Гриль контактный	Оборудование	специализированное	Материал жарочной поверхности: чугун, размер жарочной поверхности, не менее 400х200 мм, количество зон нагрева не менее 2, температурный режим, °С от +30...+300 Материал корпуса: нержавеющая сталь, мощность не менее 2 кВт, напряжение 220 В	
22	Подставка под печь, шкаф	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 600 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 750 мм	
23	Печь коптильня	Оборудование	специализированное	Низкотемпературная, объем камеры не менее 150 л, максимальная загрузка не менее 30 кг, количество уровней не менее 5, расстояние между уровнями не менее 30 мм, 220 В	
24	Смеситель	Оборудование	Основное	Поворотный носик, хромированное покрытие, одноручковый	
25	Ванна моечная 1	Оборудование	Основное	Двухсекционная, нержавеющая сталь,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				длина, не менее 1000 мм, ширина не менее 700 мм, высота не менее 700 мм	
26	Раковина	Оборудование	Основное	С пьедесталом, напольная, высота не менее 69 см	
27	Кутгер	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 220 В, потребляемая мощность не менее 1 кВт, объем чаши, не менее 1,5 л, скорость вращения, не менее 100 об/мин, плавная регулировка скоростей, чаша из нержавеющей стали, прибор для измельчения продуктов	
28	Миксер	Оборудование	специализированное	Материал корпуса пластик, турборежим, ручной, не менее 3 скоростей, 220 В	
29	Устройство душирующее	Оборудование	специализированное	На мойку, управление вентильное	
30	Электромясорубка с насадками	Оборудование	специализированное	Номинальная мощность не менее 500 Вт, максимальная мощность (при блокировке вала), не менее 1000 Вт, производительность, в кг/мин не менее 2 кг, наличие защиты от перегрузки, наличие системы реверса, насадки для приготовления колбас, насадка-соковыжималка, насадка мясорубка, листовая-овощерезка, раскатка для теста металлические в комплекте	
31	Стол универсальный	мебель	Основное	Габаритные размеры не менее 1500*500*750 мм, полка сплошная, столешница усиленная	
32	Блендер	Оборудование	специализированное	Погружной, мощность не менее 1000 Вт,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				количество скоростей не менее 2, переключение скоростей плавное, Режимы работы импульсный и турбо, измельчителей в комплекте не менее 1, количество насадок не менее 3, мерный стакан	
33	Мобильная стойка	Мебель	Основное	Стойка на колёсиках, для телевизоров не менее 35-78 дюймов. Высота не менее 1000 мм, нагрузка не менее 40 кг	
34	Телевизор	Оборудование	Основное	Диагональ не менее 75", разрешение 3840x2160 пикс, частота обновления не менее 60 Гц, поддержка Smart TV, наличие предустановленной операционной системы	
35	Кронштейн для ТВ	Оборудование	Основное	Для моделей с диагональю экрана не менее 37" - 75", материал корпуса металл, глубина до стены не менее 63 - 427 мм, диапазон регулировки наклона не менее + 10*/- 15*, поворотного-наклонный	
36	Потолочная камера	Оборудование	Основное	Разрешение выходного изображения Full HD 1080p, функция оптимизации , передача через USB в режиме реального времени, совместимость с интерактивными досками, съемка с разрешением не менее 4 К, для съемки вида сверху процесса	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				приготовления кулинарных изделий и демонстрация на экране телевизора при работе с укрупненными группами	
37	Стол 1	Мебель	Основное	Высота не менее 70 см, длина не менее 60 см, глубина не менее 35см, для проведения занятий, мастер-классов с укрупненными группами	
38	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см, для проведения занятий, мастер-классов с укрупненными группами	
39	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее мм 800x800x700 мм, нержавеющая сталь, уапряжение питания 380 В мощность не менее 8 кВт, количество уровней не менее 5 электронная панель управления, наличие термощупа, для оптимизации работы при съемке и показе мастер- класса	
40	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Длина не менее 800 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 600 мм, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 5	
41	Ванна моечная 2	Оборудование	Основное	Длина ванны не менее 500 мм, ширина ванны не менее 500 мм, глубина ванны не менее 250 мм, нержавеющая сталь	
42	Стеллаж 3	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, количество полок не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 4 шт, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 500, высота не менее 1500	
43	Плита 1	Оборудование	специализированное	Индукционная, двухсекционная	
44	Стол-тумба 3	Оборудование	Основное	Универсальный, без дверей, нержавеющей сталь, длина не менее 1500 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 750 мм	
45	Весы	Оборудование	специализированное	Наличие дисплея, наименьший вес не более 10 гр, наибольший не менее 2 кг, аккумуляторное питание, порционные	
46	Тележка шпилька	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 450x670x1560 мм	
47	Моноблок	Оборудование ИТ	Основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
48	Стол 2	Мебель	Основное	Ширина не менее 100 см, глубина не менее 40 см, высота не менее 66 см	
49	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, подлокотники, глубина не менее 40 см	
50	МФУ	Оборудование ИТ	Основное	Лазерное, черно-белое, А4, подключение проводное и/или wi-fi	
51	Камень точильный	Оборудование	специализированное	Комбинированный, ширина, не менее 150 мм, глубина не менее 50 мм, Высота, мм не менее 27, зернистость 5000	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
52	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
53	Приложение для web-камеры	Программное обеспечение	Основное	Захват видео, запись и трансляция, 1 лицензия на 1 рабочее место	
54	Стол-тумба 1	Оборудование	Основное	Универсальная, без дверей, нержавеющая сталь, длина не менее 1000 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 750мм	
55	Плита 2	Оборудование	специализированное	Индукционная, количество конфорок не менее 2, напряжение: 220, электронная панель управления, ширина не менее 350 мм, высота не менее 750 мм, глубина не менее 600 мм	
56	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Дискретность не более 2 гр, дисплей ЖК, максимальный предел взвешивания не менее 10 кг, мощность не менее 0,25 кВт, размеры платформы не менее 180x100	
57	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет желтый Ценовой сегмент низкий Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
58	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет синяя Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
59	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет зеленая Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
60	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет белая Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
61	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет красная Ценовой сегмент низкий Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
62	Доска пластиковая	Оборудование	специализированное	Материал пластик Цвет коричневая Ценовой сегмент низкий Ширина, мм не менее 250 Глубина, мм не менее 350 Высота, мм не менее 10	
63	Плита индукционная 3	Оборудование	специализированное	Установка настольная Количество конфорок не менее 1 Размер конфорок не менее 250x250 мм Конфорка индукционная Напряжение 220 В Мощность не менее 3 кВт Ширина не менее 330 мм Глубина не менее 430 мм Высота не менее 130 мм	
64	Стол-тумба 1	Оборудование	Основное	Универсальный, без дверей, нержавеющей сталь, длина не менее 1 000 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 650 мм	
65	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
66	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				габаритные размеры не менее 200х200х100 мм	
67	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг , длина струи не менее 1 м	
68	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
69	РП, ФОС по профессиональным модулям ПМ.02, ПМ.07	УМК	основное		

Зона выпечки и десертов

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Раковина	Оборудование	Основное	Универсал, форма овал, ширина не менее 40 см, высота не менее 20 см, глубина чаши не менее 20 см, защита от перелива	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
2	Пьедестал для раковины	Оборудование	Основное	Ширина не менее 15 см, высота не менее 65 см	
3	Смеситель для раковины	Оборудование	Основное	Общая высота не менее 10 см, высота излива не менее 8 см, тип управления рычажный	
4	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 1200х600 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
5	Печи	Оборудование	специализированное	габаритные размеры 970x1350x1720, напряжение питания 380 В,	потребителей, видов и форм обслуживания
6	Шкаф расстоечный	Оборудование	специализированное	Длина не менее 600 мм, ширина, не менее 500 мм, высота не менее 700 мм, напряжение питание 220 В, потребляемая мощность не менее 0,5 кВт	
7	Подставка под печь/шкаф	Оборудование	специализированное	Длина не менее 600 мм, ширина, не менее 700 мм, высота не менее 750 мм, нержавеющая сталь	
8	Спиральный тестомес	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее мм 400x600x500 мм, замес одной порции теста не менее 5 мин, количество оборотов дежи, не менее 5 об/мин, количество оборотов спирали, не менее 80 об/мин, наличие программы крутое тесто, количество скоростей не менее 2	
9	Электромясорубка	Оборудование	специализированное	Номинальная мощность не менее 500 Вт, максимальная мощность (при блокировке вала), не менее 1000 Вт, производительность, в кг/мин не менее 2 кг, наличие защиты от перегрузки, наличие системы реверса, насадки для приготовления колбас, насадка-соковыжималка	
10	Печь микроволновая	Оборудование	специализированное	Объем не менее 13 л, управление электронное, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2.5 кВт, ширина не менее 500 мм, глубина не менее 300 мм,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				высота не менее 250 мм	
11	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Центрифужная, полуавтомат, мощность не менее 0,5 кВт, объем контейнера для сока не менее 0,5 л, не менее двух рабочих скоростей	
12	Упаковщик вакуумный	Оборудование	специализированное	Наличие опции газонаполнения, тип установки настольный, количество камер не менее 1, двойная запайка Производительность насоса не менее 6 м ³ /ч, размеры камеры не менее 200х300х40-80 мм, напряжение питания 220 В, мощность не менее 0.3 кВт	
13	Кофемолка	Оборудование	специализированное	Производительность не менее 4 кг/час, скорость вращения жерновов не менее 1000 об/мин, скорость помола: не менее 1,5 грамм/сек, ёмкость бункера для зерен не менее 0, 5 кг, настольная, напряжение питания 220 В	
14	Дегидратор	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, регулируемая температура, таймер, электрическая панель управления, 220 В	
15	Часы электронные	Оборудование	специализированное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
16	Термомиксер	Оборудование	специализированное	Регулируемая скорость не менее 40 об/мин, объем кувшина не менее 1,5 л, напряжение питания 220 В, функция	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				защиты от перегрева, чаша из нержавеющей стали	
17	Коптильный пистолет	Оборудование	специализированное	Питание от аккумуляторных батарей, сетчатые фильтры в комплекте	
18	Стеллаж 2	Оборудование	специализированное	Ширина не менее 1000 мм, высота не менее 1500 мм, глубина не менее 500 мм, количество полок не менее 4	
19	Холодильник 1	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 660x700x1920 мм, 220 В	
20	Холодильник 2	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 600x590x1800 мм, 220 В	
21	Ларь морозильный	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры 1000x700x920 мм, 220 В	
22	Пирометр	Оборудование	специализированное	Лазерный, диапазон температур от -50 до 400, для измерения температуры готового изделия, приготовления шоколадных конфет и изделий	
23	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 380 В, мощность не менее 8 кВт, тип парообразования: инжектор, количество уровней не менее 8 Расстояние между уровнями не менее 50 мм, максимальная температура не менее 270 °С: Габаритные размеры не менее 800x800x1000 мм	
24	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Длина не менее 800 мм, ширина, не менее 700 мм, высота не менее 600 мм, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 5	
25	Миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный, стационарный,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мощность не менее 200 Вт, материал чаши нержавеющая сталь, объём чаши не менее 3л, наличие защитной крышки на чашу	
26	Весы	Оборудование	специализированное	Молекулярные, для взвешивания текстур молекулярной кухни, точность 0,1 гр	
27	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	220 В, габаритные размеры не менее 800х600х1800 мм, объём не менее 400 л, двери распашные, количество полок не менее трех	
28	Стеллаж 1	Оборудование	специализированное	Длина не менее 700 мм, ширина не менее 400 мм, высота не менее 1500 мм, нержавеющая сталь	
29	Плита	Оборудование	специализированное	Индукционная, кол-во конфорок не менее 4, мощность одной конфорки не менее 2,5 кВт, температурный режим, °С +40...+280, наличие таймера, защита от перегрева Напряжение питания 380 В	
30	Стол	Оборудование	специализированное	Универсальный, нержавеющая сталь, длина не менее 1500 мм, ширина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
31	Ванна моечная	Оборудование	Основное	С рабочей поверхностью, размер мойки не менее 400х400х300 мм длина вместе с рабочей поверхностью не менее 1000 мм, ширина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
32	Устройство душирующее	Оборудование	Основное	На мойку, управление вентильное	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
33	Погружной блендер	Оборудование	специализированное	Тип погружной блендер, мощность не менее 1000 Вт, количество скоростей не менее 2, переключение скоростей плавное, Режимы работы импульсный и турбо, измельчителей в комплекте не менее 1, количество насадок не менее 3, мерный стакан	
34	Миксер	Оборудование	специализированное	Материал корпуса пластик, турборежим, ручной, не менее 3 скоростей, 220 В	
35	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
36	Сифон для сливок	Оборудование	специализированное	Профессиональный, кулинарный сифон, объем не менее 0.25 л, диапазон рабочих температур от 1 до 75С, нержавеющая сталь	
37	Тестораскатка-лапшерезка	Оборудование	специализированное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: 0,55 Установка: Настольная Тип: лапшерезка Размер заготовки Мах, мм: 220 Толщина раскатки Min, мм: 1 Толщина раскатки Мах, мм: 4 Габаритные размеры, мм: 370x390x440мм	
38	Термощуп	Оборудование	специализированное	Электронный, длина щупа не менее 10 см, диапазон температур от -50 до 300 С, для измерения температуры карамели, сиропа	
39	Пирометр	Оборудование	специализированное	Лазерный, диапазон температур от -50 до 400, для измерения температуры	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				темперированного шоколада, готовых изделий (десертов)	
40	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации, габаритные размеры не менее 200x200x100 мм	
41	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг , длина струи не менее 1 м	
42	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
43	РП, ФОС по профессиональным модулям ПМ.04	УМК	основное		

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры длина не менее 800 мм, ширина не менее 800 мм, высота не менее 700 мм, нержавеющая сталь напряжение питания 380 В, мощность не менее 10 кВт, не пяти уровней, наличие термощупа, электронная панель	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				управления	
2	Печь конвекционная 1	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 4, расстояние между уровнями не менее 50 мм, температурный режим не менее чем °С от 0 до 285 °С, управление механическое, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2кВт, ширина не менее 500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
3	Печь конвекционная 2	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 4, расстояние между уровнями не менее 50 мм, температурный режим не менее чем °С от 0 до 285 °С, управление механическое, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2кВт, ширина не менее 800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 500 мм	
4	Подставка	Оборудование	специализированное	Под пароконвектомат и конвекционные печи, универсальные направляющие, не менее 5 уровней, нержавеющая сталь, под печь конвекционную размеры не менее ширина 500мм, глубина не менее 500 мм	
5	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Длина не менее 800 мм, ширина не менее 700 мм, высота не менее 600 мм, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 5, для печи и пароконвектомата размеры длина не менее 800, ширина не менее 700 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 9, расстояние между уровнями не менее 60 мм , производительность замораживания не менее 15 кг за 4 часа, производительность охлаждения не менее 20 кг за 1,5 часа, габаритные размеры не менее 700х600х1500 мм, напряжение питания 380 В	
7	Миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный, стационарный, мощность не менее 200 Вт, материал чаши нержавеющая сталь, объём чаши не менее 3л, наличие защитной крышки на чашу	
8	Часы	Оборудование	Основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	
9	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	220 В, габаритные размеры не менее 800х600х1800 мм, объём не менее 400 л, двери распашные, количество полок не менее трех	
10	Стеллаж	Оборудование	специализированное	Материал полки: нержавеющая сталь, количество полок, шт 4 Материал каркаса нержавеющая сталь Нагрузка на полку, кг 100 Тип полок сплошная Ширина, не менее 1250 мм, Глубина не менее 250 мм, Высота не менее 1800 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
11	Стеллаж	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, шаг регулировки полки не менее 50 мм, количество полок не менее 4 шт, ширина не менее 1400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 1500 мм	
12	Гомогенизатор	Оборудование	специализированное	Скорость вращения не менее 1500 об/мин, объем не менее 1л, питание от сети 220 В, мощность не менее 1 кВт, ширина не менее 180 мм, глубина не менее 300мм, высота не менее 400 мм	
13	Пенообразователь	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 220 В, для приготовления блюд молекулярной кухни	
14	Мультипипетка	Оборудование	специализированное	Материал: пластик, длина менее 4 см, для молекулярной кухни	
15	Антисковорода	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, не менее 400х450х150 мм, установка настольная, напряжение питания 220 В, мощность не менее 3 кВт	
16	Пищевой 3D принтер	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 40 Вт, температура нагрева от 32°C - 37°C, Область печати не менее 70 x 70 x 50 мм, скорость печати не менее 15 мм / с, иглы для печати в комплекте не менее 5	
17	Фритюрница	Оборудование	специализированное	Установка настольная, подключение 220 В, количество ванн 2, объем одной ванны не менее 5 л, ширина не менее 800 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 300 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
18	Печь микроволновая	Оборудование	специализированное	Объем не менее 13 л, управление электронное, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2.5 кВт, ширина не менее 500 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм	
19	Аппарат для изготовления сладкой ваты	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 300 Вт, диаметр не менее 20 см, нескользащие ножки, в комплекте мерная ложка и палочки	
20	Набор для копчения	Оборудование	специализированное	Длина коптильной трубки не менее 100 см, питание от аккумуляторных батарей, ширина не менее 70 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм, диаметр не менее 20 см	
21	Упаковщик вакуумный	Оборудование	специализированное	Наличие опции газонаполнения, тип установки настольный, количество камер не менее 1, двойная запайка Производительность насоса не менее 6 м ³ /ч, размеры камеры не менее 200х300х40-80 мм, напряжение питания 220 В, мощность не менее 0.3 кВт	
22	Кухонная машина	Оборудование	специализированное	Скорость не менее 10700 об/мин Объем чаши не менее 1,7 л Мощность не менее 1 кВт Напряжение 220 В Ширина не менее 30 см Высота не менее 33 см	
23	Погружной термостат	Оборудование	специализированное	Максимальный объем емкости, не менее 30 л, t режим, °С +30...+93, управление электронное, таймер от 20 минут до 72 часов, наличие защиты от перегрева,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				наличие защиты от низкого уровня воды, нержавеющая сталь, мощность не менее 1,5 кВт, напряжение питания 220 В	
24	Ванна для термостата	Оборудование	специализированное	Высота не менее 20 см, ширина не менее 50 см, глубина не менее 40 см, нержавеющая сталь	
25	Бликсер	Оборудование	специализированное	Напряжение 220 В, высота не менее 400 мм, длина не менее 200 мм, ширина не менее 250 мм, мощность не менее 0,5 кВт, скорость не менее 2000 об/мин, наличие герметичной крышки со скребком, Прибор для тонкого измельчения и перемешивания пюреобразной массы	
26	Блендер	Оборудование	специализированное	Тип барный Общий объем не менее 1.5 л Количество кувшинов не менее 1 Объем одного кувшина не менее 1 л Скорость (макс.) от 10000 до 38000 об/мин. Количество скоростей плавная регулировка Напряжение 220 В Импульсный режим Измельчитель льда Мощность не менее 1 кВт Управление электронное Материал кувшина пластик Цвет черный Ширина не менее 150 мм Глубина не менее 200 мм Высота не менее 500 мм	
27	Блендер	Оборудование	специализированное	Тип погружной блендер, мощность не менее 1000 Вт, количество скоростей не менее 2, переключение скоростей	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				плавное, Режимы работы импульсный и турбо, измельчителей в комплекте не менее 1, количество насадок не менее 3, мерный стакан	
28	Гриль контактный	Оборудование	специализированное	Материал жарочной поверхности: чугун, размер жарочной поверхности, не менее 400х200 мм, количество зон нагрева не менее 2, температурный режим, °С от +30...+300 Материал корпуса: нержавеющая сталь, мощность не менее 2 кВт, напряжение 220 В	
29	Кремер	Оборудование	специализированное	Объем не менее 300 мл, материал колбы, крышки, патрона для баллончиков: нержавеющая сталь, нагрев не менее чем до 80°С, для насыщения кислородом кремообразных продуктов	
30	Раковина	Оборудование	Основное	Форма овал, защита от перелива	
31	Смеситель	Оборудование	Основное	Поворотный носик, хромированное покрытие, одноручковый	
32	Ванна моечная двухсекционная	Оборудование	Основное	Двухсекционная, тип: сварная, размер мойки не менее: 600х600х300 мм , нержавеющая сталь	
33	Кутгер	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 220 В, потребляемая мощность не менее 1 кВт, объем чаши не менее 1,5 л, скорость вращения не менее 100 об/мин, плавная регулировка скоростей, чаша из нержавеющей стали, для приготовления	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				тонкого измельченного однородного продукта	
34	Пищевая центрифуга	Оборудование	специализированное	Максимальный объем не менее 900 мл, изменение скорости с шагом не менее 10 об/мин, таймер от 0 до 99 мин, мощность не менее 300 Вт, напряжение: 220 В, наличие датчика перегрева мотора	
35	Дегидратор	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, регулируемая температура, таймер, электрическая панель управления, 220 В, для удаления влаги из продуктов питания, для подготовки полуфабрикатов для блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента	
36	Аппарат для приготовления пищи в вакууме	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 1,5 кВт, напряжение питания 220 В, емкость кастрюли не менее 5 л, вакуум не менее 90%	
37	Устройство душирующее	Оборудование	специализированное	На мойку, управление вентильное	
38	Электромясорубка	Оборудование	специализированное	Номинальная мощность не менее 500 Вт, максимальная мощность (при блокировке вала), не менее 1000 Вт, производительность, в кг/мин не менее 2 кг, наличие защиты от перегрузки, наличие системы реверса, насадки для приготовления колбас, насадка-соковыжималка	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
39	Камень точильный	Оборудование	Основное	Комбинированный, ширина, не менее 150 мм, глубина не менее 50 мм, для подготовки рабочего места Высота не менее 23 мм, зернистость не менее 2000/5000	
40	Плита 3	Оборудование	специализированное	Индукционная, питание 380 В, мощность не менее 5 кВт, установка: настольная, количество конфорок/зон нагрева не менее 2, наличие конфорки ВОК, габаритные размеры не менее 700x500x300 мм.	
41	Подставка под печь для пиццы	Оборудование	специализированное	Длина, мм не менее 950 Ширина, мм не менее 1000 Высота, мм не менее 900 Материал столешницы Нержавеющая сталь AISI 430 Материал каркаса Нержавеющая сталь AISI 430 Форма профиля Квадратная труба не менее 35x35 мм Тип полки Обвязка Габаритные размеры ДхШхВ, мм не менее 950x1000x900 Длина брутто, мм не менее 950 Ширина брутто, мм не менее 1100 Высота брутто, мм не менее 100 Производитель RESTOINOX Габариты брутто ДхШхВ, мм 990x1110x150 Назначение для печей для пиццы Толщина стали каркаса, мм 1,2 Толщина стали столешницы, мм 0,8	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
42	Доска для пиццы	Оборудование	специализированное	Ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 10 мм	
43	Лопата для пиццы	Оборудование	специализированное	Ширина не менее 300 мм, высота не менее 1300 мм, жаропрочная	
44	Печь для пиццы	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 380 В, Мощность не менее 8 кВт, подовая, каменная, вместимость не менее 5 пицц, максимальный диаметр пиццы не менее 300 мм, наличие смотрового окна, габаритные размеры не менее 900х900х600 мм	
45	Блинница	Оборудование	специализированное	Электрическая, настольная, жаропрочная чугунная поверхность, размер жарочной поверхности не менее 300 мм мощность не менее 5 кВт, напряжение питания 220 В	
46	Набор для пиццы	Оборудование	специализированное	Кронштейн, перфоратор, шпатель не менее 10 см, резак-ролик, резак-полумесяц, скребок	
47	Тестораскатка лапшерезка	Оборудование	специализированное	Питание, В: 220 Мощность, кВт: не менее 0,50 Установка: Настольная Тип: лапшерезка Размер заготовки Мах, мм: не менее 200 Толщина раскатки Min, мм: не менее 0,5 Толщина раскатки Мах, мм: не менее 3 Габаритные размеры, мм: не менее 370х390х440мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
48	Машинка для приготовления пасты	Оборудование	специализированное	Напряжение питания 220 В, мощность не менее 70 Вт , длина не менее 150 мм, ширина не менее 150 мм	
49	Пароварка	Оборудование	специализированное	Общий объем не менее 3 л, количество ярусов не менее 2, объем резервуара для воды не менее 0,5 л, потребляемая мощность, не менее 700 Вт, автоотключение по таймеру, напряжение питания 220 В	
50	Спиральный тестомес	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее мм 400x600x500 мм, замес одной порции теста не менее 5 мин, количество оборотов дежи, не менее 5 об/мин, количество оборотов спирали, не менее 80 об/мин, наличие программы крутое тесто, количество скоростей не менее 2	
51	Рисоварка	Оборудование	специализированное	Общий объем не менее 20 л, покрытие чаши антипригарное, функция поддержания тепла, не менее 1 автоматической программы, индикация режима работы, 220 В	
52	Плита 2	Оборудование	специализированное	Индукционная, установка настольная, количество конфорок не менее 1, размер конфорок не менее 200x200 мм, напряжение питания 220 В, мощность питания не менее 2 кВт, ширина не менее 300мм, глубина не менее 400 мм	
53	Стол-тумба	Оборудование	Основное	Универсальный, нержавеющая сталь, длина не менее 1000 мм, ширина не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 700 мм, высота не менее 700 мм	
54	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
55	Подставка под разделочные доски	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, не менее 3 секций	
56	Шкаф	Оборудование	Основное	Габариты не менее 1000x400x1800 мм	
57	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
58	Стол производственный 2	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 1500 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 700 мм	
59	Стол-тумба 1	Оборудование	Основное	Универсальный, без дверей, нержавеющая сталь, длина не менее 1000 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 700 мм	
60	Плита 1	Оборудование	специализированное	Индукционная, количество конфорок не менее 2, мощность не менее 2 кВт, напряжение питания 220, ширина не менее 350 мм, высота не менее 700 мм, глубина не менее 600 мм	
61	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
62	Противень	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, наличие бортов, длина не менее 400 мм, ширина не менее 300 мм, борт не менее 10 мм	
63	Мультипипетка	Оборудование	специализированное	Материал: пластик, длина менее 4 см, для приготовления блюд молекулярной кухни молекулярной кухни	
64	Кондитерская горелка - карамелизатор	Оборудование	специализированное	Размеры не менее 200x150x80 мм, тип огня открытый, используемое топливо газ, Подключаемый баллон, наличие пьезоподжига	
65	Плита 2	Оборудование	специализированное	Индукционная, установка настольная, количество конфорок не менее 1, размер конфорок не менее 200x200 мм, напряжение питания 220 В, мощность питания не менее 2 кВт, ширина не менее 300мм, глубина не менее 400 мм	
66	Стол-тумба 2	Оборудование	специализированное	Универсальный, нержавеющая сталь, длинана не менее 1000 мм, ширина не менее 700 мм, высота не менее 700 мм	
67	Весы порционные	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр, Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
68	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации, габаритные размеры не менее 200x200x100 мм	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
69	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг , длина струи не менее 1 м	
70	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
71	РП, ФОС по профессиональным модулям ПМ.05	УМК	основное		

Зона производственной безопасности

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Доска	Оборудование	Основное	Размер не менее 90х60 см, магнитная настенная белая	ОП.08 Охрана труда, ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации
2	Мобильная стойка	Оборудование	Основное	Стойка для телевизоров 37-80 дюймов. Высота не менее 1000 мм, максимальная нагрузка не менее 40 кг	
3	Телевизор	Оборудование	Основное	Диагональ экрана не менее 75", разрешение не менее 3840х2160, частота обновления 60 Гц, предустановленная операционная система	
4	Тележка для хранения и зарядки ноутбуков	Оборудование	Основное	Габаритные размеры не менее 600х900х400 мм, количество ячеек не менее 28	
5	Банкетка	Мебель	Основное	Для организации зоны профессиональной эстетики, наличие отделения для обуви,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				высота не менее 40см, ширина не менее 70 см, глубина не менее 30 см	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
6	Шкаф 2	Мебель	Основное	для раздевалок, размеры не менее 1500х500х400 мм, количество секций не менее 4	
7	Гладильная доска	Оборудование	Основное	Размер гладильной поверхности не менее 100 x 35 см, наличие подставки для утюга, наличие розетки, съемный чехол	
8	Утюг	Оборудование	Основное	Вертикальная подача пара, паровой удар скоростью не менее 100 гр/мин	
9	Зеркало в раме	Оборудование	Основное	Размер зеркального полотна не менее 30х120 см	
10	Отпариватель напольный	Оборудование	Основное	Мощность не менее 1000 Вт, объем резервуара для воды не менее 1 л	
11	Шкаф 1	Мебель	Основное	Ширина не менее 800 мм, глубина не менее 350 мм, высота не менее 1500 мм	
12	Стол	Мебель	Основное	Размеры не менее 800*500*750 мм	
13	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см	
14	Ноутбук	Оборудование	Основное	Диагональ от 39,6 см, частота обновления экрана не менее 60 Гц, процессор с не менее чем 6 ядрами, оперативная память не менее 16 Гб, разрешение 1 920 x 1 080 пикселей, наличие usb портов, не менее 2, предустановленное системное программное обеспечение, антивирусное программное обеспечение	
15	Мышь компьютерная	Оборудование	Основное	Беспроводная, оптическая лазерная	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
16	Справочно-правовая система	Программное обеспечение	Основное	Обновление не реже 1 раза в квартал, библиотека нормативных документов 1 лицензия (на 1 рабочее место)	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной
17	Стол	Мебель	Основное	Прямой, рабочий, размеры не менее (ШхГхВ) 1000*1000*750 мм.	
18	Кресло офисное	Мебель	Основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
19	Моноблок	Оборудование ИТ	Основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
20	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации, габаритные размеры не менее 200x200x100 мм	
21	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг, длина струи не менее 1 м	
22	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
					<p>деятельности выпускников (16675 Повар), ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"</p>
23	РП, ФОС по ОП.08 Охрана труда, профессиональным модулям ПМ.01-ПМ.08	УМК	основное		

Лаборатория «Учебный ресторан»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Часы	Оборудование	Основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	ОП.04 Организация обслуживания, ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"
2	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное	220 В, габаритные размеры не менее 800х600х1800 мм, объём не менее 400 л, двери распашные, количество полок не менее трех	
3	Смеситель	Оборудование	Основное	Однорычажный, нержавеющая сталь, гибкий.	
4	Кофемашина	Оборудование	специализированное	Профессиональная, рожковая, материал корпуса металл, не менее 2 порций одновременного приготовления, 220 В, мощность не менее 2,5 кВт, для приготовления и творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	
5	Соковыжималка	Оборудование	специализированное	Центрифужная, полуавтомат, мощность не менее 0,5 кВт, объём контейнера для сока не менее 0,5 л, не менее двух рабочих скоростей	
6	Термопот	Оборудование	специализированное	Объём не менее 10 л, настольный, кран не менее 1, наличие терморегулятора и защиты от перегрева, материал корпуса нержавеющая сталь, мощность не менее 1 кВт, 220 В	
7	Весы	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм	
8	Кофейня самообслуживания	Оборудование	специализированное	Пиковая мощность не менее 2,5 кВт, габаритные размеры не менее 800x500x1500 мм, 220 В, кофейный автомат, наличие терминала оплаты, оптимизация процессов приготовления сложных кофейных напитков (слоеные напитки), с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
9	Табурет	Оборудование	Основное	Барный, размеры не менее 300x300x700 мм.	
10	Льдогенератор	Оборудование	специализированное	Производительность не менее 50 кг \сут, охлаждение водяное, наличие встроенного бункера, материал корпуса нержавеющая сталь, мощность не менее 400 Вт, питание 220 В	
11	Блендер	Оборудование	специализированное	количество кувшинов не менее 1, емкость кувшина не менее 1,5 л, минимальная скорость не менее 8000 об/мин, количество ножей не менее 1, управление- электронное, мощность не менее 1,5 кВт, напряжение 220 В	
12	Тумба	Оборудование	специализированное	Для гостиной, габаритные размеры не менее 90x30x90 см, напольная конструкция	
13	Витрина	Оборудование	специализированное	Высота не менее 180 см, ширина не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				100 см, глубина не менее 40 см, количество дверей не менее 2	
14	Измельчитель льда	Оборудование	специализированное	Объем не менее 1,5 л, скорость не менее 500 об/мин, 220 В	
15	Алюминиевый противень		специализированное	Размер листа не менее 500x300 мм, алюминиевый	
16	Печь конвекционная с пароувлажнением	Оборудование	специализированное	Максимальная рабочая температура 300 °С, минимальная рабочая температура 80 °С, количество уровней не менее 3, расстояние между уровнями не менее 50 мм, установка настольная, тип управления механический, габариты не менее 800*770*490 мм	
17	Подставка под пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Длина не менее 800 мм, ширина не менее 700 мм, высота не менее 600 мм, нержавеющая сталь, количество уровней не менее 5	
18	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Количество уровней не менее 8, расстояние между уровнями не менее 50 мм, производительность замораживания (от +90 °С до -18 °С) : не менее 15 кг за 240 мин Производительность охлаждения не менее 20 кг за 90 мин, габаритные размеры не менее 700x600x1400 мм, напряжение 380 В	
19	Миксер	Оборудование	специализированное	Планетарный, стационарный, мощность не менее 200 Вт, материал чаши нержавеющая сталь, объём чаши не менее 3л, наличие защитной крышки на чашу	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
20	Стеллаж 1	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, распределённая статическая нагрузка на полку не менее 50 кг, количество полок не менее 3, ширина не менее 1400 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 1500	
21	Бликсер	Оборудование	специализированное	Напряжение 220 В, высота не менее 400 мм, длина не менее 200 мм, ширина не менее 250 мм, мощность не менее 0, 5 кВт, скорость не менее 2000 об/мин, наличие герметичной крышки со скребком, Прибор для тонкого измельчения и перемешивания пюреобразной массы	
22	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 750 мм	
23	Шкаф	Оборудование	Основное	Габариты не менее 1000x500x1500 мм, нейтральный	
24	Раковина	Оборудование	Основное	С пьедесталом, напольная, высота не менее 69 см	
25	Ванна моечная 1	Оборудование	Основное	Двухсекционная, тип: сварная, размер мойки не менее: 600x600x300 мм, нержавеющая сталь	
26	Устройство душирующее	Оборудование	Основное	На мойку, управление вентильное	
27	Лампа для карамели	Оборудование	специализированное	Напряжение, В 220, мощность не менее 1 кВт, ширина не менее 50 см, глубина не менее 40 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
28	Антисковорода	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры ДхШхВ, не менее 400х450х150 мм, установка настольная, напряжение питания 220 В, мощность не менее 3 кВт	
29	Темпер для шоколада	Оборудование	специализированное	Общий объем не менее 3 л, количество ванн не менее 3, мощность не менее 1 кВт, напряжение питания 220 В, для отработки навыков работы с шоколадом при приготовлении десертов	
30	Гомогенизатор	Оборудование	специализированное	Скорость вращения не менее 1500 об/мин, объем не менее 1л, питание от сети 220 В, мощность не менее 1 кВт, ширина не менее 180 мм, глубина не менее 300мм, высота не менее 400 мм, для отработки навыков приготовления кремов и соусов	
31	Доска для темперирования	Оборудование	специализированное	Мраморная, размеры не менее 60х30 см	
32	Помпа для карамели	Оборудование	специализированное	материал - резина, для отработки навыков работы с карамель/ при приготовлении десертов	
33	Фен	Оборудование	специализированное	строительный, регулировка температуры, максимальная температура не менее 500 С	
34	Горелка газовая/пистолет для фламбиривная	Оборудование	специализированное	Мощность не менее 1,5 кВт, наличие регулятора уровня пламени	
35	Стол	Мебель	Основное	Круглый, диаметр не менее 1000 мм	
36	Стол	Мебель	Основное	Прямоугольный, длина не менее 800 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				700 мм	
37	Стул	Мебель	Основное	Со спинкой, ширина не менее 34 см, глубина не менее 40 см	
38	Нок-бокс	Оборудование	специализированное	Диаметр не менее 8 см, высота не менее 10см, для сбора отработанного кофе	
39	Темпер	Оборудование	специализированное	плоское основание, диаметр не менее 5 см, рукоять прорезиненная, для формирования правильной «кофейной таблетки» в портаfiltре при приготовлении эспрессо	
40	Весы бариста	Оборудование	специализированное	Запуск таймера нажатием кнопки, остановка обратного отсчета времени, отображение времени на дисплее, - сброс таймера максимальный вес взвешивания не менее 1 кг, погрешность измерения: не более 0,2 гр; питание от аккумуляторных батарей	
41	Питчер	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, объем изделия не менее 250 мл, для взбивания молока	
42	Питчер	Оборудование	специализированное	Объем не менее 900 мл, нержавеющая сталь, для взбивания молока	
43	Станция для темперовки	Оборудование	специализированное	Габаритные размеры не менее 8x12x5 см	
44	Гейзер	Оборудование	специализированное	Тип носика: широкий, прямой; материал: металл, для равномерного, аккуратного и точного разлива напитков	
45	Джиггер	Оборудование	специализированное	Объем: 25/50 мл; Объем номинальный: 0.075 л; Материал: нержавеющая сталь, для контроля количества добавляемых в	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				коктейль ингредиентов	
46	Коврик	Оборудование	специализированное	Барный размеры не менее 400х300 мм, резиновый	
47	Мадлер	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь. Наконечник пластиковый, длина не менее 200 мм, для отжима сока из фруктов и ягод	
48	Набор для бармена	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, высота не менее 180 мм, шейкер, щипцы для льда, барная ложка, шпажки для фруктов, трубочки металлические для напитков, ершик для чистки трубочек, металлические кубики для охлаждения напитков, штопор, пробки для бутылок и подставка для хранения набора	
49	Сифон	Оборудование	специализированное	Кулинарный объем не менее 400 мл, не менее 2 насадок из нержавеющей стали	
50	Шейкер	Оборудование	специализированное	Объем не менее 500 мл,	
51	Пробка	Оборудование	специализированное	Для шампанского, нержавеющая сталь	
52	Кокотница	Оборудование	специализированное	Объем не менее 0,095л, диаметр не менее 5 см высота не менее 2 см, нержавеющая сталь.	
53	Ведро для шампанского	Оборудование	специализированное	Диаметр не менее 150мм, с ручками, нержавеющая сталь	
54	Корзинка	Оборудование	специализированное	Для хлеба, размеры не менее 200 х 150 х 50 мм	
55	Корзинка	Оборудование	специализированное	Для подачи закусок, диаметр не менее 8 см, высота не менее 8 см	
56	Поднос	Оборудование	специализированное	Ударопрочность, возможность штабелирования, нескользящая	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				поверхность, диаметр не менее 355 мм	
57	Подставка для подноса	Оборудование	специализированное	Сталь, габаритные размеры не менее 200x200x180мм	
58	Подставка для выкладки	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, форма квадратная, размеры не менее 150x150x110 мм	
59	Емкость	Оборудование	специализированное	Для сыпучих продуктов (специй и орехов), с мелкой сеткой, нержавеющая сталь, объем не менее 0,45	
60	Контейнер	Оборудование	специализированное	Для столовых приборов, ширина не менее 300 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 50 мм	
61	Садж	Оборудование	специализированное	Кованный, диаметр не менее 290 мм, для приготовления восточных блюд	
62	Куверт	Оборудование	специализированное	На 3 столовых прибора, размер не менее 80x200 мм, набор из столовых приборов на одну персону для отработки навыка сервировки стола	
63	Сахарница	Оборудование	специализированное	Объем не менее 230 мл	
64	Молочник	Оборудование	специализированное	Объем не менее 100 мл	
65	Чайник	Оборудование	специализированное	Объем не менее 900 мл, заварочный	
66	Набор для специй	Оборудование	специализированное	Не менее двух приборов, можно использовать в микроволновой печи	
67	Плита 2	Оборудование	специализированное	Индукционная,одноконфорочная, напряжение питания 220 В, ширина не менее 300мм, глубина не менее 400 мм, мощность питания не менее 2кВт	
68	Стеллаж 2	Оборудование	специализированное	Кухонный , нержавеющая сталь, размеры не менее 160x60x40 см, не	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				менее 2 полок	
69	Стол тумба 2	Оборудование	специализированное	Универсальный, габаритные размеры не менее 1000x600x750 мм	
70	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное	Размеры не менее 800*800*700 мм, пароувлажнение камеры, подключение к водопроводу, материал корпуса нержавеющая сталь, мощность не менее 8 кВт, 380 В	
71	Ванна	Оборудование	Основное	Размеры не менее 500x500x200 мм, нержавеющая сталь, моечная	
72	Печь микроволновая	Оборудование	специализированное	Объем не менее 13 л, управление электронное, напряжение питания 220 В, мощность не менее 2.5 кВт, ширина не менее 500 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм	
73	Шкаф	Мебель	Основное	шкаф для посуды, длина не менее 1000 мм, ширина не менее 700 мм	
74	Барная стойка	Оборудование	специализированное	Наличие бокалодержателей, наличие встроенных светильников не менее 2, длина не менее 800мм, ширина не менее 300 мм, высота не менее 750 мм, наличие мойки	
75	Стол-тумба	Оборудование	специализированное	Универсальный, габаритные размеры не менее 1500x500x700 мм	
76	Стол-тумба	Оборудование	специализированное	Универсальный, без дверей, нержавеющая сталь, длина не менее 1000 мм, ширина не менее 600 мм, высота не менее 750 мм	
77	Весы	Оборудование	специализированное	Наименьший вес не более 10 гр,	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Наибольший не менее 1 кг, питание от сети или аккумуляторной батареи, размеры платформы не менее 200x150мм, порционные	
78	Плита 1	Оборудование	специализированное	Индукционная, не менее 2 конфорок, напольная, напряжение питания 220 В, Ширина не менее 300 мм, высота не менее 750 мм, глубина не менее 600 мм	
79	Миксер	Оборудование	специализированное	Материал корпуса пластик, турборежим, ручной, не менее 3 скоростей, 220 В	
80	Насадки кондитерские	Оборудование	специализированное	Назначение для выпечки, для десерта, для крема, для шоколада	
81	Решётка для глазирования и остывания кондитерских изделий	Оборудование	специализированное	Сталь, Металл, длина не менее 26 см, ширина не менее 23 см, высота не менее 3 см	
82	Подставка для торта	Оборудование	специализированное	Вращающаяся, диаметр не менее 28 см	
83	Кольцо кулинарное для торта	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, регулируемое, жаропрочное, от 16 см до 30 см, высота не менее 15 см	
84	Разборная рамка для шоколада, зефира, мармелада, форма для нарезных конфет и пирожных	Оборудование	специализированное	Нержавеющая сталь, длина не менее 22 см, ширина не менее 22 см, высота не менее 3 см	
85	Кулинарный термометр	Оборудование	специализированное	Материал корпуса металл, пластик, электронный, щуп, длина не менее 12 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
86	Весы	Оборудование	специализированное	Бытовые, электронные, карманные, предел взвешивания 0.5 кг, Точность измерения 0.1 г	
87	Аптечка	Охрана труда	Основное	Аптечка первой помощи для образовательной организации, габаритные размеры не менее 200x200x100 мм	
88	Огнетушитель	Охрана труда	Основное	Способ срабатывания – ручной, масса заряда не менее 0.90 кг, длина струи не менее 1 м	
89	Кулер	Охрана труда	Основное	Режим охлаждения, питание 220 В	
90	РП, ФОС по ОП.04 Организация обслуживания, ПМ.08	УМК	основное		

1.3. Оснащение спортивного комплекса «Спортивный зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1	Стол	Мебель	основное	Габаритные размеры не менее 1000x450x700 мм	ОУП.12 Физическая культура, ОГСЭ.04 Физическая культура
2	Кресло офисное	Мебель	основное	Максимальная нагрузка не менее 100 кг, глубина кресла не менее 60 см, ширина сиденья не менее 40 см, глубина сиденья не менее 40 см.	
3	Часы	Оборудование	основное	Электронные, настенные, прямоугольные, цифры арабские, питание от батарейки или аккумулятора, длина не менее 20 см, высота не менее 10 см	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
4	Моноблок	Оборудование ИТ	основное	Предустановленная ОС, оперативная память, не менее 16 Гб, не менее 6 ядер процессор, разрешение экрана не менее 1920x1080, диагональ не менее 23.8 дюймов, мышь, клавиатура в комплекте, антивирусное программное обеспечение	
5	МФУ	Оборудование ИТ	основное	Лазерное, черно-белое, формат А4,	
6	Спортивное оборудование	оборудование	специализированное	Маты, мячи волейбольные, баскетбольные, скакалки, набор для игры в бадминтон, набор для игры в настольный теннис, надувное оборудование	
7	Стол теннисный	мебель	специализированное	складной	
8	РП и ФОС по ОУП.12 Физическая культура, ОГСЭ.04 Физическая культура	УМК			

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Кафедра выдачи литературы	Мебель	Основное	ДСП, цвет итальянский орех, 900x700x750см, кафедра, тумба для хранения.	
2	Кафедра выдачи литературы	Мебель	Основное	900x700x750см, кафедра, тумба для хранения.	

¹ Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ¹	Код профессионального модуля, дисциплины
3	Стул офисный	Мебель	Основное	черный каркас, кож.зам черный, 820x420 см	
4	Стол приставной	Мебель	Основное	Стол деревянный , размер 30x113 см	
5	Стеллажи библиотечные	Мебель	Основное	Основа каркасной части металлическая, вставные полки деревянные, двухсторонний, размер 90x52x190 см	
6	Ноутбук	Оборудование IT	Основное	Комплектность: Ноутбук, зарядное устройство, Диагональ экрана: 15.6 Разрешение экрана: 1366x768 Процессор: AMD A8- 7410 APU with AMD Radeon R5 Graphics Количество ядер: 4 Оперативная память: 4 Гб Накопитель: SSD 120Гб Видеокарта: AMD Radeon R5 Graphics (2 ГБ) Установленная ОС: Windows 7	

«Актовый зал»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стулья	Мебель	Основное	Ограничение по весу: 100 кг Ширина сиденья: 480 мм Материал обивки: кожзам Материал основания: металл	
2	Трибуна для докладчика	Мебель	Основное	Габариты: 630x560x1170мм. Материал: ЛДСП 16мм., кромка – ПВХ 2 мм,	
3	Музыкальное и звуковое оборудование (акустическая система/колонки/микрофоны/микшерные пульта)	Оборудование	Основное	Система усиления и разложения звука в акустической системе. Приборы для актового зала усилители, микрофоны, система для обработки звука, акустическая система.	
4	Экран	Оборудование	основное	Экран для проектора DEXP WMD-100 16:9, 221x124 см, настенный, потолочный	
5	Мультимедийный проектор	Оборудование	Основное	Epson EB-E01	
6	Прожектор светодиодный (прямой)	Оборудование	Основное	PFL SOLAR 100 6500K IP65 Jazzway (5044418)	
7	Ноутбук	Оборудование IT	Основное	Диагональ от 39,6 см, частота обновления	

² Здесь и далее – техническая характеристика специальных помещений приводится образовательной организацией самостоятельно при формировании основной профессиональной образовательной программы.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика ²	Код профессионального модуля, дисциплины
				экрана не менее 60 Гц, процессор с не менее чем 2 ядрами, оперативная память не менее 8 Гб, разрешение 1 920 x 1 080 пикселей, наличие usb портов, не менее 2, предустановленное системное программное обеспечение, антивирусное программное обеспечение	

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	Справочно-правовая система	28	ДУП.01 Право, ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
2	Программное обеспечение Графический редактор	1	ДУП.02 Проектная деятельность, ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОГСЭ.05 Психология общения
3	Программное обеспечение Видеоредактор	1	
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	185	ОУП.01 Русский язык, ОУП.02 Литература, ОУПУ.03 Математика, ОУП.04 Иностранный язык, ОУПУ.05 Информатика, ОУП.06 Физика, ОУП.07 Химия, ОУП.08 Биология, ОУПУ.09 История, ОУП.10 Обществознание, ОУП.11 География, ОУП.13 Основы безопасности и защиты Родины, ДУП.01 Право, ДУП.02 Проектная деятельность, ОГСЭ.

			<p>01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности, ОГСЭ.05 Психология общения, ЕН.01 Химия, ЕН.02 Экологические основы природопользования, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, ОП.03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.04 Организация обслуживания, ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Цифровые технологии в профессиональной деятельности, ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 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, 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, 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, ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, ПМ.07 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем</p>
--	--	--	---

			<p>профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (16675 Повар), ПМ.08 Освоение профессии рабочего, должности служащего (одной или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (11176 Бармен) по запросу работодателя АО "Комбинат школьного питания "Огонек"</p>
5	Приложение для web-камеры	1	<p>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, 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</p>