

Приложение 3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

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

1.1. Оснащение кабинетов.

Кабинет «Социально-экономических дисциплин».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	–	ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности ОП.05. Основы калькуляции ОП.10. Психология личности и профессиональное самоопределение ОП.11*. Основы бережливого производства ОП.12ц. Цифровой модуль ОП.13ц. Информационные технологии в профессиональной деятельности
2.	–	Оборудование	Основное	–	
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	ТС	Основное	–	
4.	Рабочие программы по дисциплинам, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	–	

Кабинет «Иностранных языков».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	–	ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
2.	Телевизор DVD-проигрыватель Аудиомагнитофон Экранно-звуковые пособия	Оборудование	Основное	–	
3.	Персональный компьютер Системный блок Unknjwn CPU Tur Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	ТС	Основное	–	
4.	Рабочие программы по дисциплинам, КТП, ФОС, КОС.	УМК	Основное	–	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников				

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	–	ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
2.	Набор химической посуды Микроскоп	Оборудование	Специализированное	–	
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	ТС	Основное	–	
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	–	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	–	ОП.08 Безопасность жизнедеятельности ОП.06. Охрана труда
2.	Пневматическая винтовка Пневматический пистолет Каска Макет гранаты Макет противотанковой мины Макет противопехотной мины Противогаз ГП-5 Противогаз ГП-7 Изолирующий противогаз ОЗК	Оборудование	Специализированное	Фильтрующее средство индивидуальной защиты органов дыхания, глаз и кожи лица человека. Средство индивидуальной защиты, предназначенное для защиты человека от	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	ВПХР Аптечка АИ-2 Прибор ДП-5 Прибор ДП-63-А ИПП-8 Комплект ДП-22-В			отравляющих веществ, биологических средств и радиоактивной пыли. Прибор (набор), предназначенный для определения в воздухе, на местности, на теле, на одежде и на технике боевых отравляющих веществ: "компонентов ракетного топлива", хлора, зарина, зомана, иприта, фосгена, дифосгена, синильной кислоты, хлорциана, а также паров V-газов в воздухе. Содержит набор медикаментозных средств для оказания первой помощи при поражении организма различными отравляющими веществами или при угрозе заражения бактериологическим оружием, имеет также препараты для обезболивания для предупреждения возникновения болевого шока. Прибор использовавшийся в медицине для измерения уровня облучения. Предназначен для оказания первой помощи при поражении капельно-жидкими отравляющими веществами. Предназначен для измерения экспозиционной дозы гамма-излучения в диапазоне 2 - 50 Р.	
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	ТС	Основное	–	
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	–	

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	–	ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров
2.	Выставочные шкафы Макеты кондитерских и кулинарных изделий Муляжи плодов и овощей	Оборудование	Специализированное	–	
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	ТС	Основное	–	
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	–	

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	–	МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2.	Выставочные шкафы Макеты кондитерских и кулинарных изделий Муляжи плодов и овощей	Оборудование	–	–	
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	ТС	Специализированное	–	
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	–	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая	Мебель	Основное	–	ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)				
2.	Выставочные шкафы Макеты кондитерских и кулинарных изделий Муляжи плодов и овощей	Оборудование	–	–	
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	ТС	Специализированное	–	
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	–	

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

Лаборатория/Мастерская/Зона по видам работ/тренажерный комплекс

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	–	МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.03.02. Процессы приготовления, подготовки к
2.	Блендер POLARIS Весы Водонагреватель	Оборудование	Специализированное	Универсальный ручной погружной блендер высокой мощности, который также может выполнять функции миксера и кухонного комбайна. Помимо долговечной металлической насадки-ножки, комплектуется стандартной чашей для измельчения объемом 0,5 л и большой чашей комбайна, в которой можно быстро нарезать овощи, рубить мясо, нарезать сыр или колбасу (в комплекте три дисковых ножа для шинкования/натирания/нарезки ломтиками или кубиками).	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Ножи столовые Дуршлаг Вилка столовая Сковорода Плита электрическая Сушилка Холодильник НОРД Шумовка Ванна стальная эмалированная Мойка ОС Венчик Терка Тарелка Толкушка Сито Витрина Кремовзбивальная машина Бак эмалированный Х/витрина вхсн-1, Агро (низкотемпературная) Подставка под витрину 1.0 Агро Ларь Gellar FG C/красный Шкаф холодильный Bonvini BGC 400			В миксерах используется шестеренчатый привод. Миксеры данной серии многофункциональны. С их помощью можно перемешивать жидкое тесто, фарш различного назначения, взбивать яйца и крем. Модели данной серии относятся к планетарным миксерам с многоступенчатой скоростью. Миксеры просты в управлении, высокопроизводительны, обеспечивают равномерность смешивания. Можно выбирать скорость перемешивания ингредиентов для достижения максимально удовлетворительного результата. Профессиональный холодильный шкаф премиум-класса с полезным объемом 420 л. Современная светодиодная подсветка с белым холодильным цветом свечения, потребление электроэнергии всего 3 Ватта. Электронный контроллер для	реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.06.01. Организация приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для школьного питания МДК.06.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции для школьного питания УП.01. Учебная практика УП.02. Учебная практика УП.03. Учебная практика УП.04. Учебная практика УП.06. Учебная практика

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Гриль контактный HURAKAN HKN-PE-34R			управления холодильной системой находится в зоне легкого доступа, а яркая индикация на лицевой панели позволяет в любой момент определить фактическую температуру в объеме холодильного шкафа. Блок управления обеспечивает соблюдение режима принудительной оттайки. Материал корпуса: оцинкованный металл с полимерным покрытием. Слив. Испаритель медный с алюминиевыми ламелями Конденсатор медный с алюминиевыми ламелями. Тип размораживания: автоматический. Влажность: окружающей среды, % до 70%. Гриль используется в закусочных, гриль-кафе и заведениях фастфуд для быстрого приготовления широкого спектра блюд из мяса, рыбы и овощей. Корпус изготовлен из нержавеющей стали, жарочные поверхности выполнены из покрытого эмалью чугуна. Электрокипятильник используется в ресторанах, барах, гостиницах и в других заведениях общественного питания и торговли, для нагрева воды и поддержания ее в горячем состоянии. Корпус изготовлен из нержавеющей стали. Особенности модели: температурный режим от 30 до 95 °С, закрытый ТЭН, индикатор нагрева, аварийный термостат, автоматический контроль уровня воды, автоматический контроль температуры воды	
	Электрокипятильник HURAKAN HKN-PMB-10				
	Печь СВЧ D90D23SL-YR (VIATTO)				

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Стеллаж СУМ (1 сек. 4 яч.) Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF-70D Сковорода нерж. Тройное дно D= 280/48 мм, антипригарное покрытие, индукция Планетарный миксер GEMLUX GL – SM 5,5R Мясорубка HURAKAN HKN-12 CR Стол производственный с бортом CP-3/120/600-С ЛДСП Чебуречница HURAKAN HKN-EF-26			Индукционная плита Hurakan HKN ICF35D используется для приготовления широкого спектра блюд в специальной наплитной посуде в ресторанах, столовых, закусочных и на других предприятиях общественного питания и торговли. Корпус плиты изготовлен из нержавеющей стали. Особенности: электронный таймер до 120 мин, 13 уровней мощности нагрева (от 400 до 3500 Вт), температурный режим от 60 до 280°C, защита от перегрева, электромеханическая панель управления Мощность: 800 Вт; Чаша: 4.8 л, нержавеющая сталь, Количество скоростей: 10; Максимальная загрузка: 2.6 кг; Мясорубка предназначена для быстрой и качественной переработки мяса и рыбы на фарш. Используется в ресторанах, кафе, пиццериях и на предприятиях общественного питания. Корпус и бункер изготовлены из нержавеющей стали. Особенности: функция реверса, полный унгер. Комплектация: 3 решетки (3,5 / 5 / 8 мм), 2 ножа Чебуречница с двумя ваннами предназначена для приготовления различных блюд во фритюре, преимущественно чебуреков, на предприятиях питания и в фаст-фуд заведениях. Цвет изделия может отличаться от представленного на сайте.	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Увесы бытовые greatriverwн-607A (32кг/5г) LCD			Особенности: Размер корзины 780х280х85 Объем заливаемого масла: 23л Объем ёмкости, 38.2 л Температурный режим: 60-190 С° Два независимых ТЭНа Кран для слива масла	
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	ТС	Основное	–	
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	–	

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Рабочее место преподавателя Посадочные места по количеству обучающихся Доска ученическая Шкаф для методических пособий Шкаф для инвентаря Доска меловая (магнитно-маркерная)	Мебель	Основное	–	УП.05. Учебная практика
2.	Блендер POLARIS Весы Водонагреватель Ножи столовые Дуршлаг Вилка столовая Сковорода Плита электрическая	Оборудование	Специализированное	Универсальный ручной погружной блендер высокой мощности, который также может выполнять функции миксера и кухонного комбайна. Помимо долговечной металлической насадки-ножки, комплектуется стандартной чашей для измельчения объемом 0,5 л и большой чашей комбайна, в которой можно быстро нарезать овощи, рубить мясо, нарезать сыр или колбасу (в комплекте три дисковых ножа для шинкования/натирания/нарезки ломтиками или кубиками).	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Сушилка Холодильник НОРД Шумовка Ванна стальная эмалированная Мойка ОС Терка Тарелка, Сито Витрина Бак эмалированный Шкаф расточной, разделочная доска Вагонетка лотковая Форма для выпечки Шкаф жарочный Демонстрационная папка				
3.	Персональный компьютер Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство	ТС	Основное	–	
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	–	

1.3. Оснащение спортивного зала

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Скамьи деревянные	Мебель	Основное	–	ОП.09. Физическая культура
2.	Секундомер механический Стойка измерительная для прыжков в высоту рулетка Перекладина Рукоход Брусья параллельные Брусья разновысокие Канат подвесной Бревно гимнастическое Стенка гимнастическая Конь гимнастический Козел гимнастический Мостик деревянный Мат гимнастический Мяч набивной Скамейка гимнастическая Штанга народная Гантели от 1кг до 5 кг	Оборудование	Специализированное	–	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
	Канат для перетягивания Скакалки Обручи Эспандеры Гири Колодки стартовые Стойка для прыжков Планка для прыжков переносная Граната (500г, 700г) Ядро (4кг, 5кг) Эстафетная палочка Лыжи беговые с креплениями Палки лыжные Ботинки лыжные Щит баскетбольный Стойка волейбольная Мяч волейбольный Мяч футбольный Мяч баскетбольный Мяч гандбольный Ворота футбольные Шахматы Шашки Ракетка теннисная Стол теннисный Стол для армрестлинга				
3.	Ноутбук Dell Принтер HP Laser Jet P 2015n	ТС	Основное	–	
4.	Рабочие программы, КТП, ФОС, КОС. Учебные систематизированные руководства для обучающихся и педагога. Система образовательных методов (пособия библиотечного фонда, электронная библиотека и пособия, разработанные педагогами). Система средств, предназначенных для научной организации труда учителя и учеников	УМК	Основное	–	

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

Читальный зал / библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Стеллажи библиотечные Стеллажи для организации книжных выставок; шкафы для периодических изданий; посадочные места: стулья; столы	Мебель	Основное	Читальный зал на 30 посадочных мест	
2.	–	Оборудование	–		
3.	Персональный компьютер	ТС	Основное	–	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	Интерактивная доска Принтер/многофункциональное устройство Мультимедийный проектор				
4.	Библиотечный фонд	УМК	Основное	Библиотечный фонд на 1416 экз. по ОПОП-П «15.01.05 Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)»	

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

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Кресла посадочные	Мебель	Основное	180 посадочных мест	
2.	Музыкальное и звуковое оборудование (микрофоны, акустические системы с сабвуфером, усилителем и эквалайзером, микшерные пульта); Оборудование для передачи и отображения визуальной информации (проектор, проекционный экраны);	Оборудование	Основное		
3.	Цифровое, компьютерное и коммуникационное оборудование (видеокамеры, коммутаторы, пульта управления, презентационные компьютеры)	ТС	Основное	–	
4.	–	УМК	–		

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	ОС Windows, ОС Alt Linux Microsoft Office, LibreOffice, Мой Офис Yandex Браузер	11	СГ.01 История России СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности СГ.03 Безопасность жизнедеятельности СГ.04 Физическая культура СГ.05 Основы финансовой грамотности СГ.06 Основы бережливого производства ОП.01 Основы инженерной графики ОП.02 Основы электротехники ОП.03 Материаловедение ОП.04 Допуски и технические измерения ОП.05ц Формирование ключевых компетенций цифровой экономики ПМ.01-ПМ03
2.	Компас 3D	15	ОП.01 Основы инженерной графики
3.	Виртуальный тренажер сварщика Lincoln Electric VRTex Mobile	1	УП.01.01 Учебная практика МДК.01.01 Основы технологии сварки и сварочное оборудование

			МДК.01.02 Технология производства сварных конструкций МДК.01.03 Подготовительные и сборочные операции перед сваркой МДК.01.04 Контроль качества сварных соединений МДК.02.01 Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавка, резка) покрытым электродом МДК.03.01 Техника и технология ручной дуговой сварки (наплавки) неплавящимся электродом в защитном газе
--	--	--	---